0Государственное 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 | « | 31 | .» | 08 | | | | 20 | | | 22 | г |  | |  | | | « | | 31 | .» | 08 | | 20 | 22 | г | |
| Председатель МК | | | | | |  | | | / | Е.С. Глянцева | | | | / | |  | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПЛАН РАБОТЫ МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ | | | | | | | | | |
| ПО НАПРАВЛЕНИЮ | | | | | | | | | |
| **«** | ***Индустрия питания*** | | | | | | | | .**»** |
|  | | на 20 | 22 | / | 20 | 23 | 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 | 2 | Без категории |
| ***Члены методической комиссии*** | | | | | | |
|  | Прияткина И.В. | Заместитель директора по УПР | Высшее | 17 | 17 | Без категории |
|  | Халезева М.Ю. | Заместитель директора по УМР | Высшее | 26 | 15 | Без категории |
|  | Алеева Н.А. | Старший мастер | Высшее | 14 | 3 | Без категории |
|  | Кащеева Ю.В. | Мастер п/о | Высшее | 11 | 4,5 года | Без категории |
|  | Иванова М.С. | Мастер п/о | Высшее | 27 | 27 | Высшая |
|  | Логинова Н.М. | Мастер п/о | Высшее | 17 | 17 | Высшая |
|  | Рябчикова И.В. | Преподаватель СД | Высшее | 32 | 32 | Высшая |
|  | Сергеева Е.В. | Преподаватель СД | Высшее | 20 | 16 | Высшая |
|  | Ефремова Е.С. | Преподаватель СД | Высшее | 17 | 17 | Первая |
|  | Кормягина Н.Н. | Преподаватель СД | Высшее, к.п.н. | 43 | 3 | Первая |
|  | Бабикова Е.В. | Преподаватель СД | Высшее | 1 | 1 | Без категории |
|  | Войцеховская Е.А. | Преподаватель СД | высшее | 1 | 1 | Без категории |
|  | Дорофеева А.В. | Мастер п/о | высшее | 1 | 1 | Без категории |
|  | Чекаурова М.С. | мастер п/о | высшее | 9 | 2 | Без категории |
|  | Иванова С.Р. | мастер п/о | высшее | 8 мес | 8 мес | Без категории |
|  | Беляева Ф.М. | мастер п/о | Средней специальное | 0 | 0 | Без категории |

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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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 |
|  | Кащеева Ю.В | Обучающий семинар | Проведение отборочных соревнований среди обучающихся профессиональных образовательных организаций ЯО, претендующих на право участия в 8 Региональном Чемпионате WorldSkills Russia в ЯО по компетенции 34 Поварское дело | Департамент образования ЯО,  ГПОУ ЯО ЯКИП | очная | 13.01.2022 |
| КПК | Психологическое сопровождение обучающихся в критических ситуациях в целях реализации Концепции развития психологической службы в системе образования в РФ в период до 2025 г (36ч) | ООО «Центр инновационного образования и воспитания» | дистанционная | 15.04.2022 |
| КПК | Актуальные вопросы истории России в современных реалиях (16ч) |  | дистанционная | 15.04.2022 |
|  | КПК | Наставничество в СПО | ГАУ ДПО ЯО ИРО | очная | 18.04.2022-29.04.2022 |
| Стажировка | Стажировка в профильной организации | ООО «Лотос Бейкери» | очная | 25.04.2022-21.06.2022 |
|  | 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 |
| 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 |
| 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. | 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 |
| ППК | «Введение в информационную безопасность» | Cisco Networking Academy | дистанционная | 17.02.2021 г.- 11.05.2021 г. |
|  | 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 | «Фуршетный стол» | Семейная кондитерская «Надя&Митя»,  кондитер Зубова Надежда | очная | 07.12.2019 |
| 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 |
| 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. |
|  | Глянцева Е.С. | 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. |

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. | Бабикова Е.В. | Мастер-классы | Повышение профессиональной компетенции педагогических работников по направлению «Индустрия питания» через различные мастер-классы. | ЯКИП | очная | в течение года |
| 2. | Дорофеева А.В. | КПК | «Профессионально-педагогическая компетентность мастера производственного обучения» | ИРО | очно-заочная | сентябрь-октябрь |
| мастер-классы | Повышение профессиональной компетенции педагогических работников по направлению «Индустрия питания» через различные мастер-классы. | ЯКИП | очная | в течение года |
| 3. | Войцеховская Е.А. | мастер-классы | Повышение профессиональной компетенции педагогических работников по направлению «Индустрия питания» через различные мастер-классы. | ЯКИП | очная | в течение года |
| 4. | Иванова С.Р. | КПК | КПК «Профессионально-педагогическая компетентность мастера производственного обучения**»** | ИРО | Очно-заочная | снтябрь, 2022 |
| Мастер-классы | Повышение профессиональной компетенции педагогических работников по направлению «Индустрия питания» через различные мастер-классы. | ЯКИП | очная | в течение года |
| 5. | Глянцева Е.С. | КПК | «Тортомагия» | кондитерская школа | дистанционно | октябрь |
| Тематические вебинары | По плану | ООО «ЯКласс» | дистанционная | в течение года |
| КПК | «Методическое обеспечение процесса практического обучения» | ИРО | очная | 10-21 октября |
| мастер-классы | Повышение профессиональной компетенции педагогических работников по направлению «Индустрия питания» через различные мастер-классы. | ЯКИП | очная | в течение года |
| 6. | Чекаурова М.С. | Мастер-класс А.Ахмадиевой | По плану |  | дистанционно | в течение года |
|  | [Профессиональное развитие педагогов СПО, ориентированных на первую и высшую квалификационные категории](http://sp.iro.yar.ru/Lists/Calendar/DispForm.aspx?ID=5126) | ИРО | очная | 01-1321 ноября |
| Мастер-класс  Елена Шрамко | По плану |  | очная | в течение года |
| Форум «Завтрак шефа» | По плану |  | очная | май |
|  | Повышение профессиональной компетенции педагогических работников по направлению «Индустрия питания» через различные мастер-классы. | ЯКИП | очная | в течение года |
| 7. | Иванова М.С. | Мастер-классы | Повышение профессиональной компетенции педагогических работников по направлению «Индустрия питания» через различные мастер-классы. | ЯКИП | очная | в течение года |
| 9. | Рябчикова И.В. | Тематические вебинары | По плану | ООО «ЯКласс» | дистанционная | в течение года |
| мастер-классы | Повышение профессиональной компетенции педагогических работников по направлению «Индустрия питания» через различные мастер-классы. | ЯКИП | очная | в течение года |
| 10. | Сергеева Е.В. | мастер-классы | Повышение профессиональной компетенции педагогических работников по направлению «Индустрия питания» через различные мастер-классы. | ЯКИП | очная | в течение года |
| 11. | Ефремова Е.С. | Мастер-классы и практические вебинары | По плану | Кондитер Зубова Н. | Очная (по возможности), дистанционная | в течение года |
| Тематические вебинары | По плану | ООО «ЯКласс» | дистанционная | в течение года |
| мастер-классы | Повышение профессиональной компетенции педагогических работников по направлению «Индустрия питания» через различные мастер-классы. | ЯКИП | очная | в течение года |
| 12. | Кащеева Ю.В. | КПК | Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями (94ч) | ФГБОУ ДПО ИРПО | дистанционная | в течение года |
| 13. | Кормягина Н.Н. | КПК, Вебинары |  |  | дистанционно | в течение года |

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

| **№ п/п** | **Фамилия, инициалы** | **Квалификационная категория** | **Планируемый срок аттестации** |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Глянцева Е.С. | первая | январь-февраль 2023 |
|  | Глянцева Е.С. | на соответствие занимаемой должности | октябрь |
|  | Кормягина Н.Н. | высшая | ноябрь-декабрь |
|  | Чекаурова М.С. | на соответствие занимаемой должности | январь 2023 |

**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 Федерального проекта «Молодые профессионалы».

***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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кащеева Ю.В. | Профессиональное развитие по  компетенции «Хлебопечение» в рамках Федерального проекта «Молодые профессионалы» | 1 год | Методическая разработка открытого урока по учебной практики | май |
|  | Ефремова Е.С. | Использование ИКТ-технологий в процессе обучения по профессии «Повар, кондитер» с целью обеспечения наглядности, повышения профессиональной мотивации 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 |
|  | Иванова М.С. | Профессиональное развитие по компетенции «Кондитерское дело» в рамках Федерального проекта «Молодые профессионалы» | 2 года | Методическая разработка проведения мастер-класса по работе с шоколадом | май |
|  | Рябчикова И.В. | Самостоятельная работа, как один из способов формирования компетентности будущего специалиста | 2 года | Разработка методических указаний по выполнению курсовой работы для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  Разработка методических указаний по выполнению дипломной работы для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | май |
|  | Сергеева Е.В. | Формирование профессиональных компетенций будущих специалистов общественного питания с помощью активных форм и методов обучения. | 2 года | Разработка методического пособия по выполнению курсовой работы для обучающихся по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» | май |
|  | Бабикова Е.В. | Совершенствование профессиональной грамотности по профессии «Повар, кондитер» с целью эффективного обучения студентов в рамках Федерального проекта «Молодые профессионалы» | 2 года | Наработка методических материалов по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» | май |
|  | Чекаурова М.С. | Формирование художественного вкуса, навыков лепки из мастики на практических занятиях по дисциплине «Рисунок и лепка».  . | 2 года | Комплект дидактических материалов по дисциплине «Рисунок и лепка» | май |
|  | Глянцева Е.С. | Использование современных образовательных технологий на уроках теоретического обучения | 1 год | Методическая разработка открытого урока с использованием современных технологий. | май |
|  | Кормягина Н.Н. | Формирование общих компетенций у студентов Ярославского колледжа индустрии питания (продолжение) | 2 года | Методические рекомендации по разработке процессов и процедур. | июнь |
|  | Войцеховская Е.А. | Развитие общих компетенций студентов в рамках междисциплинарных курсов. | 1 год | Наработка методических материалов по МДК | май |
|  | Дорофеева А.В. | Развитие практических умений и навыков, через активные методы обучения на уроках учебной практики. | 1 год | Методическая разработка открытого урока по учебной практики | май |
|  | Иванова С.Р. | Развитие профессиональных компетенций студентов через участие в конкурсных движениях и внеурочных мероприятиях. | 1 год | Методическая разработка конкурса профессионального мастерства | май |

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. | Олимпиада для студентов | «Мир микробиологии» | 1 курс 55,56,57,58 поваров | ноябрь, 2 неделя | ноябрь |
|  | Глянцева Е.С. | Открытый урок | по текущей теме | 15 тех | январь -февраль | февраль |
|  | Глянцева Е.С. | Внеаудиторное мероприятие | «Романтичные десерты для любимых» | 53 поваров | март 1 неделя | апрель 3 неделя |
|  | Бабикова Е.В. | Открытый урок | Открытый урок «Пряности» | 2 курс | февраль, 3 неделя | февраль 1 неделя |
|  | Бабикова Е.В. | Игра – викторина по дисциплине «Основы товароведения» | «Молочные продукты» | 1 курс 55,56,57,58 поваров | октябрь | октябрь |
|  | Кормягина Н.Н. | Внеаудиторное занятие | «Тайм-менеджмент» | для всех курсов | сентябрь | сентябрь |
|  | Кормягина Н.Н. | Предметная неделя по управленческим дисциплинам | «Декада науки» | 4 Огр, 15 Тех., 5 орг, 16 Тех, 10 Эб, 11 Эб, 9 ис | Декабрь | Декабрь |
|  | Дорофеева А.В. | Мастер-класс | «Приготовление пельменей» | 53, 59 поваров | 17 Октября | октябрь |
|  | Дорофеева А.В. | Открытый урок по учебной практике | по текущей теме |  | по плану | по плану |
|  | Иванова М.С., Иванова С.Р.  Глянцева Е.С., Дорофеева А.В. | Фестиваль | «Щедрой осени дары» | все курсы, специальности, студенты обучающиеся по направлению  «Индустрия питания» | 21 октября | октябрь 1 неделя |
|  | Чекаурова М.С. | Мастер-класс | «Желирующие агенты (на примере маршмеллоу)» | 36,39 поваров | сентябрь | - |
|  | Чекаурова М.С. | Мастер-класс» | «Шоколад» | педагоги, мастера п/о | ноябрь | - |
|  | Чекаурова М.С., Беляева Ф.М. | Конкурс-выставка кондитерских изделий | «Подарок маме» | все курсы, специальности, студенты обучающиеся по направлению  «Индустрия питания» | 27 ноября | ноябрь, 2 неделя |
|  | Чекаурова М.С. | открытый урок | Желирующие агенты, актуальность в современных кондитерских изделиях. |  | по плану | по плану |
|  | Чекаурова М.С. | мастер-класс | «Песочное тесто. Виды и формы» | 36,39 поваров | ноябрь | - |
|  | Чекаурова М.С. | мастер-класс | «Пряничное тесто. Новогодние идеи» | 36,39 поваров | декабрь | - |
|  | Глянцева Е.С., Сергеева Е.В., Дорофеева А.В., Иванова С.Р. | Фестиваль | «Новый год в кругу друзей  (новогоднее кулинарное путешествие по России)» | все курсы, специальности, студенты обучающиеся по направлению  «Индустрия питания» | декабрь 3 неделя | ноябрь, 4 неделя |
|  | Глянцева Е.С., Сергеева Е.В., Иванова С.Р.,  Бабикова Е.В. | Фестиваль | «Широкая масленица» | все курсы, специальности, студенты обучающиеся по направлению  «Индустрия питания» | Февраль, 2 неделя | январь, 4 неделя |
|  | Иванова М.С. | Конкурс профессионального  мастерства среди студентов | «Овощная феерия» | 2 ПКД | Октябрь, 3 неделя | октябрь, 1 неделя |
|  | Иванова М.С., Рябчикова И.В. | Открытое внеурочное мероприятие | «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него» | 16 тех | Декабрь, 2 неделя | ноябрь, 3 неделя |
|  | Иванова М.С. | мастер-класс | «Карвинг» | все курсы, специальности, студенты обучающиеся по направлению  «Индустрия питания» | ноябрь, 2 неделя | - |
|  | Иванова М.С. | открытый урок по учебной практике | по текущей теме |  | по плану | по плану |
|  | Рябчикова И.В. | открытый урок | по текущей теме |  | по плану | по плану |
|  | Войцеховская Е.А. | выставка презентация | Выставка-презентация «Я учусь печь хлеб» | Войцеховская Е.А  Котелевец Т.  Кузнецова К.  1ТХКМ | 14 октября | октябрь, 1 неделя |
|  | Войцеховская Е.А. | Круглый стол | «Хлеб как искусство» | 1 ТХКМ | 12 октября | - |
|  | Войцеховская Е.А. | Круглый стол | «Развитие Soft компетенций, как возможность реализовать себя в профессиональной сфере» | 1 ТХКМ | апрель | - |
|  | Иванова С.Р. | Открытый урок по учебной практике | по текущей теме | 1 ПКД | по плану | по плану |
|  | Сергеева Е.В. | Открытый урок | по текущей теме | 42 поваров | по плану | по плану |
|  | Сергеева Е.В., Глянцева Е.С. | Игра - викторина | «Кулинария –вокруг света» | студенты обучающиеся по направлению  «Индустрия питания» | апрель, 2 неделя | март, 4 неделя |
|  | Сергеева Е.В., Чекаурова М.С., Беляева Ф.М. | Конкурс | «Пасхальные фантазии» | студенты обучающиеся по направлению  «Индустрия питания» | апрель, 2 неделя | март, 4 неделя |
|  | Алеева Н.А. | Открытое мероприятие | Мероприятие по направлению «Ресторанный сервис» | 4 орг, 5 орг, 8 оф | 6 февраля | Январь |

***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** |
|  | Иванова М.С. | Глянцева Е.С., Иванова С.Р., Дорофеева А.В. |  |  |  |  |  |
|  | Ефремова Е.С. |  | Глянцева Е.С., Рябчикова И.В., Сергеева Е.В. |  |  |  |  |
|  | Чекаурова М.С. |  |  |  | Рябчикова И.В., Бабикова Е.В., Кащеева Ю.В., Иванова М.С. |  |  |
|  | Сергеева Е.В. |  |  | Войцеховская Е.А., Рябчикова И.В., Кормягина Н.Н. |  |  |  |
|  | Глянцева Е.С. |  |  |  | Рябчикова И.В., Ефремова Е.С., Бабикова Е.В. |  |  |
|  | Войцеховская Е.А. |  |  |  |  | Глянцева Е.С., Рябчикова И.В., Сергеева Е.В. |  |
|  | Рябчикова И.В. |  | Глянцева Е.С., Ефремова Е.С., Войцеховская Е.А. |  |  |  |  |
|  | Иванова С.Р. |  |  |  |  | Глянцева Е.С., Кащеева Ю.В., Иванова М.С. |  |
|  | Бабикова Е.В. | Рябчикова И.В., Ефремова Е.С., Глянцева Е.С. |  |  |  |  |  |
|  | Кащеева Ю.В.. |  |  |  |  |  | Иванова М.С., Чекаурова М.С., Дорофеева А.В. |
|  | Кормягина Н.Н. |  |  |  | Глянцева Е.С., Рябчикова И.В., Ефремова Е.С. |  |  |

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 по управленческим дисциплинам | «Декада науки» | декабрь |  |  |
|  | Преподаватели и мастера п/о | Предметная неделя «Кулинарного мастерства» | «Поварских дел мастер» | 17.10 -21.10 |  |  |

***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* | | | | | | | |
|  | Кормягина Н.Н | Внеаудиторное занятие в рамках «Дня знаний» | «Тайм- менеджмент» | все курсы, специальности, студенты обучающиеся по направлению «Индустрия питания» | сентябрь, 1 неделя | сентябрь | сентябрь |
|  | Чекаурова М.С. | Мастер-класс | «Желирующие агенты (на примере маршмеллоу)» | 36,39 поваров | сентябрь | сентябрь | сентябрь |
| *Октябрь* | | | | | | | |
|  | Иванова М.С., Иванова С.Р., Глянцева Е.С. | Кулинарный фестиваль к Международному Дню повара (в рамках предметной недели) | «Щедрой осени дары» | все курсы, специальности, студенты обучающиеся по направлению «Индустрия питания» | 21 октября | 7 октября | 21 октября |
|  | Дорофеева А.В. | Мастер-класс (в рамках предметной недели) | «Приготовление пельменей» | 53,59 поваров | 17 октября | 4 октября | - |
|  | Иванова М.С. | Конкурс по нарезке овощей (в рамках предметной недели) | «Овощная феерия» | 2 ПКД | 19 октября | 4 октября | 20 октября |
|  | Глянцева Е.С., Рябчикова И.В | Конкурс стенгазет ко Дню повара (в рамках предметной недели) | «Поварских дел мастер» | все курсы, специальности, студенты обучающиеся по направлению «Индустрия питания» | с 10 по 17 октября | 1 октября | 20 октября |
|  | Бабикова Е.В. | Игра-викторина (в рамках предметной недели) | «Молочные продукты» | 1 курс поварские группы | 18 октября | 4 октября | 19 октября |
|  | Войцеховская Е.А. | выставка презентация | Выставка-презентация «Я учусь печь хлеб» | Войцеховская Е.А  Котелевец Т.  Кузнецова К.  1ТХКМ | 14 октября | 1 октября | 15 октября |
|  | Войцеховская Е.А. | Круглый стол | «Хлеб как искусство» | 1 ТХКМ | 13 октября | 1 октября | 14 октября |
| *Ноябрь* | | | | | | | |
|  | Глянцева Е.С. | Предметная олимпиада для студентов | «Мир микробов» | 55,56,57,58 поваров | ноябрь | ноябрь, 1 неделя | ноябрь, 3 неделя |
|  | Чекаурова М.С., Беляева Ф.М. | Выставка кондитерских изделий | «Подарок маме» | все курсы, специальности, студенты обучающиеся по направлению «Индустрия питания» | 27 ноября | ноябрь, 1 неделя | ноябрь, 4 неделя |
|  | Чекаурова М.С. | Мастер-класс (в рамках заседания МК «Индустрия питания») | «Шоколад (корпусные конфеты)» | преподаватели и мастера п/о | по плану | по плану | - |
| *Декабрь* | | | | | | | |
|  | Сергеева Е.В., Дорофеева А.В., Глянцева Е.С., Иванова С.Р. | Фестиваль | «Новый год в кругу друзей  (новогоднее кулинарное путешествие по России)» | все курсы, специальности, студенты обучающиеся по направлению «Индустрия питания» | декабрь, 3 неделя | ноябрь, 4 неделя | по плану мероприятия |
|  | Иванова М.С., Рябчикова И.В. | Внеаудиторное открытое бинарное занятия | «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него» | 16 тех | декабрь, 2 неделя | декабрь, 1 неделя | по плану проведения |
|  | Кормягина Н.Н. | Предметная неделя по управленческим дисциплинам | «Декада науки» | 4 Огр, 15 Тех., 5 орг, 16 Тех, 10 Эб, 11 Эб, 9 ис | декабрь | ноябрь, 4 неделя | по плану проведения |
| *Февраль* | | | | | | | |
|  | Бабикова Е.В. | Открытый урок | «Пряности» | 2 курс поварские группы | Февраль, 3 неделя | февраль, 1 неделя | по плану проведения |
|  | Сергеева Е.В., Глянцева Е.С., Иванова С.Р. | Фестиваль | «Широкая масленица» | все курсы, специальности, студенты обучающиеся по направлению  «Индустрия питания» | февраль с 20 по 26 | февраль, 1 неделя | по плану проведения |
|  | Алеева Н.А. | Открытое мероприятие | Мероприятие по направлению «Ресторанный сервис» | 4 орг, 5 орг, 8 оф | 6 февраля | январь | по плану проведения |
| *Март* | | | | | | | |
|  | Глянцева Е.С., Дорофеева А.В., Чекаурова М.С. | Внеурочное открытое мероприятие | «Романтичные десерты для любимых» | 53, 42, 43 поваров | март, 1 неделя | апрель, 2 неделя | по плану проведения |
|  | Дорофеева А.В. | Открытый урок по учебной практике | по текущей теме |  | март | март | по плану проведения |
| *Апрель* | | | | | | | |
|  | Сергеева Е.В., Глянцева Е.С. | Игра -викторина | «Кулинария –вокруг света» | студенты обучающиеся по направлению  «Индустрия питания» | апрель, 1 неделя | март, 3 неделя | по плану проведения |
|  | Сергеева Е.В., Беляева Ф.М. | Конкурс | «Пасхальные фантазии» | студенты обучающиеся по направлению  «Индустрия питания» | апрель, 2 неделя | март, 3 неделя | по плану проведения |
|  | Иванова С.Р. | Открытый урок по учебной практике | по текущей теме |  | апрель | апрель | по плану проведения |
|  | Войцеховская Е.А. | Круглый стол | «Развитие общих компетенций, как возможность реализовать себя в профессиональной сфере» | 1 ТХКМ | апрель, 1 неделя | - | апрель |

1. **Заседания методической комиссии**

***Тематика проведения заседаний МК***

| **Дата**  (согласно графику проведения заседаний МК) | **Повестка заседания**  (планируемая) | **Ответственный за выполнение** |
| --- | --- | --- |
| ***Сентябрь*** | 1.Утверждение годового плана работы методической комиссии по направлению «Индустрия питания»  2.Утверждение учебно-программной документации на 2022-2023 учебный год  3. 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 2022 года.  3. План открытых учебных занятий, внеаудиторных мероприятий, запланированных на вторую половину ноября 2022 года - январь 2023 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 2022 года – первой половине января 2023 года.  2. План открытых учебных занятий, внеаудиторных мероприятий, запланированных на вторую половину января – первую половину марта 2023 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 2023 года. 2. План открытых учебных занятий, внеаудиторных мероприятий, запланированных на вторую половину марта – первую половину мая 2023 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 2023 года. 2. Отчёты преподавателей по индивидуальным методическим темам. 3. Отчёты преподавателей о методической работе за 2022-2023 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 2022-2023 учебный год. 3. Разное. | Председатель методической комиссии по направлению «Индустрия питания» Глянцева Е.С., преподаватели и мастера п/о ГПОУ ЯО ЯКИП |

1. **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 05.09.2022 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 11.09.2022 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 15.09.2022 года | Заместитель директора по методической работе  М.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 2022 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 2023 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 2023 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 2023 года | Преподаватели и мастера п/о по направлению «Индустрия питания» ГПОУ ЯО ЯКИП |

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** |
| --- | --- | --- | --- |
| Разработка Программы сетевого взаимодействия (в рамках сетевого модуля) | заседание МК «Индустрия питания» | «Сетевое взаимодействие при изучении дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»» | Халезева М.Ю.,Глянцева Е.С., Рябчикова И.В. |
| Формирование тестовой оболочки в системе MOODL | заседание МК «Индустрия питания» | по темам профессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов | члены МК «Индустрия питания» |

***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.  Чекаурова М.С.  Войцеховская Е.А.  Алеева Н.А. | Работа над содержанием рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности  19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» | январь | Комплект УПД | заседание МК «Индустрия питания» |
| Халезева М.Ю  Глянцева Е.С.  Рябчикова И.В.  Новожилова Т.В.  Хныжов А. | Работа над содержанием ВКР для выпускных групп по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» | январь | Методические указания по написанию ВКР для выпускных групп по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» | заседание МК «Индустрия питания» |
| Рябчикова И.В., Глянцева Е.С. | Разработка методических указаний по выполнению курсовой работы для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  Разработка 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 дело  МУ 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 | 22 | / | 20 | 23 | учебный год |  |
|  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
|  | | | | | | | |

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