Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области

Ярославский колледж индустрии питания

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

|  |
| --- |
| ПЛАН РАБОТЫ МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ |
| ПО НАПРАВЛЕНИЮ |
| **«** | ***Индустрия питания*** | .**»** |
|  | на 20 | 20 | / | 20 | 21 | учебный год |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ф.И.О. председателя  | ***Ефремова Елена Сергеевна*** |
|  | г. Ярославль, | 20 | 20 |  |

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*** |
|  | Ефремова Елена Сергеевна | **Преподаватель СД** | Высшее | 15 | 15 | **Первая**(26.04.2019) |
| *Члены методической комиссии* |
|  | Прияткина И.В. | **Заместитель директора по УПР** | Высшее  | 16 | 16 | **Без категории** |
|  | Халезева М.Ю. | **Заместитель директора по УМР** | Высшее  | 24 | 13 | **Без категории** |
|  | Алеева Н.А. | **Старший мастер** | Высшее | 12 | 1 | **Без категории** |
|  | Астафьева Н.Н. | **Мастер п/о** | Высшее | 10 | 10 | **Первая**(27.04.2018) |
|  | Васильева Л.Н. | **Мастер п/о** | Среднее специальное | 40 | 40 | **Высшая**(24.04.2020) |
|  | Горячих М.И. | **Мастер п/о** | Среднее специальное | 2 | 2 | **Без категории** |
|  | Дорофеева Т.В. | **Преподаватель СД** | Высшее | 35 | 7 | **Высшая**(28.04.2018) |
|  | Иванова М.С. | **Мастер п/о** | Высшее | 25 | 25 | **Высшая**(26.12.2019) |
|  | Логинова Н.М. | **Мастер п/о** | Высшее | 16 | 16 | **Высшая**(25.12.2015) |
|  | Морозов И.Н. | **Мастер п/о** | Среднее специальное | 2 | 2 | **Без категории** |
|  | Рябчикова И.В. | **Преподаватель СД** | Высшее | 30 | 30 | **Высшая**(24.04.2020) |
|  | Сергеева Е.В. | **Преподаватель СД** | Высшее | 17 | 14 | **Высшая**(26.10.2018) |
|  | Трусова Т.А. | **Мастер п/о** | Высшее | 24 | 24 | **Высшая**(24.04.2020) |
|  | Ухова И.В. | **Преподаватель СД** | Высшее | 31 | 36 | **Высшая**(28.10.2016) |
|  | Чистякова Н.Д. | **Преподаватель СД** | Высшее | 47 | 47 | **Высшая**(30.10.2015) |

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**  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Астафьева Н.Н. | Дополнительная профессиональная программа | «Эксперт чемпионата Ворлдскиллс Россия | Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» | очная форма с применением дистанционных образовательных технологий | 03.09.2020 – 04.09.2020 |
| Курсы повышения квалификации | Проектирование программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | дистанционная | 18.05.2020-22.05.2020 |
| Стажировка | Стажировка педагогических работников профессиональных образовательных учреждений в профильных организациях на базе ресторана "Мамука" | ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания,ресторан «Мамука» | очная | 13.12.2019 |
| Курсы повышения квалификации | ДПО ПК преподавателей (мастеров производственного обучение) "Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции Хлебопечение" | Академия Ворлдскиллс Россия | дистанционная | 17.05.2020 |
| Курсы повышения квалификации  | Оказания первой помощи | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | очная | 14.06.2018 |
| Целевые курсы | Поварское дело. С правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills | Академия Ворлдскиллс Россия | дистанционная | 28.03.2019 |
|  | Васильева Л.Н. | Курсы повышения квалификации  | Оказания первой помощи | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | очная | 14.06.2018 |
| Целевые курсы | Поварское дело. С правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills | Академия Ворлдскиллс Россия | дистанционная | 28.03.2019 |
|  | Горячих М.И. | Стажировка  | Повышение квалификации по профессии «Повар» | ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания,РК «Ванильное небо» | очная | 03.08.2020 – 27.08.2020 |
|  | Дорофеева Т.В. | Курсы повышения квалификации | Разработка и внедрение системы ХАССП в общепите | Dr. Haccper | дистанционная |  14.05.20-30.05.21 |
|  | Ефремова Е.С. | Курсы повышения квалификации  | Повышение квалификации по профессии «Повар» | ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания | очная | 25.12.2019 |
| Практический мастер-класс  | «Фуршетный стол» | Семейная кондитерская «Надя&Митя», кондитер Зубова Надежда | очная | 07.12.2019 |
| Практический мастер-класс  | «Кенди-бар» | Кондитер Титова Алена | очная | 24.02.2019 |
| Практический мастер-класс  | «Эклеры» | Семейная кондитерская «Надя&Митя», кондитер Зубова Надежда | очная | 25.08.2018 |
| Вебинар  | «Организация промежуточной аттестации в условиях реализации ФГОС-ТОП 50»  | Академия Интерактив | дистанционная | 22.04.2019 |
| Вебинар |  «Алгоритм организации демоэкзамена в учреждении среднего профессионального образования»  | Академия Интерактив | дистанционная | 15.04.2019 |
| Вебинар |  «Методические рекомендации по подготовке выпускных квалификационных работ в системе среднего профессионального образования»  | Академия Интерактив | дистанционная | 08.04.2019 |
| Онлайн мастер-класс | «ЭОР в образовательном процессе» | Росконкурс.ру | дистанционная | 19.09.2018 |
| Вебинар | «Организация антикоррупционного образования»  | «Дистанционный институт современного образования» | дистанционная | 04.10.2018 |
| Курс  | Организация исследования общеобразовательной подготовки обучающихся первых курсов по образовательным программам среднего профессионального образования на базе основного общего образованияНаправление: «Преподаватель ОО СПО» | ЧОУ ДПО «МЦНМО» | дистанционная | 27.09.2018-10.10.2018 |
| Целевые курсы | Поварское дело. С правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills | Академия Ворлдскиллс Россия | дистанционная | 28.03.2019 |
| Курс | Безопасность в интернете | Академия Яндекса | дистанционная | 14.09.2020 |
| 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 |
| Курсы повышения квалификации  | Оказания первой помощи | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | очная | 14.06.2018 |
|  | Иванова М.С. | Дополнительная профессиональная программа | «Эксперт чемпионата Ворлдскиллс Россия» | Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» | очная форма с применением дистанционных образовательных технологий | 03.09.2020 – 04.09.2020 |
| Курсы повышения квалификации | Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции кондитерское дело | Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»ГАПОУ Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции | очная форма с применением дистанционных образовательных технологий | 22.08.2020 – 30.08.2020 |
|  | Логинова Н.М. | Курсы повышения квалификации | Курсы повышения квалификации (Санкт-Петербург) «Поварское дело» | Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» | дистанционная | 23.08.2020 –04.09.2020 |
| Практический мастер-класс  | «Кенди-бар» | Кондитер Титова Алена | очная | 24.02.2019 |
| Практический мастер-класс  | «Фуршетный стол» | Семейная кондитерская «Надя&Митя», кондитер Зубова Надежда | очная | 07.12.2019 |
| Курсы повышения квалификации  | Оказания первой помощи | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | очная | 14.06.2018 |
| Авторский вебинар Анатолия Левенчука | «Образование для образованных» | Центр компетенций АО ИК «АСЭ», Росатом | дистанционная | 09.04.2020 |
|  | Морозов И.Н. | Стажировка  | Повышение квалификации по профессии «Повар» | ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания,РК «Ванильное небо» | очная | 17.08.2020 – 21.08.2020 |
| Курсы повышения квалификации | Курсы повышения квалификации (Санкт-Петербург) «Поварское дело» | Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» | дистанционная | 23.08.2020 –04.09.20 |
|  | 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 |
| Курсы повышения квалификации | Оценка профессиональной деятельности педагогических работников при их аттестации в целях установления квалификационных категорий | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | очная | 22.11.2017-23.11.2017 |
| Курсы повышения квалификации | Разработка учебно-методического обеспечения реализации ФГОС СПО по макету ТОП 50 | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | очная | 12.03.2019-27.03.2019 |
| Целевые курсы | Поварское дело. С правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills | Академия Ворлдскиллс Россия | дистанционная | 28.03.2019 |
| Курсы повышения квалификации  | Оказания первой помощи | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | очная | 14.06.2018 |
| Авторский вебинар Анатолия Левенчука | «Образование для образованных» | Центр компетенций АО ИК «АСЭ», Росатом | дистанционная | 09.04.2020 |
| ППК | Основы обеспечения информационной безопасности детей | ООО «Центр инновационного образования» | дистанционная | 31.03.2020 |
| Курс  | Организация исследования общеобразовательной подготовки обучающихся первых курсов по образовательным программам среднего профессионального образования на базе основного общего образованияНаправление: «Преподаватель ОО СПО» | ЧОУ ДПО «МЦНМО» | дистанционная | 27.09.2018-10.10.2018 |
| 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 |
|  | Сергеева Е.В. | Курс  | Организационно-методическое сопровождение конкурсов профессионального мастерства в СПО | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | очная | 20.11.18 по 18.12.2018 |
| Стажировка | Стажировка педагогических работников профессиональных образовательных учреждений в профильных организациях на базе ресторана «Волга-Волга» | ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания,ресторан «Волга-Волга» | очная | 21.05.2019-27.05.2019 |
| Целевые курсы | Поварское дело. С правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills | Академия Ворлдскиллс Россия | дистанционная | 28.03.2019 |
| Семинар  |  «Процедура аттестации пед. работников организаций осуществляющих образовательную деятельность в условиях установленных квалификационных категорий в 2016-2017 уч. годах» | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | очная | 15.12.2017 |
| Курс  | Организация исследования общеобразовательной подготовки обучающихся первых курсов по образовательным программам среднего профессионального образования на базе основного общего образованияНаправление: «Преподаватель ОО СПО» | ЧОУ ДПО «МЦНМО» | дистанционная | 27.09.2018-10.10.2018 |
|  | Трусова Т.А. | Целевые курсы:  | Поварское дело. На право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills | Академия Ворлдскиллс Россия | дистанционная | 31.03.2019 |
| Курсы повышения квалификации  | Оказания первой помощи | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | Очная  | 14.06.2018 |
| Стажировка | Стажировка педагогических работников профессиональных образовательных учреждений в профильных организациях. | ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания, ресторан «Диван-Баян» | Очная  | 22.04.2019 – 26.04.2019 |
|  | Ухова И.В. | Курсы повышения квалификации  | Оказания первой помощи | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | очная | 14.06.2018 |
| Целевые курсы | Поварское дело. С правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills | Академия Ворлдскиллс Россия | дистанционная | 28.03.2019 |
|  | Чистякова Н.Д. | Курсы повышения квалификации  | Оказания первой помощи | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | очная | 14.06.2018 |
| Целевые курсы | Поварское дело. С правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills | Академия Ворлдскиллс Россия | дистанционная | 29.03.2019 |

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) |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Горячих М.И. | Курсы повышения квалификации  | Для преподавателей и мастеров п/о | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | любая | По графику |
|  | Морозов И.Н. | Курсы повышения квалификации  | Для преподавателей и мастеров п/о | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | любая | По графику |
|  | Ухова И.В. | Курсы повышения квалификации  | Для преподавателей и мастеров п/о | ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» | любая | По графику |

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

| **№ п/п** | **Фамилия, инициалы** | **Квалификационная категория** | **Планируемый срок аттестации** |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Чистякова Н.Д. | Аттестация на высшую категорию (преподаватель спец. дисциплин) | Сентябрь-октябрь |
|  | Логинова Н.М. | Аттестация на высшую категорию (мастер п/о) | Ноябрь-декабрь |
|  | Горячих М.И. | Соответствие занимаемой должности | Сентябрь  |
|  | Морозов И.Н. | Соответствие занимаемой должности | Сентябрь |

1. **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 по средствам обновления содержания обучения  в соответствии с ФГОС, профессиональных стандартов и технических регламентов WorldSkills.

***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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Астафьева Н.Н. | Создание условий для развития профессиональных качеств по профессии «Повар, кондитер» на уроках учебной практики и во внеурочной деятельности | 2 года | Методическая разработка проведения конкурса профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер» среди студентов 2 курса | Март |
|  | Васильева Л.Н. | Создание условий для развития профессиональных качеств по профессии «Повар, кондитер» на уроках учебной практики и во внеурочной деятельности | 2 года | Методическая разработка проведения конкурса профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер» среди студентов 3 курса | Март |
|  | Горячих М.И. | Совершенствование педагогической и профессиональной грамотности по профессии «Повар, кондитер» с целью повышения эффективности обучения студентов | 2 года | Методическая разработка открытого урока по учебной практике | Апрель |
|  | Дорофеева Т.В. | Управление качеством образовательного процесса в соответствии с требованиями ФГОС профессионального стандарта и технических регламентов WorldSkills | 3 года (2-й год) | Методическая разработка «Творческая деятельность обучающихся как главная форма профессиональной компетенции» | Апрель |
|  | Ефремова Е.С. | Использование ИКТ-технологий в процессе обучения по профессии «Повар, кондитер» с целью обеспечения наглядности, повышения профессиональной мотивации студентов. | 2 года | Комплект методических разработок в форме презентаций по темам МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Апрель |
|  | Иванова М.С. | Профессиональное развитие по компетенции «Кондитерское дело» в соответствии со стандартами WorldSkills | 2 года | Методическая разработка проведения мастер-класса по работе с шоколадом | Март |
|  | Логинова Н.М. | Использование практических методов обучения с целью совершенствования профессионального мастерства студентов и преподавателей по профессии «Повар, кондитер» | 3 года | Программа проведения мастер-классов для учителей технологии по профессии «Повар, кондитер» | Март |
|  | Морозов И.Н. | Совершенствование педагогической и профессиональной грамотности по профессии «Повар, кондитер» с целью повышения эффективности обучения студентов | 2 года | Методическая разработка открытого урока по учебной практике | Март  |
|  | Рябчикова И.В. | Самостоятельная работа, как один из способов формирования компетентности будущего специалиста | 2 года | Методические разработки открытых мероприятий: «Здоровое питание – основа жизни», «Пасхальные фантазии» | Апрель |
|  | Сергеева Е.В. | Внедрение ИКТ-технологий в процессе обучения по профессии «Повар, кондитер» с целью аттестации студентов по дисциплинам | 2 года | Задания в тестовой форме для экзамена по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» в системе Moodlle | Март  |
|  | Трусова Т.А. | Создание условий для развития творческих способностей на уроках учебной практики и во внеурочной деятельности | 2 года | Методическая разработка проведения конкурса профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер» среди студентов 3 курса | Апрель |
|  | Ухова И.В. | Использование ИКТ с целью контроля качества освоения учебного материала и дисциплин | 2 года | Задания в тестовой форме для дифференцированного зачета по дисциплинам в системе Moodlle | Апрель |
|  | Чистякова Н.Д. | Использование ИКТ на уроках теории с целью развития познавательной деятельности студентов | 3 года | Разработка электронного дидактического материала по дисциплине «Товароведение» | Апрель |

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

***План проведения открытых учебных занятий,*** ***внеаудиторных мероприятий по дисциплине/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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Мастера п/о | Конкурс профессионального мастерства  | Конкурс профессионального мастерства педагогических работников (мастеров производственного обучения) ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания, осуществляющих подготовку специалистов по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»  |  | 29.09.2020 |  |
|  | Астафьева Н.Н.,Иванова М.С. | Конкурс профессионального мастерства по профессии «Повар» среди студентов 2 курса | «Овощная феерия» | 2 курс:36, 37, 38, 39, 40 поваров | Февраль-март | Февраль-март |
|  | Дорофеева Т.В. | Фестиваль (онлайн) | «Осенний калейдоскоп»(русская кухня, блюда из овощей) | 10, 11, 12, 13, 14технологов42 поваров | октябрь | октябрь |
|  | Дорофеева Т.В. | Фестиваль (онлайн) | «Новогоднее кулинарное путешествие» | 10, 11, 12, 13, 14 технологов | декабрь | декабрь |
|  | Дорофеева Т.В. | Фестиваль (онлайн) |  «Ярославская кухня» | 10, 11, 12, 13, 14 технологов | март | март |
|  | Дорофеева Т.В.Иванова М.С. | Олимпиада |  «Освоение приемов приготовления супов и соусов» | 2 курс:14 технологов | ноябрь | ноябрь |
|  | Дорофеева Т.В.Иванова М.С. | Олимпиада |  «Освоение приемов приготовления и оформление холодных блюд и закусок» | 2 курс:14 технологов | Январь | Январь |
|  | Дорофеева Т.В. | Олимпиада | Олимпиада по МДК 07 для групп 2 курса по теме «Технология обработки сырья из мяса» | 2 курс:13, 14 технологов | Апрель  | Апрель  |
|  | Рябчикова И.В., Ефремова Е.С., мастера п/о | Открытое мероприятие | «Пасхальные фантазии» | 1 курс:42, 43, 44, 45, 46 поваров+ остальные курсы | апрель | Апрель-май |
|  | Ефремова Е.С. | Олимпиада (при необходимости в онлайн-режиме) | Олимпиада по дисциплинам МДК 03.01, 03.02 среди студентов 3 курса по профессии «Повар, кондитер» | 3 курс:30, 31, 32, 33, 34 поваров | Январь | Январь  |
|  | Рябчикова И.В.  | Открытое занятие совместно с нутрициологом | «Здоровое питание – основа жизни» | 2 курс:13 технологов | Ноябрь-декабрь | Ноябрь-декабрь(самоанализ мероприятия) |
|  | Сергеева Е.В. | Фестиваль | «Широкая Масленица» | 1 курс: 42 пов | Февраль  | Февраль |
|  | Сергеева Е.В. | Фестиваль | «Постная Кухня» | 1 курс: 42 пов | Март  | Март |
|  | Сергеева Е.В. | Фестиваль | «Новогодний стол» | 1 курс: 42 пов | Декабрь  | Декабрь |
|  | Трусова Т.А., Васильева Л.Н. | Конкурс профессионального мастерства по профессии «Повар» среди студентов 3 курса | «Комплимент для мужчин» | 3 курс:30, 31, 32, 33, 34 поваров | Февраль  | Февраль  |
|  | Ухова И.В. Логинова Н.М. | Конкурс профессионального мастерства | «Серебряный поднос» | 2, 3 организаторов | Март-апрель | Март-апрель |
|  | Ухова И.В.  | Олимпиада | Олимпиада по микробиологии среди студентов 1 курса | 1 курс:42, 43, 44, 45, 46 поваров | Январь-февраль | Январь-февраль |
|  | Ухова И.В.  | Открытое мероприятие  | «Новый год в кругу друзей» | 2 курс:39 поваров | Декабрь  | Декабрь  |
|  | Чистякова Н.Д. | Олимпиада | Олимпиада по дисциплине МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» среди студентов 1 курса по профессии «Повар, кондитер» | 1 курс:42, 43, 44, 45, 46 поваров | Март | Март |
|  | Чистякова Н.Д.Сергеева Е.В.  | Выставка творческих работ | Выставка творческих работ из продуктов питания в рамках дисциплины «Товароведение» | 1 курс:42, 43, 44, 45, 46 поваров,2 курс:13, 14 технологов | Апрель | Апрель |
|  | Иванова М.С. | Фестиваль | Постная кухня | 2 курс:13, 14 технологов3 курс:11, 12 технологов | Апрель | Апрель |

***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) |
| --- | --- | --- |
| **ноябрь** | **декабрь** | **январь** | **февраль** | **март** | **апрель** |
|  | Горячих М.И. |  | Ефремова Е.С.Логинова Н.М.Алеева Н.А. |  |  |  |  |
|  | Иванова М.С. (13 тех) |  |  |  | Горячих М.И.Дорофеева Т.В.Ефремова Е.С. |  |  |
|  | Ефремова Е.С. (43 пов) |  |  |  | Иванова М.С.Рябчикова И.В.Чистякова Н.Д.Астафьева Н.Н. |  |  |
|  | Морозов И.Н. |  | Алеева Н.А.Ефремова Е.С. |  |  |  |  |
|  | Сергеева Е.В. (42 пов) |  |  |  |  |  | Дорофеева Т.В.Ефремова Е.С. |
|  | Дорофеева Т.В. | Ефремова Е.С.Сергеева Е.В. |  |  |  |  |  |

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

***График проведения предметных недель***

| **№ п/п** | **Фамилия, инициалы**(список организаторов) | **Дисциплины/направления подготовки студентов** | **Тема** | **Срок проведения** (месяц, неделя) | **Срок предоставления программы и методической разработки** | **Срок предоставления результатов мероприятия** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Ефремова Е.С.,Рябчикова И.В.Преподаватели СДМастера п/о | МДК* Викторина «Кулинария – вокруг света» (Сергеева Е.В.)
* Конкурс газет «Приколы нашего колледжа» (Чистякова Н.Д, Ухова И.В., Сергеева Е.В.)
* Открытое мероприятие «Пасхальные фантазии» (Рябчикова И.В., Ефремова Е.С.)
* Конкурс «Творческая работа из круп» (товароведение) (Сергеева Е.В., Чистякова Н.Д.)
* Подведение итогов
 | Предметная декада «Кулинарный калейдоскоп» | 19-30.04.2021 | Апрель  | Май  |
|  | Ухова И.В.Логинова Н.М.Преподаватели СДМастера п/о | * Викторина для групп специальности «Организация обслуживания в общественном питании» по междисциплинарному курсу (Рябчикова И.В., Ухова И.В., Чистякова Н.Д.)
* Конкурс творческих работ по дисциплине «Введение в специальность» (Дорофеева Т.В.)
* конкурс профессионального мастерства «Серебряный поднос» (Ухова И.В., Логинова Н.М.)
 | Предметная неделя «Ресторанный сервис» | 15-19.03.2021 | Март  | Март-апрель |

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

| **№ п/п** | **Фамилия, инициалы**(список организаторов) | **Дисциплина/ направление подготовки студентов** | **Название мероприятия** | **Участники** | **Срок проведения** (месяц, неделя) | **Срок предоставления методической разработки** | **Срок предоставления результатов мероприятия** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Сентябрь* |
|  | Мастера п/о | Конкурс профессионального мастерства  | Конкурс профессионального мастерства педагогических работников (мастеров производственного обучения) ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания, осуществляющих подготовку специалистов по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»  | Мастера п/о | 29.09.2020 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Октябрь* |
|  | Дорофеева Т.В. | Фестиваль (онлайн) | «Осенний калейдоскоп»(русская кухня, блюда из овощей) | 10, 11, 12, 13, 14технологов42 поваров | октябрь | октябрь | октябрь |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Ноябрь* |
|  | Дорофеева Т.В. | МДК | Открытое учебное занятие | Ефремова Е.С.Сергеева Е.В. | ноябрь | ноябрь | Ноябрь-декабрь |
|  | Иванова М.С., Астафьева Н.Н. | Мастер-класс | Работа с шоколадом | Преподаватели СД и мастера п/о ГПОУ ЯО ЯРКИП | ноябрь | ноябрь | Ноябрь-декабрь |
|  | Дорофеева Т.В.Иванова М.С. | Олимпиада |  «Освоение приемов приготовления супов и соусов» | 2 курс:14 технологов | ноябрь | ноябрь | ноябрь |
|  | Рябчикова И.В.  | Открытое занятие совместно с нутрициологом | «Здоровое питание – основа жизни» | 2 курс:13 технологов | Ноябрь-декабрь | Ноябрь-декабрь | Ноябрь-декабрь(самоанализ мероприятия) |
| *Декабрь* |
|  | Горячих М.И. | УП | Открытое занятие по учебной практике | Закрепленная группа,Ефремова Е.С.Логинова Н.М.Алеева Н.А. | декабрь | декабрь | Декабрь-январь |
|  | Морозов И.Н. | УП | Открытое занятие по учебной практике | Закрепленная группа,Ефремова Е.С.Алеева Н.А. | декабрь | декабрь | Декабрь-январь |
|  | Дорофеева Т.В. | Фестиваль (онлайн) | «Новогоднее кулинарное путешествие» | 10, 11, 12, 13, 14 технологов | декабрь | декабрь | декабрь |
|  | Сергеева Е.В. | Фестиваль | «Новогодний стол» | 1 курс: 42 пов | Декабрь  | Декабрь | Декабрь |
|  | Ухова И.В.  | Открытое мероприятие  | «Новый год в кругу друзей» | 2 курс:39 поваров | Декабрь  |  |  |
| *Январь-февраль* |
|  | Иванова М.С.  | УП | Открытое занятие по учебной практике | Группа 13 тех,Горячих М.И.Дорофеева Т.В.Ефремова Е.С. | февраль | февраль | Февраль-март |
|  | Ефремова Е.С. | МДК | Открытое учебное занятие  | Группа 43 повИванова М.С.Рябчикова И.В.Чистякова Н.Д.Астафьева Н.Н. | февраль | февраль | Февраль-март |
|  | Астафьева Н.Н.,Иванова М.С. | Конкурс профессионального мастерства по профессии «Повар» среди студентов 2 курса | «Овощная феерия» | 2 курс:36, 37, 38, 39, 40 поваров | Февраль-март | Февраль | Февраль-март |
|  | Дорофеева Т.В.Иванова М.С. | Олимпиада |  «Освоение приемов приготовления и оформление холодных блюд и закусок» | 2 курс:14 технологов | Январь | Январь | Январь |
|  | Ефремова Е.С. | Олимпиада  | Олимпиада по дисциплинам МДК 03.01, 03.02 среди студентов 3 курса по профессии «Повар, кондитер» | 3 курс:30, 31, 32, 33, 34 поваров | Январь | Январь | Январь |
|  | Сергеева Е.В. | Фестиваль | «Широкая Масленица» | 1 курс: 42 пов | Февраль  | Февраль | Февраль |
|  | Трусова Т.А., Васильева Л.Н. | Конкурс профессионального мастерства по профессии «Повар» среди студентов 3 курса | «Комплимент для мужчин» | 3 курс:30, 31, 32, 33, 34 поваров | Февраль  | Февраль  | Трусова Т.А., Васильева Л.Н. |
|  | Ухова И.В.  | Олимпиада | Олимпиада по микробиологии среди студентов 1 курса | 1 курс:42, 43, 44, 45, 46 поваров | Январь-февраль | Январь-февраль | Январь-февраль |
| *Март* |
|  | Васильева Л.Н. | Практический семинар | Полуфабрикаты из мяса | Преподаватели СД и мастера п/о ГПОУ ЯО ЯРКИП | март | март | Март-апрель |
|  | Дорофеева Т.В. | Фестиваль (онлайн) |  «Ярославская кухня» | 10, 11, 12, 13, 14 технологов | март | март | март |
|  | Ухова И.В.Логинова Н.М.Преподаватели СД | МДК | Предметная неделя «Ресторанный сервис» | 2 орг, 3 орг, 4 орг | 15-19.03.2021 | Март | Март-апрель |
|  | Рябчикова И.В., Ухова И.В., Чистякова Н.Д. | МДК | Викторина для групп специальности «Организация обслуживания в общественном питании» по междисциплинарному курсу | 2 орг, 3 орг, 4 орг | 15-19.03.2021 | Март | Март-апрель |
|  | Дорофеева Т.В. | Введение в специальность | Конкурс творческих работ по дисциплине | 4 орг | 15-19.03.2021 | Март | Март-апрель |
|  | Ухова И.В., Логинова Н.М. | МДК, УП | конкурс профессионального мастерства «Серебряный поднос» | 2 орг, 3 орг | 15-19.03.2021 | Март | Март-апрель |
|  | Сергеева Е.В. | Фестиваль | «Постная Кухня» | 1 курс: 42 пов | Март  | Март  | Март  |
|  | Чистякова Н.Д. | Олимпиада | Олимпиада по дисциплине МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» среди студентов 1 курса по профессии «Повар, кондитер» | 1 курс:42, 43, 44, 45, 46 поваров | Март | Март | Март |
| *Апрель* |
|  | Сергеева Е.В. | МДК | Открытое учебное занятие | Группа 42 пов,Дорофеева Т.В.Ефремова Е.С. | апрель | апрель | Апрель-май |
|  | Ефремова Е.С.,Рябчикова И.В. | МДК | Предметная декада «Кулинарный калейдоскоп» | группы колледжа | 19-30.04.2021 | Апрель  | Май  |
|  | Сергеева Е.В. | МДК | Викторина «Кулинария – вокруг света» |  | 19-30.04.2021 | Апрель  | Май  |
|  | Чистякова Н.Д, Ухова И.В., Сергеева Е.В. |  | Конкурс газет «Приколы нашего колледжа» | группы колледжа | 19-30.04.2021 | Апрель  | Май  |
|  | Ефремова Е.С.,Рябчикова И.В.Преподаватели СДМастера п/о |  | Открытое мероприятие «Пасхальные фантазии» | группы колледжа | 19-30.04.2021 | Апрель  | Май  |
|  | Сергеева Е.В., Чистякова Н.Д. |  Товароведение  | Конкурс «Творческая работа из круп» | группы колледжа | 19-30.04.2021 | Апрель  | Май  |
|  | Иванова М.С. | Фестиваль | Постная кухня | 2 курс:13, 14 технологов3 курс:11, 12 технологов | Апрель | Апрель | Апрель-май |
|  | Дорофеева Т.В. | Олимпиада | Олимпиада по МДК 07 для групп 2 курса по теме «Технология обработки сырья из мяса» | 2 курс:13, 14 технологов | Апрель  | Апрель  | Апрель  |
| *Май-июнь* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

1. **Заседания методической комиссии**

***График проведения заседаний МК***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Месяц, даты****День недели** | **Авг** | **Сентябрь** | **Октябрь** | **Ноябрь** | **Декабрь** | **Февраль** | **Март** | **Апрель** | **Май** | **Июнь** |
| 26-28 | 31-4 | 7-11 | 14-18 | 21-25 | 28-2 | 5-8 | 12-16 | 19-23 | 26-30 | 2-6 | 9-13 | 16-20 | 23-27 | 30-4 | 7-11 | 14-18 | 21-25 | 28-31 | 1-5 | 8-12 | 15-19 | 22-26 | 1-5 | 8-12 | 15-19 | 22-26 | 29-2 | 5-9 | 12-16 | 19-23 | 26-30 | 3-7 | 10-14 | 17-21 | 24-28 | 31-4 | 7-11 | 14-18 | 21-25 |
| вторник |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| среда |  |  | 9 |  |  |  |  |  | 21 |  |  |  |  | 25 |  |  |  | 23 |  |  |  |  | 24 |  |  |  | 24 |  |  |  | 21 |  |  |  |  | 26 |  |  |  | 23 |

***Тематика проведения заседаний МК***

| **Дата**(согласно графику проведения заседаний МК) | **Повестка заседания**(планируемая) | **Ответственныйза выполнение** |
| --- | --- | --- |
| ***Август***  |  |  |
| ***Сентябрь***  | 1. Утверждение годового плана работы методической комиссии по направлению «Индустрия питания»
2. Утверждение учебно-программной документации на 2020-2021 учебный год
 |  |
| ***Октябрь***  | 1. Выступление Ивановой М.С. «Отчет об обучения на КПК мастеров производственного обучения «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»
2. Выступление Горячих М.И., Морозов И.Н. «Отчет по стажировке в РК «Ванильное небо»
3. Выступление Логиновой Н.М. «Требования WSR при обучении студентов по профессии «Повар, кондитер»
4. Выступление Астафьевой Н.Н., Горячих М.И. «Отчет об обучения на КПК мастеров производственного обучения «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»
 |  |
| ***Ноябрь*** |  |  |
| ***Декабрь*** |  |  |
| ***Февраль*** |  |  |
| ***Март*** | 1. Отчет по методической теме Астафьевой Н.Н.
2. Отчет по методической теме Васильевой Л.Н.
3. Отчет по методической теме Ивановой М.С.
4. Отчет по методической теме Логиновой Н.М.
5. Отчет по методической теме Морозова И.Н.
6. Отчет по методической теме Сергеевой Е.В.
 |  |
| ***Апрель*** | 1. Отчет-анализ о проведении практического семинара «Полуфабрикаты из мяса» для преподавателей и мастеров п/о Васильевой Л.Н.
2. Отчет по методической теме Горячих М.И.
3. Отчет по методической теме Дорофеевой Т.В.
4. Отчет по методической теме Ефремовой Е.С.
5. Отчет по методической теме Рябчиковой И.В.
6. Отчет по методической теме Трусовой Т.А.
7. Отчет по методической теме Уховой И.В.
8. Отчет по методической теме Чистяковой Н.Д.
 |  |
| ***Май*** | 1. Анализ-отчет о проведении открытого мероприятия «Пасхальные фантазии» Ефремовой Е.С., Рябчиковой И.В.
2. Методическая выставка с отчетом по КМО преподавателей и мастеров п/о:

Астафьевой Н.Н.Васильевой Л.Н.Горячих М.И.Дорофеевой Т.В.Ефремовой Е.С.Ивановой М.С.Логиновой Н.М. Морозова И.Н.Рябчиковой И.В.Сергеевой Е.В.Трусовой Т.А.Уховой И.В.Чистяковой Н.Д. |  |
| ***Июнь*** |  |  |

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

| ***№ п/п*** | ***Вид деятельности, мероприятие*** | ***Срок исполнения*** | ***Ответственный за исполнение*** |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Отчет учета часов | Ежемесячно | Преподаватели МК |
|  | Отчет о методической работе кабинета/лаборатории | Ежемесячно | Преподаватели МК |
|  | Отчет педагога | Раз в пол года | Преподаватели МК |
|  | Отчет успеваемости по группам | Раз в пол года | Преподаватели МК |
|  | Отчет педагога по предмету | Раз в пол года | Преподаватели МК |
|  | Индивидуальный план методической работы | Раз в год | Преподаватели МК |
|  | План работы кабинета | Раз в год | Преподаватели МК |
|  | Отчет по внутреннему мониторингу | Раз в год | Преподаватели МК |

1. **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** |
| --- | --- | --- | --- |
| Мастер-класс | ГПОУ ЯО ЯРКИП | Работа с шоколадом | Иванова М.С., Астафьева Н.Н. |
| Практический семинар  | ГПОУ ЯО ЯРКИП | Полуфабрикаты из мяса | Васильева Л.Н. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

***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** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

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

Приложение

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | на 20 | 20 | / | 20 | 21 | учебный год |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

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