Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области

Ярославский колледж индустрии питания

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ** |
| Рассмотренои одобрено на заседании МК | Заместитель директора по УМР |
| Протокол № | 1 |  |  | /М.Ю. Халезева/ |
| от | « | 13 | .» | 09 | 20 | 23 | г |  |  | « | 13 | .» | 09 | 20 | 23 | г |
| Председатель МК |  | / | Е.С. Глянцева | / |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| ПЛАН РАБОТЫ МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ |
| ПО НАПРАВЛЕНИЮ |
| **«** | ***Индустрия питания*** | .**»** |
|  | на 20 | 23 | / | 20 | 24 | учебный год |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ф.И.О. председателя  | ***Глянцева Елена Сергеевна*** |

1. **Сведения о педагогических кадрах,
входящих в состав МК по направлению «Индустрия питания»**

| **№ п/п** | **ФИО** | **Должность** | **Образование** | **Стаж работы** | **Квалификационная категория****(дата установления)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| пед. | в ОО |
| ***Председатель методической комиссии*** |
|  | Глянцева Е.С. | Председатель МК | высшее | 17 | 3 | Первая |
| ***Члены методической комиссии*** |
|  | Прияткина И.В. | Заместитель директора по УПР | Высшее | 18 | 18 | Первая |
|  | Халезева М.Ю. | Заместитель директора по УМР | Высшее | 27 | 16 | Без категории |
|  | Алеева Н.А. | Старший мастер | Высшее | 15 | 4 | Без категории |
|  | Баданина А.А. | Мастер п/о | Высшее | 5 | 1 | Без категории |
|  | Иванова М.С. | Мастер п/о | Высшее | 28 | 28 | Высшая  |
|  | Беляева Ф.М. | Мастер п/о | среднее | 5,7 | 1 | Без категории |
|  | Рябчикова И.В. | Преподаватель СД | Высшее | 33 | 33 | Высшая  |
|  | Сергеева Е.В. | Преподаватель СД | Высшее | 21 | 17 | Высшая  |
|  | Ефремова Е.С. | Преподаватель СД | Высшее | 18 | 18 | Высшая  |
|  | Кормягина Н.Н. | Преподаватель СД | Высшее, к.п.н. | 44 | 4 | Высшая |
|  | Токмачёва И.А. | Преподаватель СД | Высшее | - | - | Без категории |
|  | Войцеховская Е.А. | Преподаватель СД | высшее | 2 | 2 | Без категории |
|  | Кузнецова Е.А. | Мастер п/о | среднее | - | - | Без категории |
|  | Чекаурова М.С. | мастер п/о | высшее | 10 | 3  | Соответствие занимаемой должности |
|  | Иванова С.Р. | мастер п/о | высшее | 1 год 8 мес | 1 год 8 мес | Без категории |
|  | Шихардина Л.А. | мастер п/о | высшее | 7 мес | 7 мес | Без категории |
|  | Трофимова Т.Д. | мастер п/о | высшее |  | 1 мес. | Высшая |

1. **Дополнительное профессиональное образование** *(за последние 3 года)*

| **№ п/п** | **Фамилия, инициалы** | **Вид ДПО**(стажировка, ППК, ППП, мастер-класс, семинар) | **Название/тема** | **Название организации, осуществляющей повышение квалификации** | **Форма ДПО** (очная, очно-заочная, заочная, дистанционная) | **Сроки прохождения**  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Глянцева Е.С.** | КПК | «Методическое обеспечение процесса практического обучения» | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | очная | 10.10-21.10.2022 |
| мастер-класс | «Основы работы с шоколадом» | АНО ДО «Академия кондитерского искусства» | заочная | 10.01-10.02.2023 |
| мастер-класс | «Зефирные цветы» | АНО ДО «Академия кондитерского искусства» | заочная | 20.03-17.04.2023 |
| КПК | Эксперт демонстрационного экзамена | ФИРПО | дистанционно | 11.05.2023 |
| ППК | «Введение в информационную безопасность» | Cisco Networking Academy | дистанционная | 17.02.2021 г.- 11.05.2021 г. |
|  | **Сергеева Е.В.** | КПК | «Проектное мышление» | Ярославский торгово-экономический колледж | очная  | 13 июня 2023  |
|  | **Иванова С.Р.** | КПК | Профессионально- педагогическая компетентность мастера производственного обучения | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | очная | 12.09-23.09.2022 |
| КПК | ФП «Молодые профессионалы», «Мастера-5000» | МОК-1, г.Москва | очная | 28.11-03.12.2023 |
| КПК | Главный эксперт по компетенции «Поварское дело» Регионального этапа чемпионата по профессиональному мастерству» Профессионалы» и чемпионата высоких технологий | ФИРПО Профессионалитет» | дистанционная | 22.02.23 -12.03.23 |
| семинар | «Моя карьера. Эффективное предпринимательство» | ГПОУ ЯО Ярославский колледж управления и профессиональных технологий | дистанционно | 21.03.2023 |
| мастер-класс | «Всё о маршмеллоу» | ЯКИП | очная | 21.03.23 |
| КПК | Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс» | ГПОУ ЯО Ярославский колледж управления и профессиональных технологий | дистанионно | 06.03.2023-28.03.2023 |
| КПК | Эксперт демонстрационного экзамена | ФИРПО | Очно-заочная | 11.05.2023 |
| мастер-класс | Работа с карамелью | ЯКИП | очная |  |
|  | **Ефремова Е.С.** | КПК |  «Методическое обеспечение процесса практического обучения» | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | очная | 13-28.02.2023 |
| ППК | «Проектное мышление» | Центр опережающей профессиональной подготовки | очная | 06.06.2023 |
| Курсы повышения квалификации | Разработка и внедрение системы ХАССП в общепите | Dr. Haccper |  |  14.05.2020-30.05.2021 |
| Вебинар  | «Учебные издания для системы СПО: возможности электроннобиблиотечных систем и печатных изданий на примере научноиздательского центра ИНФРА-М и ЭБС ZNANIUM» | ИНФРА-М и ЭБС ZNANIUM | дистанционная | 22.06.2020 |
| Вебинар   | «Дистанционное обучение в период карантина» | ООО «ЯКласс», образовательная платформа | дистанционная | 17.03.2020 |
| Вебинар | «Цифровая среда: педагогическая практика»  | ООО «ЯКласс», образовательная платформа | дистанционная | 14.04.2020 |
| Авторский вебинар Анатолия Левенчука | «Образование для образованных» | Центр компетенций АО ИК «АСЭ», Росатом | дистанционная | 09.04.2020 |
| ППК | «Введение в информационную безопасность» | Cisco Networking Academy | дистанционная | 17.02.2021 г.- 11.05.2021 г. |
|  |  | Вебинар | Cервисы ЭБС Znanium для библиотекаря, преподавателя, студента | ООО «НИЦ Инфра-М», ЭБС Znanium | дистанционная | 13.10.2020 |
| Онлайн-семинар | Дистанционное обучение: использование социальных сетей и виртуальной окружающей среды в образовании | ООО «Высшая школа делового администрирования» | дистанционная | 31.10-07.11.2020 |
| Онлайн-семинар | Особенности работы образовательной организации в условиях сложной эпидемиологической ситуации | ООО «Высшая школа делового администрирования» | дистанционная | 31.10-07.11.2020 |
| Вебинар  | Профилактика профессионального выгорания учителя в условиях онлайн-обучения | ООО «ЯКласс», образовательная платформа | дистанционная | 18.12.2020 |
| дизайн-сессия | Развитие компетенции педагога в условиях цифровизации образования | ООО «ЯКласс», образовательная платформа | дистанционная | 22.01.2021 |
| Вебинар  | Портфолио современного учителя: создаем педагогический сайт | ООО «ЯКласс», образовательная платформа | дистанционная | 20.01.2021 |
| Вебинар  | Как развить творческое педагогическое мышление, или что такое абнотивность | ООО «ЯКласс», образовательная платформа | дистанционная | 05.02.2021 |
| Вебинар  | Портфолио современного учителя: автоматизируем анализ данных с помощью гугл-форм | ООО «ЯКласс», образовательная платформа | дистанционная | 03.03.2021 |
| Вебинар  | Проектная деятельность: от постановки задачи и выбора темы до взаимодействия с партнёрами | ООО «ЯКласс», образовательная платформа | дистанционная | 04.03.2021 |
|  |  | Всероссийская онлайн-конференция | Педагогическое мастерство. Рост личности учителя | ООО «ЯКласс», образовательная платформа | дистанционная | 25.03.2021 |
| Вебинар  | Портфолио современного учителя: создаём мультимедийный лонгрид для урока | ООО «ЯКласс», образовательная платформа | дистанционная | 07.04.2021 |
| ДПП | «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом компетенции Ворлдскиллс «Поварское дело» | УЦПК Санкт-Петербургского ГАПОУ «Колледж туризма и гостиничного сервиса» | очная | 02.08-10.08.2021 |
| Вебинар | Программы Microsoft для образования | ООО «ЯКласс», образовательная платформа | дистанционная | 30.09.2021 |
| Вебинар | Обратная связь в образовательном процессе: правила использования | ООО «ЯКласс», образовательная платформа | дистанционная | 15.10.2021 |
| КПК | Формирование компетенций педагогов, необходимых для работы по подготовке и проведению государственной итоговой аттестации и демонстрационного экзамена | ГПОУ ЯО ЯРКИП | очная | 25.12.2020-22.01.2021 |
|  |  | курсы | Обучение на регионального эксперта на право проведения чемпионатов по стандартам WORLDSKILLS в рамках своего региона | Академия WSR | дистанционная | 19.02.2021 |
| ДПППК | Введение в информационную безопасность | ГПОУ ЯО ЯРКИП | дистанционная | 17.02-11.05.2021 |
| курсы | Введение в Кибербезопасность | Cisco Networking Academy | дистанционная | 17.04.2021 |
| ППК | «Введение в информационную безопасность» | Cisco Networking Academy | дистанционная | 17.02-11.05.2021 |
| Курсы повышения квалификации | Актуальные вопросы истории России в современных реалиях | ООО «Центр инновационного образования и воспитания» | дистанционная | 17.04.2022 |
| Курсы повышения квалификации | Психологическое сопровождение обучающихся в критических ситуациях в целях реализации Концепции развития психологической службы в системе образования в Российской Федерации на период до 2025 года | ООО «Центр инновационного образования и воспитания» | дистанционная | 17.04.2022 |
| Вебинар | Классный час: этикет в социальных сетях и мессенджерах | ООО «ЯКласс», образовательная платформа | дистанционная | 22.03.2022 |
| Вебинар | Российские сервисы и приложения: помощь учителю и ученику | ООО «ЯКласс», образовательная платформа | дистанционная | 21.04.2022 |
|  |  | Вебинар | Создание буктрейлера и коучинговая технология как способы мотивации к обучению | ООО «ЯКласс», образовательная платформа | дистанционная | 18.01.2022 |
| Вебинар | Портфолио современного педагога: Movavi и другие видеоресурсы для образования | ООО «ЯКласс», образовательная платформа | дистанционная | 23.03.2022 |
|  | **Иванова М.С.** | мастер-класс | «Техника работы с карамелью» | ЯКИП | очная |  |
| КПК | Главный эксперт по компетенции «Поварское дело» с правом проведения Чемпионата «Профессионалы» | ФИРПОПрофессионалитет | очно-заочная | март 2023 |
| КПК | Главный эксперт по компетенции «Поварское дело» с правом проведения демонстрационного экзамена | ФИРПОПрофессионалитет | очно-заочная | май 2023 |
| семинар | «Проектное мышление» | «Ярославский государственный университет им. П.Г. Демидова» | очная | 06.06.23 |
| ППК | «Введение в информационную безопасность» | Cisco Networking Academy | дистанционная | 17.02.2021 г.- 11.05.2021 г. |
| Авторский вебинар Анатолия Левенчука | «Образование для образованных» | Центр компетенций АО ИК «АСЭ», Росатом | дистанционная | 09.04.2020 |
|  | **Рябчикова И.В.** | Курсы повышения квалификации | Проектирование программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | дистанционная | 18.05.2020-22.05.2020 |
| Авторский вебинар Анатолия Левенчука | «Образование для образованных» | Центр компетенций АО ИК «АСЭ», Росатом | дистанционная | 09.04.2020 |
| КПК | Эксперт демонстрационного экзамена | ФИРПО | дистанционно | 11.05.2023 |
| ППК | Основы обеспечения информационной безопасности детей | ООО «Центр инновационного образования» | дистанционная | 31.03.2020 |
| Курс  | Онлайн-технологии в обучении | Национальный исследовательский Томский государственный университет | дистанционная | 05.04.2020 |
| Курс  | Как предотвратить насилие и кибербуллинг в школе | Лаборатория инновационных проектов | дистанционная | 07.04.2020 |
| Курс | Безопасность в интернете | Академия Яндекса | дистанционная | 31.03.2020 |
| Семинар |  «ZNANIUM для преподавателя СПО: преимущества работы с ЭБС и Discovery, новые сервисы для дистанционного образования» | Группа компаний «ИНФРА-М» | дистанционная | 09.06.2020 |
| Вебинар  | Дистанционные уроки с ЯКласс и Microsoft Teams | ООО «ЯКласс», образовательная платформа | дистанционная | 02.04.2020 |
|  |  | ППК | «Введение в информационную безопасность» | Cisco Networking Academy | дистанционная | 17.02.2021 г.- 11.05.2021 г. |
|  | **Чекаурова М.С.** | ППК | «Введение в информационную безопасность» | Cisco Networking Academy | дистанционная | 17.02.2021 г.- 11.05.2021 г. |
| Мастер-класс | Работа с карамелью | ЯКИП | очно | 10.11.2022 |
| Мастер-класс | «Локальные продукты» Николай Сарычев – основатель и президент кулинарного сообщества Chefs Team Russia  | ЯРКИП  | очно  | 14.03.2023 |
| семинар | «Проектное мышление» | «Ярославский государственный университет им. П.Г. Демидова» | очно | 06.06.23 |
| КПК | «Профессиональное развитие педагогов СПО, ориентированных на первую и высшую квалификационную категорию»№ 096327 | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | очная | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» |
|  | **Войцеховская Е.А.** | КПК | "Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения" | ООО " Столичный центр образовательных технологий"г. Москва | заочная | С 12 января 2023 г по 17 мая 2023 г |
| КПК | "Инженер-технолог хлебопекарного производства" | УЦ ООО "Купол" г. Санкт-Петербург | заочная | С 21сентября 2022 г по 29 марта 2023г |
| 10. | **Беляева Ф.М.** | мастер-класс | «Работа с карамелью» | ЯКИП | очно | 10.11.2022 |
| семинар | «Проектное мышление» | «Ярославский государственный университет им. П.Г. Демидова» | очно | 06.06.23 |
| 11. | **Баданина А.А.** | мастер-класс | «Работа с карамелью» | ЯКИП | очно | 10.11.2022 |
| 12. | **Кормягина Н.Н.** | семинар | «Проектное мышление» | «Ярославский государственный университет им. П.Г. Демидова» | очно | 06.06.23 |
| КПК | "Территориальный брендинг" | Московский государственный институт международных отношений (университет) МИД России | дистанционно | 01.06.23 – 14.06.23 |
| Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации | Курс «Введение в информационную безопасность» | Cisco Networking AcademyГПОУ ЯО ЯрКИП | дистанционная | 17.02.21-11.05.21 |
| Веб семинар | «Работа куратора на PROFIJUMP» по вопросам:цели, задачи, пользователи, возможности портала, основные задачи куратора, алгоритм работы куратора с портфолио студентов. | Центр развития профессионального образования | дистанционная | 27.10.21 |

1. **Планирование повышения квалификации педагогических работников (членов МК)**

| **№ п/п** | **Фамилия, инициалы** | **Вид ДПО**(стажировка, ППК, ППП, мастер-класс, семинар) | **Название/тема** | **Название организации, осуществляющей повышение квалификации** | **Форма ДПО** (очная, очно-заочная, заочная, дистанционная) | **Сроки прохождения** (если известны) |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  1. | Токмачёва А.А. | Мастер-классы и практические вебинары | по заявленным темам | Кондитер Зубова Н. | очная | в течение года |
|  | Токмачёва А.А. | Тематические вебинары | по заявленным темам | ООО «ЯКласс», «Инфоурок» | дистанционная | в течение года |
|  2. | Кузнецова Е.А. | Тематические вебинары | по заявленным темам | ООО «ЯКласс»,  | дистанционная | в течение года |
| Тематические вебинары | по заявленным темам | «Инфоурок» | дистанционная | в течение года |
| 3. | Войцеховская Е.А. | КПК | «Методика организации и проведения ДЭ» | Центр опережающей профессиональной подготовки Ярославской области | дистанционная  | сентябрь  2023г |
| КПК | «Организация и проведение регионального этапа чемпионата для лиц с ОВЗ и инвалидностью «Абилимпикс» | ООО "Инфоурок"   | заочная | сентябрь-октябрь 2023г |
|  4. | Иванова С.Р. | КПК | «Профессионально-педагогическая компетентность мастера производственного обучения» | ИРО | очно | сентябрь |
| мастер-классы | по плану | ЯКИП | очно | в течение года |
|  5. | Глянцева Е.С. | мастер-класс | «Детские торты» | АНО ДО «Академия кондитерского искусства» | дистанционная | сентябрь-октябрь 2023 |
| мастер-класс | по заявленным темам | ООО «ЯКласс»,  | дистанционная | в течение года |
| мастер-класс | по заявленным темам | «Инфоурок» | дистанционная | в течение года |
| мастер-классы | «Вафельная флористика» | онлайн школа Cakepro | дистанционная | сентябрь-октябрь |
|  6. | Чекаурова М.С. | Тематические вебинары | по заявленным темам | ООО «ЯКласс»,  | дистанционная | в течение года |
| Тематические вебинары | по заявленным темам | «Инфоурок» | дистанционная | в течение года |
| Курс  | «Нарезные торты»   | Академия Кулинарного искусства «Эксклюзив»  | очно  | в течение года |
| Курс  | «Свадебные торты»  |  «Pastry Campus By Maria Selyanina» | дистанционно  | в течение года |
|  7. | Иванова М.С. | Тематические вебинары | по заявленным темам | ООО «ЯКласс»,  | дистанционная | в течение года |
| Тематические вебинары | по заявленным темам | «Инфоурок» | дистанционная | в течение года |
| 9. | Рябчикова И.В. | Тематические вебинары | по заявленным темам | ООО «ЯКласс»,  | дистанционная | в течение года |
| Тематические вебинары | по заявленным темам | «Инфоурок» | дистанционная | в течение года |
| 10. | Сергеева Е.В. | Тематические вебинары | по заявленным темам | ООО «ЯКласс»,  | дистанционная | в течение года |
| Тематические вебинары | по заявленным темам | «Инфоурок» | дистанционная | в течение года |
| 11. | Ефремова Е.С. | Тематические вебинары | по заявленным темам | ООО «ЯКласс», «Инфоурок» | дистанционная | в течение года |
| Мастер-классы и практические вебинары | по заявленным темам по  | Кондитер Зубова Н. | дистанционная | в течение года |
| 12. | Баданина А.А. | Тематические вебинары | по заявленным темам | ООО «ЯКласс», «Инфоурок» | дистанционная | в течение года |
| 13. | Кормягина Н.Н. | КПК | Основы предпринимательства: начни свой бизнес | Платформа SKILLBOX | Дистанционно | Январь |
| КПК | Искусство коммуникации | Платформа SKILLBOX | Дистанционно | Март |
| 14. | Беляева Ф.М. | КПК | «Профессионально-педагогическая компетентность мастера производственного обучения» | ИРО | очная | сентябрь |
|  | Беляева Ф.М. | Тематические вебинары | по заявленным темам | ООО «ЯКласс», «Инфоурок» | дистанционная | в течение года |
| 15. | Шихардина Л.А. | Тематические вебинары | по заявленным темам | ООО «ЯКласс», «Инфоурок» | дистанционная | в течение года |

1. **План-график аттестации педагогических работников (членов МК)**

| **№ п/п** | **Фамилия, инициалы** | **Квалификационная категория** | **Планируемый срок аттестации** |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Глянцева Е.С. | высшая | январь-февраль 2024 |
|  | Войцеховская Е.А. | первая | январь-февраль 2024 |
|  | Сергеева Е.В. | высшая | Сентябрь-октябрь 2023 |
|  | Чекаурова М.С. | первая | Март-апрель 2024 |
|  | Трофимова Т.Д.  | высшая | январь-февраль 2024 |

**Содержание методической работы**

***Единая методическая тема Колледжа:*** современные образовательные технологии – условие успешной реализации ФГОС СПО и совершенствования форм и методов учебно-воспитательного процесса.

***Цель работы методической комиссии:*** Подготовка специалиста с учетом требований регионального рынка труда посредством обновления содержания обучения в соответствии с ФГОС, профессиональных стандартов и технических регламентов.

***Задачи методической комиссии:***

* изучить нормативную документацию,
* разработать документацию согласно ФГОС для обеспечения образовательного процесса;
* внедрить современные образовательные технологии;
* обмен опытом;
* повысить педагогическое мастерство преподавателей специальных дисциплин и мастеров п/о;
* провести профессиональные конкурсы.

***Направления деятельности:***

* учебно-организационная работа;
* научно-методическая работа;
* информационное обеспечение;
* инновационная деятельность;
* повышение уровня профессиональных компетенций педагогических работников;
* диагностическая и контрольно-коррекционная деятельность.

***Список индивидуальных методических тем (методических проектов)***

| **№ п/п** | **Фамилия, инициалы** | **Тема индивидуального методического проекта** | **Период работы** | **Проектный продукт** (на текущий год) | **Срок отчета** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Ефремова Е.С. | Совершенствование умений студентов в процессе выполнения практических работ при освоении профессии «Повар, кондитер» с целью обеспечения готовности к выполнению лабораторных работ и овладению основными умениями, необходимыми в последующей в профессиональной деятельности. | 3 года | Методические рекомендации по выполнению практических работ для студентов по профессии «Повар, кондитер» по МДК.03.01, 03.02 (с использованием ИКТ-технологий). | май-июнь |
|  | Иванова М.С. | Профессиональное развитие по компетенции «Повар, кондитер» с применением стандартов и технических регламентов чемпионата «Профессионалы» | 2 года | сравнительно-сопоставительный анализ выпускаемого контингента | май-июнь |
|  | Рябчикова И.В. | Совершенствование умений студентов по организации собственной деятельности исходя из цели и способности ее достижения | 2 года | Разработка методических указаний по выполнению курсовой работы для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское делоРазработка методических указаний по выполнению дипломной работы для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | май-июнь |
|  | Сергеева Е.В. | Формирование профессиональных компетенций будущих специалистов общественного питания с помощью активных форм и методов обучения. | 2 года | Разработать методическое пособие при написании выпускной квалификационной работы по профессии 43.01.01 Официант, бармен | май-июнь |
|  | Баданина А.А. | Формирование профессиональных компетенций для выпускников по профессии «Повар, кондитер», конкурентноспособных и востребованных на рынке труда. | 2 года | Методическая разработка, проведения мастер-класса «Приготовление изделий их песочного теста», «Приготовление блюд из котлетной массы» | май-июнь |
|  | Чекаурова М.С. | Разработка рабочей тетради для курса «Рисунок и лепка» | 2 года | Рабочая тетрадь «Рисунок и лепка»Комплект дидактических материаловМетодические рекомендации | май- июнь |
|  | Глянцева Е.С. | Использование современных образовательных технологий на уроках теоретического обучения | 3 года | Методическая разработка открытого урока с использованием современных технологий | май-июнь |
|  | Кормягина Н.Н. | Формирование общепрофессиональных и надпрофессиональных компетенций у студентов Ярославского колледжа индустрии питания. | 2 года | Методическая разработка урока. Публикация и участие во Всероссийской интернет-конференции: Поиск эффективных форм и методов обучения в профессиональном образовании. | май-июнь |
|  | Войцеховская Е.А. | Грамотный проект предприятия пищевой индустрии - работа технолога. | 2 года | Учебно-методическое пособие по основам проектирования предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности, курс лекций. | май-июнь |
|  | Шихардина Л.А. | Развитие профессиональных компетенций выпускников по профессии «Повар, кондитер». | 2 года | Отчет по выпуску, результативность. | май-июнь |
|  | Иванова С.Р. | Развитие профессиональных компетенций студентов через участие в конкурсных движениях и внеурочных мероприятиях. | 3 года | Отчет по подготовке к различным мероприятиям, результативность. | май-июнь |
|  | Беляева Ф.М. | Профессиональное развитие по компетенции «Хлебопечение» с применением стандартов и технических регламентов Молодые профессионалы. | 2 года | Методическая разработка проведения мастер-класса «Приготовление и выпечка плетеных хлебобулочных изделий из сдобного теста». | май--июнь |
|  | Токмачёва А.А. | Совершенствование педагогической и профессиональной грамотности по профессии «Повар, кондитер» с целью повышения эффективности обучения студентов | 3 года | Задания в тестовой форме (ЗТФ) для текущего контроля образовательных результатов по темам МДК (с использованием электронных ресурсов).Методические разработки в форме презентаций по темам МДК. | май-июнь |
|  | Кузнецова Е.А. | Профессиональное развитие по компетенции «Хлебопечение» с применением стандартов и технических регламентов Профессионалы. | 2 года | Методическая разработка проведения мастер-класса «Работа со слоенным дрожжевым тестом» | май-июнь |

1. **Мероприятия по совершенствованию педагогического мастерства и обмену опытом**

***План проведения открытых учебных занятий,*** ***внеаудиторных мероприятий по дисциплинам/ПМ***

| **№ п/п** | **Фамилия, инициалы** | **Мероприятие**(открытый урок, внеаудиторное занятие, мастер-класс и т.п.) | **Тема мероприятия** | **Группа, курс** | **Дата проведения** (месяц, неделя) | **Срок представления методической разработки и самоанализа мероприятия** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Глянцева Е.С. | Фестиваль  | «Щедрой осени дары» | обучающиеся по направлению индустрия питания | октябрь | октябрь |
|  | Глянцева Е.С. | Открытый урок | «Заправочные супы» | 65 пов | январь -февраль | январь |
|  | Глянцева Е.С. | Внеаудиторное мероприятие | «Романтичные десерты для любимых» | обучающиеся по направлению индустрия питания | март 1 неделя | апрель 3 неделя |
|  | Глянцева Е.С.. | Фестиваль | «Новогодний калейдоскоп» | обучающиеся по направлению индустрия питания | декабрь 3 неделя | декабрь 1 неделя |
|  | Глянцева Е.С. | Фестиваль | «Широкая Масленица» | обучающиеся по направлению индустрия питания | февраль-март | февраль |
|  | Кормягина Н.Н. | Открытый урок | по плану | обучающиеся по направлению индустрия питания | декабрь 2023  | февраль 2024  |
|  | Кормягина Н.Н. | Конкурс  | Конкурс бизнес-планов | обучающиеся по направлению индустрия питания | январь 2024  | февраль 2024  |
|  | Кормягина Н.Н. | Конкурс  | Конкурс на лучшую ВКР | обучающиеся по направлению индустрия питания | июнь 2024  | июнь 2024  |
|  | Кормягина Н.Н. | Олимпиада | Всероссийская олимпиада: "Основы предпринимательства" | обучающиеся по направлению индустрия питания | Декабрь, апрель | июнь 2024  |
|  | Кузнецова Е.А. | Конкурс профессионального мастерства  |  Декор хлебобулочных изделий | 1 ТХКМ, 1ТРП | Январь-февраль | декабрь-январь 2024 |
|  | Чекаурова М.С. | Мастер-класс |  «Меренга, безе, воздушное тесто. Технологии приготовления. Назначения» | Студенты ЯрКИП (15 тех, 52 пов) | 6 сентября | - |
|  | Чекаурова М.С.,  | Мастер-класс | «Осенняя корзинка» | Студенты ЯрКИП (15 тех, 52 пов) | 12 сентября | - |
|  | Чекаурова М.С. | Мастер-класс | «Песочное тесто. Виды и формы» | Студенты ЯрКИП (15 тех, 52 пов) | 7 декабря | - |
|  | Чекаурова М.С. | Мастер-класс | «Пряничное тесто. «Новогодние идеи» | Студенты ЯрКИП (15 тех, 52 пов) | 13 декабря | - |
|  | Чекаурова М.С. | Мастер-класс | «Сдоба выбогрская» | Студенты ЯрКИП (15 тех, 52 пов) | 1 ноября | - |
| 1.
 | Чекаурова М.С. | Мастер-класс | «Шоколад» | Преподаватель, мастера п/о | февраль | - |
|  | Чекаурова М.С. | Открытый урок | «Бисквитное тесто изделия из него» | 15 технологи, 52 повара | Март-апрель | март |
|  | Сергеева Е.В. | Фестиваль | «Широкая Масленица» | обучающиеся по направлению индустрия питания | февраль-март | февраль |
|  | Сергеева Е.В. | Конкурс | «Пасхальные фантазии» | обучающиеся по направлению индустрия питания | апрель | март-апрель |
|  | Сергеева Е.В. | Викторина | «Кулинария – вокруг света» | обучающиеся по направлению индустрия питания | апрель | март-апрель |
|  | Сергеева Е.В. | Открытый урок | «Технология приготовления сладких блюд и требования к качеству» | 42 пов | ноябрь | ноябрь |
|  | Иванова М.С. | Бинарный урок  | «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него» | 2 ПКД | ноябрь-декабрь | ноябрь |
|  | Иванова М.С. | мастер-класс | «Карвинг» | Мастера по | - | - |
|  | Иванова М.С. | открытый урок  | Бисквитное тесто и изделия из него | мастера производственного обучения | Февраль | Февраль |
|  | Иванова М.С. | открытый урок | Приготовление заправочных супов | 4 ПКД | январь | январь |
|  | Рябчикова И.В. | Внеаудиторное занятие | «Кто тут гений?» | Группы второго курса  | октябрь | октябрь |
|  | Рябчикова И.В. | Открытый урок | «Приготовление бутербродов» | 59 повар | апрель | Март-апрель |
|  | Войцеховская Е.А. | Мастер-класс  |  «Я учусь печь хлеб на закваске» | 1 ТХКМ,1 ТПР | октябрь | октябрь |
|  | Войцеховская Е.А. | Семинар | «Основы проектирования предприятия питания»  | обучающиеся по направлению «Индустрия питания» | март | март |
|  | Войцеховская Е.А. | семинар | Качество через санитарию: реальные проблемы производственных цехов и предприятий. | обучающиеся по направлению «Индустрия питания» | декабрь | декабрь |
|  | Войцеховская Е.А. | семинар | Ресурсосбережение: программа энергосбережения на производстве. | обучающиеся по направлению «Индустрия питания» | март | март |
|  | Войцеховская Е.А. | открытый урок |  | 1 ТХКМ | январь | январь |
|  | Баданина А.А. | Конкурс | «Пасхальные фантазии» | Группы второго курса | апрель | апрель |
|  | Баданина А.А. | Открытый урок | «Приготовление блюд из творога. Запеканка» | 56 повар | 4 декабря | ноябрь |
|  | Баданина А.А. | мастер-класс | Приготовление пирожков с различными начинками | 45 повар | февраль | - |
|  | Баданина А.А. | мастер-класс | Приготовление пиццы | 45 повар | январь | - |
|  | Беляева Ф.М. | Мастер - класс |  «Приготовление буррито»  | 57 повар | октябрь | октябрь |
|  | Беляева Ф.М. | Мастер - класс | Работа и фантазия с сдобным тестом «Каравай свадебный» | мастера производственного обучения | ноябрь | ноябрь |
|  | Беляева Ф.М. | Открытый урок | «Приготовление изделий из каш. Биточки манные» | 57 повар |  январь | январь |
|  | Токмачёва А.А. | Фестиваль | «Щедрой осени дары», «Новогодний калейдоскоп» | обучающиеся по направлению индустрия питания | по плану | - |
|  | Токмачёва А.А. | открытый урок | апрель | 62 повар | апрель | апрель |
|  | Шихардина Л.А. | Конкурс выставка  | «Подарок маме» | обучающиеся по направлению индустрия питания | 24 ноября | октябрь-ноябрь |
|  | Шихардина Л.А. | Конкурс | «Пасхальные фантазии» | обучающиеся по направлению индустрия питания | апрель | март |
|  | Шихардина Л.А. | Мастер-класс | Приготовление яблочного пирога | 65 повар | октябрь | - |
|  | Шихардина Л.А. | Мастер-класс | Приготовление и подача пельменей | 65 повар | февраль | - |
|  | Шихардина Л.А. | Открытый урок | Приготовление п/ф из рыбной котлетной массы | 65 повар | декабрь | Ноябрь- декабрь |
|  | Иванова С.Р. | Фестиваль | «Щедрой осени дары» | обучающиеся по направлению индустрия питания | октябрь | октябрь |
|  | Иванова С.Р. | Фестиваль | «Новогодний калейдоскоп» | обучающиеся по направлению индустрия питания | декабрь 3 неделя | декабрь 1 неделя |
|  | Иванова С.Р. | Фестиваль | «Широкая масленица» | обучающиеся по направлению индустрия питания | февраль-март | февраль |
|  | Иванова С.Р. | Открытый урок |  | 1 ПКД |  декабрь | Ноябрь- декабрь |
|  | Ефремова Е.С. | Интерактивная игра |  «Кто тут гений?» | Студенты групп 54-58 поваров (по 5 участников) | 3 неделя октября 2023 г. | октябрь, 1 неделя |
|  | Ефремова Е.С | Открытый урок | Замороженные десерты | 46 повар | октябрь | октябрь |

1. ***График проведения и взаимопосещения открытых учебных занятий,*** ***внеаудиторных мероприятий по дисциплине/ПМ***

| **№ п/п** | **Фамилия, инициалы преподавателя, мастера п/о**(который проводит открытое мероприятие) | **Фамилии, инициалы преподавателей, мастеров п/о** (которые посещают данное открытое мероприятие) |
| --- | --- | --- |
| **октябрь** | **ноябрь** | **декабрь** | **январь** | **февраль** | **март** | **апрель** |
|  | Иванова М.С.  |  |  |  | Баданина А.А.Шихардина Л.А.Беляева Ф.М.Кузнецова Е.А.Чекаурова М.С. |  |  |  |
|  | Ефремова Е.С. | Глянцева Е.С.Рябчикова И.В. |  |  |  |  |  |  |
|  | Чекаурова М.С. |  |  |  |  |  |  | Баданина А.А.Шихардина Л.А.Глянцева Е.С. |
|  | Сергеева Е.В. |  | Глянцева Е.С.Ефремова Е.С. |  |  |  |  |  |
|  | Глянцева Е.С. |  |  |  |  | Рябчикова И.В.Ефремова Е.С. |  |  |
|  | Войцеховская Е.А. |  |  |  | Глянцева Е.С., Рябчикова И.В., Ефремова Е.С. |  |  |  |
|  | Рябчикова И.В. |  |  |  |  |  | Глянцева Е.С.Сергеева Е.В.Ефремова Е.С. |  |
|  | Токмачёва А.А. |  |  |  |  |  |  | Сергеева Е.В.,Ефремова Е.С. |
|  | Кузнецова Е.А. |  |  |  |  | Войцеховская Е.А.Глянцева Е.С.Беляева Ф.М. |  |  |
|  | Кормягина Н.Н. |  |  |  |  | Глянцева Е.С.Рябчикова И.В.Ефремова Е.С. |  |  |
|  | Беляева Ф.М. |  |  |  | Глянцева Е.С.Иванова М.С. |  |  |  |
|  | Баданина А.А. |  |  | Иванова М.С.Иванова С.Р. |  |  |  |  |
|  | Шихардина Л.А. |  |  | Баданина А.А.Чекаурова М.С. |  |  |  |  |
|  | Иванова С.Р. |  |  | Иванова М.СШихардина Л.АКузнецова Е.А |  |  |  |  |

1. **Мероприятия в рамках организации аудиторной и внеаудиторной работы со студентами**

***График проведения предметных недель***

| **№ п/п** | **Фамилия, инициалы**(список организаторов) | **Формат мероприятия** | **Тема** | **Срок проведения** (месяц, неделя) | **Срок предоставления программы и методической разработки** | **Срок предоставления результатов мероприятия** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Преподаватели и мастера п/о | Предметная неделя «Успешный предприниматель» | «Успешный предприниматель» | апрель | март-апрель | апрель |
|  | Преподаватели и мастера п/о | Предметная неделя «Кулинарного мастерства» | «Поварских дел мастер» | 16.10-20.10 | октябрь 1-2 неделя | октябрь |

***График проведения иных мероприятий по дисциплинам/профессиональным модулям***

| **№ п/п** | **Фамилия, инициалы**(список организаторов) | **Формат мероприятия** | **Название мероприятия** | **Участники** | **Срок проведения** (месяц, неделя) | **Срок предоставления методической разработки** | **Срок предоставления результатов мероприятия** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Сентябрь* |
| 1. | Чекаурова М.С. |  Мастер-класс | «Меренга, безе, воздушное тесто. Технологии приготовления. Назначения» | Студенты ЯрКИП (15 тех, 52 пов) | 6 сентября | - | - |
| 2. | Чекаурова М.С. |  Мастер-класс |  «Осенняя корзинка» | Студенты ЯрКИП (15 тех, 52 пов) | 12 сентября- | - | - |
| *Октябрь* |
| 1. | Глянцева Е.С., Токмачёва А.А., Иванова М.С., Рябчикова И.В. | Фестиваль к Международному Дню повара | «Щедрой осени дары» | обучающиеся по направлению «Индустрия питания» | октябрь 3 неделя | октябрь,1 неделя | октябрь |
| 2. | Иванова М.С. | Конкурс по нарезке овощей (в рамках предметной недели) | «Овощная феерия» | 4 ПКД | октябрь | сентябрь-октябрь 1 неделя | октябрь |
| 3. | Баданина А.А. | мастер-класс | Приготовление пирожков с различными начинками | 45 повар | февраль | - | - |
| 4. | Рябчикова И.В., Ефремова Е.С. | Интерактивная игра | «Кто тут гений?» | обучающиеся по направлению «Индустрия питания» | октябрь | сентябрь 4 неделя -октябрь | октябрь |
| 5. | Кормягина Н.Н. | Участие в круглом столе в Ярославском филиале Финансового университета при Правительстве Российской Федерации | «Проблема современного маркетинга» | 5 орг | октябрь | - | - |
| 6. | Войцеховская Е.А. | Мастер-класс | «Я учусь печь хлеб на закваске» | 1 ТХКМ, 1ТПР | октябрь | - | - |
| 7. | Беляева Ф.М. | Мастер - класс | Приготовление «Буррито» | 57 повар | октябрь | - | - |
| 8. | Шихардина Л.А. | Мастер-класс | «Приготовление яблочного пирога» | 59 повар | октябрь | - | - |
| 9. | Ефремова Е.С. | открытый урок | «Замороженные десерты» | 46 повар | октябрь | октябрь | октябрь |
| *Ноябрь* |
|  | Чекаурова М.С. | Мастер-класс | «Сдоба выборгская» | Студенты ЯрКИП (15 тех, 52 пов) | 1 ноября | - | - |
|  | Сергеева Е.В. | Открытый урок | Технология приготовления сладких блюд и требования к качеству. | 42 поваров | ноябрь | октябрь-ноябрь | - |
|  | Шихардина Л.А., Чекаурова М.С.,Иванова С.Р. | Конкурс-выставка |  «Подарок маме» | обучающиеся по направлению «Индустрия питания» | 24 ноябрь | Октябрь-ноябрь | - |
|  | Иванова М.С., Рябчикова И.В. | Мастер-класс | «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него» | 2 ПКД | ноябрь | - | - |
|  | Беляева Ф.М. | Мастер - класс | Работа и фантазия со сдобным тестом «Каравай свадебный» | мастера п/о | ноябрь | - | - |
| *Декабрь* |
|  | Глянцева Е.С., Кузнецова Е.А., Рябчикова И.В., Баданина А.А. | Фестиваль  | «Новогодний калейдоскоп» | обучающиеся по направлению «Индустрия питания» | декабрь, 3 неделя | ноябрь, 4 неделя | декабрь |
|  | Чекаурова М.С. | мастер-класс | «Песочное тесто. Виды и формы» | Студенты ЯрКИП (15 тех, 52 пов) | декабрь | - | - |
|  | Чекаурова М.С. | мастер-класс | «Пряничное тесто. Новогодние идеи» | Студенты ЯрКИП (15 тех, 52 пов) | декабрь | - | - |
|  | Баданина А.А. | открытый урок | «Приготовлению блюд из творога. Запеканка» | 56 поваров | 4 декабря | ноябрь |  |
| 6. | Войцеховская Е.А. | Семинар | Качество через санитарию: реальные проблемы производственных цехов и предприятий. | Обучающиеся (выпускные группы) по направлению«Индустрия питания» | декабрь | ноябрь-декабрь | декабрь |
| 7. | Шихардина Л.А. | Открытый урок | «Приготовление п/ф из рыбной котлетной массы | 65 повар | декабрь | ноябрь-декабрь | декабрь |
| *Январь* |
| 1. | Беляева Ф.М. | Открытый урок | Приготовление блюд из каш. Биточки манные | 57 повар | январь | декабрь-январь | январь |
| 2 | Кузнецова Е.А., Войцеховская Е.А., Беляева Ф.М. | Конкурс | Декор хлебобулочных изделий | 1ТХКМ, 1ТПР | январь | декабрь-январь | январь |
| 3 | Иванова М.С. | Открытый урок | Приготовление заправочных супов | 4 ПКД | январь | январь | январь |
| *Февраль* |
|  | Глянцева Е.С. | Открытый урок | «Заправочные супы» | 65 поваров | февраль | январь-февраль | февраль |
|  | Шихардина Л.А. | мастер-класс | «Приготовление и подача пельменей» | 48 повар | февраль | - | - |
|  | Кузнецова Е.С. | Открытый урок | «Выпечка бисквитного полуфабриката» | 1ТХКМ | февраль | февраль | февраль |
|  | Чекаурова М.С. | мастер-класс | «Шоколад» | преподаватели, мастера производственного обучения | февраль | - | - |
|  | Иванова М.С. | открытый урок  | Приготовление бисквитного теста» | мастера п/о | Февраль  | январь-февраль | февраль |
|  | Кормягина Н.Н. | Открытый урок  | «Бизнес-планирование» | 2 ПКД | февраль | январь- февраль | февраль |
|  | Войцеховская Е.А. | Семинар | Ресурсосбережение: программа энергосбережения на производстве. | Обучающиеся (3,4 курс) по направлению«Индустрия питания» | Февраль | январь- февраль | февраль |
| *Март* |
|  | Глянцева Е.С.  | Внеурочное открытое мероприятие | «Романтичные десерты для любимых» | 15 тех | март | февраль-март | март |
|  | Рябчикова И.В. | Открытый урок | Приготовление бутербродов | 59 повар | Март | февраль-март | март |
|  | Войцеховская Е.А. | Семинар | «Основы проектирования предприятия питания» для студентов колледжа | обучающиеся по направлению (3,4 курс)«Индустрия питания» | Март | февраль-март | март |
|  | Глянцева Е.С., Сергеева Е.В., Шихардина Л.А., Токмачёва А.А. |  Фестиваль | «Широкая масленица» | обучающиеся по направлению«Индустрия питания» | Март, 2 неделя | февраль, 3 неделя | март |
|  | Иванова М.С. | мастер-класс | «Карвинг» - художественная резьба по овощам и фруктам | Мастера п/о и преподаватели | март | - | - |
| *Апрель* |
|  | Войцеховская Е.А., Кузнецова Е.А., Беляева Ф.М. | Мастер-класс | «Хлеб ржаной: возврат к истокам» | 1 ТХКМ, 1ТПР | апрель, 1 неделя | март, 3 неделя | по плану проведения |
|  | Баданина А.А., Сергеева Е.В., Шихардина Л.А. | Конкурс | «Пасхальные фантазии» | студенты обучающиеся по направлению«Индустрия питания» | апрель, 2 неделя | март, 3 неделя | по плану проведения |
|  | Чекаурова М.С. | Открытый урок | «Бисквитное тесто изделия из него» | 52 повар | Апрель | апрель | апрель |
|  | Токмачёва А.А. | Открытый урок | по плану | 62 повар | апрель | апрель | апрель |

**9.Заседания методической комиссии**

***Тематика проведения заседаний МК***

| **Дата**(согласно графику проведения заседаний МК) | **Повестка заседания**(планируемая) | **Ответственныйза выполнение** |
| --- | --- | --- |
| ***Сентябрь***  | 1.Утверждение годового плана работы методической комиссии по направлению «Индустрия питания»2.Утверждение учебно-программной документации на 2023-2024 учебный год3.Разное | Глянцева Е.С., педагоги и мастера п/о |
| ***Ноябрь*** | 1.Информация о сдаче программной документации по дисциплинам профессионального цикла.2.Отчёт о проведении внеурочных мероприятий в сентябре – первой половине ноября 2023 года.3.План открытых учебных занятий, внеаудиторных мероприятий, запланированных на вторую половину ноября 2023 года - январь 2024 года.4.Инструкция по работе с системой дистанционного обучения Moodle.5.Разное. | Председатель методической комиссии по направлению «Индустрия питания» Глянцева Е.С., преподаватели и мастера п/о ГПОУ ЯО ЯКИП, Александрова И.А., преподаватель ответственный за Moodle. |
| ***Январь*** | 1.Отчёт о проведении внеурочных мероприятий во второй половине ноября 2023 года – первой половине января 2024 года.2.План открытых учебных занятий, внеаудиторных мероприятий, запланированных на вторую половину января – первую половину марта 2024 года.3.Разное. | Председатель методической комиссии по направлению «Индустрия питания» Глянцева Е.С., преподаватели и мастера п/о ГПОУ ЯО ЯКИП |
| ***Март*** | 1. Отчёт о проведении внеурочных мероприятий во второй половине января – первой половине марта 2024 года.2. План открытых учебных занятий, внеаудиторных мероприятий, запланированных на вторую половину марта – первую половину мая 2024 года.3. Разное. | Председатель методической комиссии по направлению «Индустрия питания» Глянцева Е.С., преподаватели и мастера п/о ГПОУ ЯО ЯКИП |
| ***Май*** | 1.Отчёт о проведении внеурочных мероприятий во второй половине марта – первой половине мая 2024 года.2.Отчёты преподавателей по индивидуальным методическим темам.3.Отчёты преподавателей о методической работе за 2023-2024 учебный год.4.Разное. | Председатель методической комиссии по направлению «Индустрия питания» Глянцева Е.С., преподаватели и мастера п/о ГПОУ ЯО ЯКИП |
| ***Июнь*** | 1. Отчёты преподавателей и мастеров п/о по индивидуальным методическим темам.2. Отчёты преподавателей о методической работе за 2023-2024 учебный год.3. Разное. | Председатель методической комиссии по направлению «Индустрия питания» Глянцева Е.С., преподаватели и мастера п/о ГПОУ ЯО ЯКИП |

**10.Организационная работа МК, работа с планирующей и отчетной документацией**

| ***№ п/п*** | ***Вид деятельности, мероприятие*** | ***Срок исполнения*** | ***Ответственный за исполнение*** |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Составление преподавателями и мастерами производственного обучения ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания индивидуальных планов методической работы на 2022-2023 учебный год. | К 05.09.2023 года | Преподаватели и мастера п/о по направлению «Индустрия питания» ЯО ЯКИП |
|  | Рассмотрение индивидуальных планов методической работы преподавателей и мастеров производственного обучения ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания на заседании методической комиссии. Формирование плана работы методической комиссии по направлению «Индустрия питания» на 2022-2023 учебный год. | К 11.09.2023 года | Председатель методической комиссии по направлению «Индустрия питания» Е.С.Глянцева |
|  | Утверждение индивидуальных планов методической работы преподавателей и мастеров производственного обучения ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания заместителем директора по методической работе. | К 15.09.2023 года | Заместитель директора по методической работеМ.Ю. Халезева |
|  | Подготовка преподавателями и мастерами производственного обучения ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания «Оценочного листа эффективности и качества профессиональной деятельности педагогических работников ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания за 1 полугодие текущего учебного года» | Конец декабря 2023 года | Преподаватели и мастера п/о по направлению «Индустрия питания» ГПОУ ЯО ЯКИП |
|  | Составление отчётов преподавателями и мастерами ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания об индивидуальной методической работе за 2022-2023 учебный год. | К 10 июня 2024 года | Преподаватели и мастера п/о по направлению «Индустрия питания» ГПОУ ЯО ЯКИП |
|  | Рассмотрение отчётов об индивидуальной методической работе преподавателей и мастеров производственного обучения ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания за 2022-2023 учебный год. Формирование отчёта о работе методической комиссии по направлению «Индустрия питания» за 2021-2022 учебный год. | К 15 июня 2024 года | Председатель методической комиссии по направлению «Индустрия питания» Е.С.Глянцева |
|  | Подготовка преподавателями и мастерами производственного обучения ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания «Оценочного листа эффективности и качества профессиональной деятельности педагогических работников ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания за 2 полугодие текущего учебного года» | К 15 июня 2024 года | Преподаватели и мастера п/о по направлению «Индустрия питания» ГПОУ ЯО ЯКИП |

**11.Методическая работа МК по направлениям**

***Изучение, обобщение и распространение передового педагогического опыта членов МК***

| **Вид обобщения и распространения опыта**(выступления на конференциях, семинарах, МК, статьи, разработки и пр.) | **Место представления/публикации** | **Тема работы** | **Автор/****коллектив авторов** |
| --- | --- | --- | --- |
| Формирование тестовой оболочки в системе MOODL | заседание МК «Индустрия питания» | по темам профессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов | члены МК «Индустрия питания» |

***12.Инновационная и научно-исследовательская деятельность, работа в профессиональных методических объединениях***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ф.И.О.****преподавателя** | **Тема исследования, проекта, выступления** | **Планируемый срок представления работы** | **Практический результат (продукт)** | **Место представления работы** |
| Халезева М.Ю.Глянцева Е.С.Рябчикова И.В.Ефремова Е.С.Беляева Ф.М.Войцеховская Е.А.Алеева Н.А. | Работа над содержанием рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» и 19.02.12 «Технология продуктов питания животного происхождения» | январь | Комплект УПД | заседание МК «Индустрия питания» |
| Халезева М.Ю.Глянцева Е.С.Рябчикова И.В.Новожилова Т.В. | Работа над содержанием ВКР для выпускных групп по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | январь | Методические указания по написанию ВКР для выпускных групп по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | заседание МК «Индустрия питания» |
| Рябчикова И.В., Глянцева Е.С., Новожилова Т.В. | Разработка методических указаний по выполнению курсовой работы для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское делоРазработка методических указаний по выполнению дипломной работы для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | в течение года | МУ по написанию курсовой работы для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское делоМУ по написанию дипломной работы для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | заседание МК «Индустрия питания» |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Председатель МК |  | / | Е.С. Глянцева | / |

Приложение

|  |  |
| --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ** |
|  |  | Заместитель директора по УМР |
|  |  |  |  |  |  | /М.Ю. Халезева/ |
|  |  |  |  |  |  |  |  | « |  | .» |  | 20 |  | г |
| **Мероприятия, выполненные вне плана методической комиссии по направлению** |
| **«** | ***Индустрия питания*** | **»** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | на 20 | 23 | / | 20 | 24 | учебный год |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Председатель МК |  | / |  | / |