



СЕРТИФИКАТ №181

Техно парк
универсальных
педагогических
компетенций:
учитель будущего

ФГБОУ ВО «Армавирский
государственный
педагогический
университет»

Лаборатория методик,
технологий и
цифровизации
образовательного
процесса

**НАСТОЯЩИЙ СЕРТИФИКАТ
ПОДТВЕРЖДАЕТ, что**

**Виниченко Ольга Николаевна
приняла участие**

**во Всероссийской научно-практической
конференции «Функциональность подготовки
как императив современного образования»
и выступила с докладом «Формирование
функциональной грамотности обучающихся на
современном этапе»**

1 ноября 2022г.

**Проректор по научно-исследовательской
деятельности**



Ветров Ю.П.

Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Армавирский государственный педагогический университет»

СЕРТИФИКАТ №26.10.-129/1

подтверждает, что



ВИНИЧЕНКО ОЛЬГА НИКОЛАЕВНА

приняла участие в работе международной научной конференции
**«Мультилингвизм как социальный контекст языка:
проблемы и перспективы»**

и выступила с докладом

**«Диалог как основа обучения в средних профессиональных
образовательных учреждениях»**

Проректор по научно-исследовательской,
инновационной и международной деятельности



Ю.П. Ветров

26-27 октября 2023 г.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АНАПСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»**

С Е Р Т И Ф И К А Т Э К С П Е Р Т А

**отборочных соревнований на право участия в
V Открытом Региональном чемпионате
«Молодые профессионалы» (WordSkills Russia) Краснодарского края
2019/2020 чемпионатного цикла**

В Ы Д А Н

ВИНИЧЕНКО ОЛЬГЕ НИКОЛАЕВНЕ

Главный эксперт

А.С. Моргунов


16-18 октября 2019 г.



ДИПЛОМ ЭКСПЕРТА

ВИНИЧЕНКО ОЛЬГА НИКОЛАЕВНА

Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта

Принял участие в V Открытом Региональном чемпионате
«Молодые профессионалы» (WORLD SKILLS RUSSIA) Краснодарского края

по компетенции

«Поварское дело»

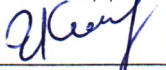


Сергей Прохоро
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ
ОРГ КОМИТЕТА

Министерство образования, науки и молодежи Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»»

Согласовано

ст.Методист

 Киселёва И.В.
подпись инициалы, фамилия
« 31 » августа 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

 Салтыкова М.Т.
подпись инициалы, фамилия
« 31 » августа 2023г.

План работы
Цикловой методической комиссии
Поваров, Кондитеров, Технологов.
(наименование МК)

на 2023 - 2024 учебный год

РАССМОТРЕН И ОДОБРЕН

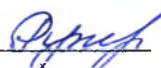
методической комиссией

Поваров, Кондитеров, Технологов.

наименование МК

(протокол от «31» августа 2023г. № 1)

Председатель МК

 /Рукина Н.В. /
подпись Инициалы, фамилия

Кропоткин 2023г.

Единая методическая цель учреждения образования на 2023 / 20 24 учебный год:

«Повышение мотивации студентов к выбранной профессии путём внедрения профильной направленности дисциплин общеобразовательного цикла, а так же совершенствование применения межпредметных связей на уроках междисциплинарных курсов как средства повышения качества подготовки конкурентно способного специалиста».

Единая методическая цель МК на 2023 / 2024 учебный год:

Методическое обеспечение освоения учебных дисциплин, разработка и реализация современных педагогических технологий, направленных на совершенствование качества специалистов ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Основные направления работы и задачи комиссии на 2023 / 2024 учебный год:

- непрерывное совершенствование уровня педагогического мастерства преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, их эрудиции и компетентности в профессиональной сфере деятельности.
- формирование объективной системы оценки образовательных достижений студентов, как условие повышения качества образования.
- повышение педагогической результативности процессов цифровизации образования и дидактического качества электронных образовательных ресурсов, онлайн -курсов и других цифровых образовательных продуктов.
- изучение и применение новейших педагогических технологий и разработок для проведения занятий в условиях дистанционного образования.
- обновление методического обеспечения образовательного процесса в соответствии с ФГОС.
- повышение качества образования на основе внедрения инновационных технологий обучения с использованием заданий профессиональной направленности в образовательном процессе.
- реализовывать учебные возможности через дифференциацию и индивидуализацию обучения.
- совершенствовать навыки самостоятельной работы студентов через расширение возможностей информационно-коммуникационных и проектных технологий в учебном процессе.
- применять на уроках здоровье сберегающие технологии.
- совершенствование научно – технической подготовки студентов, как необходимое условие овладение профессией.
- повышение мотивации студентов к получению образования.
- совершенствование социального партнерства, как средства формирования профессиональных компетенций обучающихся, трудоустройства и закрепления выпускников на производстве.
- профориентационная работа.
- работа со слабоуспевающими студентами.

состав: Данная комиссия включает в свой состав преподавателей и мастеров производственного обучения по профессиям повар, кондитер и специальности технолог продукции общественного питания.

1. Состав цикловой комиссии

№ п/п	Фамилия, инициалы преподавателя	Педагогический стаж	Категория	Дата повышения квалификации	Наименование дисциплины	Педагогическая нагрузка		Электронный адрес
						семестр	семестр	
1	Караваева Любовь Сергеевна	5лет	1	Апрель 2019				E-mail: karawaevalub@yandex.ru
2	Спорышева Ирина Николаевна	35лет						
3	Мирошниченко Оксана Юрьевна	2,5						E-mail: oksana_miroshnichenkoo@gmail.com
4	Рукина Надежда	12 лет						E-

	Витальевна							mail: rukina. 2021 @bk.r u
5	Асокина Светлана Николаевна	28лет						E- mail:aso kina62@ bk.ru
6	Винниченко Ольга Николаевна	11лет						Email: olga.vi nichen ko201 5@yan dex.ru
7	Губанова Татьяна Семеновна	13лет						

2. Перечень учебных кабинетов, лабораторий и мастерских

№ п/п	Наименование учебного кабинета, лаборатории, мастерской	Фамилия, инициалы заведующего
1	Кабинет № 44 иностранного языка	Караваяева Любовь Сергеевна
2	Кабинет № 1 учебный кондитерский цех	Спорышева Ирина Николаевна
3	Кабинет № 103 учебная кухня ресторан	Асокина Светлана Николаевна
4	Кабинет № 2 профильных дисциплин	Мирошниченко Оксана Юрьевна
5	Кабинет № 101 профцикла технологов	Рукина Надежда Витальевна
6	Кабинет финансовой грамотности и предпринимательской деятельности.	Винниченко Ольга Николаевна
7	Учебный кулинарный кондитерский цех	Губанова Татьяна Семеновна

3. Перечень кружков, секций и т.п.

№ п/п	Наименование кружка, секции и т.п.	Фамилия, инициалы руководителя	Курс	Количество студентов
1	«Техническое творчество»	Мирошниченко О.Ю		

4. План заседаний комиссии

№№ заседания	Повестка заседаний	Дата	Ответственный
1	1. Рассмотрение планов работы преподавателей и планов работы в закреплённых кабинетах на текущий учебный год. 2. Составление плана работы МК на 2023 –2024 учебный год. 3. Рассмотрение, обсуждение и дополнение рабочих программ и перспективного тематического планирования, актуализация КИМов, КОСов по всем специальностям профессиям, относящимся к МК. 4. Рассмотрение изменений внесенных в рабочие программы по дисциплинам, МДК, ПМ в связи изменениями в учебном плане по ОПОП «Повар, кондитер».	31.08.23	Караваяева Л.С.
2	1. Анализ результатов входного контроля и планирование	27.09.23	Рукина Н.В.

	<p>мер по устранению пробелов в знаниях обучающихся.</p> <p>2. Рассмотрение КИМов и КОСов для всех дисциплин цикловой комиссии.</p> <p>3. Утверждение плана проведения недели поваров (16.10.-21.10).</p> <p>4. Рассмотреть участие в краевом Фестивале хлеба.</p> <p>5. Участие в краевом мероприятии «Билет в будущее»</p> <p>6. Выступление мастера п/о с докладом «Обеспечение качества обучения с применением АМО (активный метод обучения) в группах».</p> <p>Асокина С.Н.</p>		
3	<p>1. Подведение итогов проведенной недели поваров (16.10 – 21.10);</p> <p>2. Выступление преподавателя с докладом Рукина Н.В. "Межпредметные связи курса поваров, кондитеров, технологов и химии".</p> <p>3. Рассмотреть участие в дне открытых дверей с участием работодателей</p> <p>4. Принять участие в дне открытых дверей по субботам (мастер классы).</p> <p>5. Рассмотреть участие в краевом фестивале «Формула успеха» лепка вареников.</p> <p>6. Принять участие в дне открытых дверей для школьников в каникулярные каникулы.</p> <p>7. Рассмотреть для всех дисциплин цикловой комиссии вопросы для билетов по экзаменам.</p> <p>8. Принять участие в конкурсе студенческих – научно практических работ.</p> <p>9. О продолжении оказании помощи волонтерскому движению «ZaVesa».</p> <p>10. . Выступление преподавателя с докладом «МЕТОДИКА ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЛЕКЦИЙ» Винниченко О.Н.</p> <p>11. Разное.</p>	26.10.23	Рукина Н.В.
4	<p>1. Обсуждение примерных тем дипломных работ, предварительное распределение студентов по дипломным руководителям. Работа со студентами выпускных групп специальности 19.02.10 «Технология общественного питания».</p> <p>2. Прохождение преподавателями цикла курсов повышения квалификации и переподготовки. Участие преподавателей цикла в различных конкурсах.</p> <p>3. Подготовка к зимней сессии. Рассмотрение и утверждение экзаменационных материалов</p> <p>Анализ пополнения оценочных средств (ФОС) по дисциплинам.</p> <p>4. Вопросы ведения документации: заполнение журналов, заполнение и сдача отчетной документации.</p> <p>5. О продолжении оказании помощи волонтерскому движению «ZaVesa».</p> <p>6. Выступление преподавателя с докладом «Нетрадиционные уроки как одна из форм развивающего обучения в соответствии с ФГОС». Мирошниченко О. Ю.</p>	23.11.23	Рукина Н.В.
5	<p>1. Задачи по завершению семестра, рассмотрение положения отстающих студентов по дисциплинам. Мероприятия по сохранению контингента и повышению качества обучения.</p> <p>2. Предварительный отчет преподавателей за I семестр. Анализ работы комиссии за период первого полугодия 2023– 2024 учебного года.</p>	21.12.23	Рукина Н.В.

	3. Подготовка к педагогическому совету. 4. Рассмотрение о сдачи своевременно протоколов и срезовых работ. 5. Заполнение дорожных карт преподавателями и мастерами. 6. Рассмотрение о продолжении оказывать помощь волонтерскому движению «ЗаВеса». 7. Выступление преподавателя с докладом «Факторы неуспеваемости и не посещение студентов в «КТТиЖТ»» Спорышева И.Н.		
6	1. Анализ успеваемости и итогов за 1-ое полугодие. 2. Рассмотрение и обсуждение тематики курсовых работ по МДК 06.01 «Управление Структурным подразделением организации» для группы 20 ТОП -1. 3. Рассмотрение и обсуждение плана мероприятий посвященных масленице. 4. Рассмотрение и обсуждение мастер класса для школьников «Подарок для папы». 5. Выступление ст.мастера Караваеву Л.С. с докладом ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ КАК ЭФФЕКТИВНЫЙ РЕСУРС В ПОДГОТОВКЕ ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННОГО СПЕЦИАЛИСТА». 6. Принять участие в рамках акции «Карьера первых»	25.01.24	Рукина Н.В.

5. Учебно-методическая работа

5.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса (обеспечение теоретического и практического обучения, курсового и дипломного проектирования, текущей и итоговой аттестации, воспитательной работы)

№ п/п	Содержание мероприятия	Исполнитель	Срок	Отметка о выполнении
1	Стажировка преподавателей профессионального цикла.	Рукина Н.В,	18.09-03.10.23.	выполнено
2	Стажировка преподавателей профессионального цикла.	Винниченко О.Н.	18.09-03.10.23.	выполнено

5.2. Участие в работе учебных методических комиссий, методических мероприятиях учреждения образования

Дата	Наименование мероприятия, цель участия	Ответственный (исполнитель)	Отметка о выполнении
	Принять участие в мастер классах		
	Принять участие в профориентации		

5.3. Повышение квалификации членов цикловой комиссии

№ п/п	Фамилия, инициалы работника	Учреждение (организация). Форма повышения квалификации. Цель.	Сроки	Отметка о выполнении
1	Винниченко Ольга Николаевна	ФБПОУ «Красногорский колледж»- филиал г.Звенигород, «Освоение практических навыков на современном оборудовании с учетом передового опыта, практик и методик обучения» -	12.10-21.10.23	выполнено

		38 часов		
2	Губанова Татьяна Семеновна	ФБПОУ «Красногорский колледж»-филиал г.Звенигород, «Освоение практических навыков на современном оборудовании с учетом передового опыта, практик и методик обучения» - 38 часов	12.10-21.10.23.	выполнено

5.4. График взаимопосещений

№ п/п	Ф.И.О. преподавателя	Чи уроки планирует посетить	Период посещения	Цели посещения
1	Рукина Надежда Витальевна	Всех членов МК	ежемесячно	Проверка нормативной документации
2	Караваева Любовь Сергеевна	Всех членов МК	ежемесячно	Проверка нормативной документации
3	Спорышева Ирина Николаевна	Всех членов МК	ежемесячно	Обмен опытом
4	Губанова Татьяна Семеновна	Всех членов МК	ежемесячно	Обмен опытом
5	Мирошниченко Оксана Юрьевна	Всех членов МК	ежемесячно	Обмен опытом
6	Винниченко Ольга Николаевна	Всех членов МК	ежемесячно	Обмен опытом
7	Асокина Светлана Николаевна	Всех членов МК	ежемесячно	Обмен опытом

5.5. Изучение, обобщение и распространение передового педагогического опыта преподавателей методической комиссии

Вид обобщения и распространения опыта (мастер-классы, выступления на конференциях, семинарах, ПЦК, статьи, разработки и пр.)	Направление обобщения опыта
«Нетрадиционные уроки как одна из форм развивающего обучения в соответствии с ФГОС». Мирошниченко О. Ю.	Доклад
«Факторы неуспеваемости и не посещение студентов в «КТТиЖТ»» Спорышева И.Н.	Доклад
"Межпредметные связи курса поваров, кондитеров, технологов и химии". Рукина Н.В.	Доклад
«Творческая деятельность обещающих, на занятиях по учебной практики, как главная форма профессиональной компетенции». Губанова Т.С	Доклад
«ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ КАК ЭФФЕКТИВНЫЙ РЕСУРС В ПОДГОТОВКЕ ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННОГО СПЕЦИАЛИСТА»	Доклад
«МЕТОДИКА ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЛЕКЦИЙ» Винниченко О.Н.	Доклад
«Обеспечение качества обучения с применением АМО (активный метод обучения) в группах». Асокина С.Н.	Доклад

5.6. Инновационная и научно-исследовательская деятельность (если имеется)

Ф.И.О. преподавателя	Тема исследования, проекта	Планируемый срок представления работы	Практический результат (выход). Где будет представляться работа
Рукина Н.В.	Научно-практическая студенческая работа «Исследование потребностей студентов 21 века: развитие личности и	с 15 сентября по 22 октября 2023 года.	ГБПОУ КК «Армавирский индустриально-строительный институт».

	профессионализм»		
Мирошниченко О.Ю.	Научно-практическая конференция: «Креативная индустрия. Тенденции развития. Пространство открытых людей».	05.12.23.	ГБПОУ КК «Армавирский индустриально-строительный институт». Диплом третье место

5.7. Список закрепленных наставников за молодыми преподавателями

Ф.И.О. Преподавателя – наставника	Педагогический стаж	Категория	Ф.И.О. молодого преподавателя	Педагогический стаж
Караваева Л.С.	6л	I	Мирошниченко О.Ю	2,5

5.8. Работа с молодыми преподавателями

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственный за исполнение
	Посещение занятий		

5.9. Открытые занятия

Дата	Фамилия, инициалы преподавателя	Наименование дисциплины, тема занятия, методическая цель	Отметка о выполнении
27.11.23	Губанова Т.С.	Технология приготовления хлебобулочных изделий «Армянский хлеб»	выполнено
17.01.24.	Мирошниченко О.Ю.	Поварское дело «Движение первых»	

6. План проведения недели МК

№	Наименование мероприятия	Ответственный	Срок вып. Месяц, неделя	Отм. О вып.
1	Мастер класс по приготовлению роллов .	Асокина С.Н. 21ПК-2	26.10.23	
2	Урок учебной практики по теме: «Приготовление изделий из дрожжевого теста»	Спорышева И.Н 21ПК-1	25.10.23.	
3	Поварской Батл между 22 ПК-1 и 21ПК-1	Караваева Л.С. и Мирошниченко О.Ю	27.10.23.	
4.	Мастер класс по приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий.	Рукина Н.В	26.10.23.	
5	Сельдь под шубой в стиле фьюжен.	Губанова Т.С.	27.10.23. 10:00 Вановка	
6	Викторина «Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.	Винниченко О.Н.	26.10.23. 10:00 Вановка	

7. Другие вопросы (по усмотрению комиссии)

Председатель МК


(подпись)

Рукина Н.В.
(Ф.И.О. председателя комиссии)

ПРОТОКОЛ № 2

Присутствуют 7 человек

«27» сентября 2023 г

Члены МК: Рукина Н.В, Караваева Л.С, Мирошниченко О.Ю, Спорышева О.Ю, Асокина С.Н., Губанова Т.С, Винниченко О.Н.

Повестка дня:

1. Анализ результатов входного контроля и планирование мер по устранению пробелов в знаниях обучающихся.
2. Рассмотрение КИМов и КОСов для всех дисциплин цикловой комиссии.
3. Утверждение плана проведения недели поваров (16.10.-21.10).
4. Рассмотреть участие в краевом Фестивале хлеба.
5. Участие в краевом мероприятии «Билет в будущее».
6. Выступление мастера п/о с докладом «Обеспечение качества обучения с применением АМО (активный метод обучения) в группах». Асокина С.Н.

Слушали:

1. По первому вопросу выступила: Рукина Н.В.- Анализ входного контроля показал, что уровень знаний обучающихся за курс 9-летней школы очень низкий. Необходимо в кратчайшие сроки разработать мероприятия по ликвидации пробелов в знаниях: проведение индивидуальных занятий и дополнительных занятий с отстающими студентами, проведение консультаций, выполнение обучающимися индивидуальных сообщений по темам, изучаемым по предмету.
2. По второму вопросу выступали все члены методической комиссии, КИМы и КОСы рассмотрели и направили на утверждение ст. методисту.
3. По третьему вопросу преподаватели спецдисциплин представили план проведения недели поваров (16.10.23 – 21.10.23.)
25.10.2023- Открытый урок по УП по теме: «Приготовление изделий из дрожжевого теста».- группа 21-ПК-1 Спорышева И.Н.
26.10.2023- Мастер класс по приготовлению роллов, группа 21 ПК-1, Асокина С.Н
26.10.2023 – викторина «Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него», Винниченко О.Н.
- 27.10.2023– Поварской батл между группами 22 ПК -1 против 21 ПК -1 Караваева Л.С. Мирошниченко О.Ю.
- 27.10.2023– Открытый урок «Сельдь под шубой в стиле фьюжен» 22 ПК -2, Губанова Т.С.
- 27.10.2023– Открытый урок «Мастер класс по приготовлению и оформлению хлебобулочного изделия Каравай».
4. Участи в краевом Фестивале хлеба примет Губанова Т.С.
5. Участие в краевом мероприятии «Билет в будущее» примет Мирошниченко О.Ю. и Караваева Л.С..
6. Заслушали выступление мастера п/о с докладом «Обеспечение качества обучения с применением АМО (активный метод обучения) в группах». Асокина С.Н.

Постановили:

1. Разработать мероприятия по ликвидации пробелов в знаниях учащихся за курс 9-летней школы по всем дисциплинам естественнонаучного цикла.
2. Одобрить предложенные КИМы и КОСы и направить их на утверждение ст. методисту
3. Утвердить план проведения недели поваров.

Председатель методической комиссии Поваров, кондитеров, технологов

наименование комиссии

Н.В. Рукина /  / Подпись

ПРОТОКОЛ № 3

Присутствуют 7 человек

«26» октября 2023 г

Члены МК: Рукина Н.В, Караваева Л.С, Мирошниченко О.Ю, Спорышева О.Ю, Асокина С.Н, Губанова Т.С, Винниченко О.Н.

Повестка дня:

1. Подведение итогов проведенной недели поваров (16.10 – 21.10);
2. Выступление преподавателя с докладом Рукина Н.В. "Межпредметные связи курса поваров, кондитеров, технологов и химии".
3. Рассмотреть участие в дне открытых дверей с участием работодателей.
4. Принять участие в дне открытых дверей по субботам (мастер классы).
5. Рассмотреть участие в краевом фестивале «Формула успеха» лепка вареников.
6. Принять участие в дне открытых дверей для школьников в каникулярные каникулы.
7. Рассмотреть для всех дисциплин цикловой комиссии вопросы для билетов по экзаменам.
8. Принять участие в конкурсе студенческих – научно практических работ.
9. О продолжении оказании помощи волонтерскому движению «ZaVesa».
10. Выступление преподавателя с докладом «МЕТОДИКА ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЛЕКЦИЙ» Винниченко О.Н.
11. Разное.

Слушали:

По первому вопросу слушали председателя методической комиссии Рукину Н.В., выступила с подведением итогов по неделе Поваров, проводимой с 16 октября по 21 октября 2023.

Во втором вопросе слушали Рукину Н.В., преподавателя. Выступила с докладом на тему: «Межпредметные связи курса поваров, кондитеров, технологов и химии».

По всем остальным вопросам слушали председателя МК Рукину Н.В., спросила у преподавателей спец.дисциплин желающих принять участие во всех мероприятиях выше изложенных.

В разделе разное слушали председателя МК Рукину Н.В., которая сообщила о необходимости ознакомиться со списком литературы, который предложен для использования на сайте электронной библиотеки Юрайт и определить те издания, использование которых возможно для работы педагогов техникума и студентами для подготовки к занятиям и выполнения домашних заданий.

Постановили:

1. Одобрить данные итоги недели «Поваров» и сделать соответствующие выводы и учесть замечания.
2. Информацию, изложенную преподавателем принять к сведению и рекомендовать для использования на уроках.
3. Изучить литературу, предложенную библиотекой Юрайт и применять при подготовке к занятиям и рекомендовать обучающимся для подготовки к занятиям и при выполнении домашних заданий.
4. Принимать участие в дне открытых дверей с участием работодателей будет Караваева Л.С.
5. Принять участие в дне открытых дверей по субботам (мастер классы) Караваева Л.С. и Мирошниченко О.Ю..
6. Участие в краевом фестивале «Формула успеха» лепка вареников примет Рукина Н.В. с группой 20-ТОП – 1 Губиной М.В. и Геша Ю.С .
7. Принять участие в дне открытых дверей для школьников в каникулярные каникулы Караваева Л.С. и Мирошниченко О.Ю..
8. Рассмотреть для всех дисциплин цикловой комиссии вопросы для билетов по экзаменам.
9. Принять участие в конкурсе студенческих – научно практических работ примет Рукина Н.В.

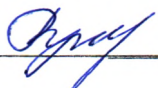
со студенткой четвертого курса группы 20-ТОП – 1 Геша Ю.С.

9. Продолжаем оказывать помощь волонтерскому движению «ZaVesa» Мирошниченко О.Ю., Рукина Н.В., Асокина С.Н., Спорышева И.Н.

10. Рассмотрели для всех дисциплин цикловой комиссии вопросы для билетов по экзаменам.

Председатель методической комиссии «Поваров, кондитеров, технологов»

наименование комиссии

Н.В. Рукина /  / Подпись

ПРОТОКОЛ № 4

Присутствуют 7 человек

«23» ноября 2023 г

Члены МК: Рукина Н.В., Караваева Л.С., Мирошниченко О.Ю., Спорышева О.Ю., Асокина С.Н., Губанова Т.С., Виниченко О.Н.

Повестка дня:

1. Обсуждение примерных тем дипломных работ, предварительное распределение студентов по дипломным руководителям. Работа со студентами выпускных групп специальности 19.02.10 «Технология общественного питания».
2. Прохождение преподавателями цикла курсов повышения квалификации и переподготовки. Участие преподавателей цикла в различных конкурсах.
3. Подготовка к зимней сессии. Рассмотрение и утверждение экзаменационных материалов. Анализ пополнения оценочных средств (ФОС) по дисциплинам.
4. Вопросы ведения документации: заполнение журналов, заполнение и сдача отчетной документации.
5. О продолжении оказания помощи волонтерскому движению «ZaVesa».
6. Проведение викторины «Хочу стать поваром» преподавателем Виниченко О.Н.
7. Выступление преподавателя с докладом «Нетрадиционные уроки как одна из форм развивающего обучения в соответствии с ФГОС». Мирошниченко О. Ю.

Слушали:

1. По первому вопросу было обсуждение примерных тем дипломных работ, предварительное распределение студентов по дипломным руководителям. Работа со студентами выпускных групп.
2. Во втором вопросе преподавателям профессионального цикла решили систематически проходить курсы повышения квалификации и переподготовки, принимать активное участие в различных конкурсах.
3. По третьему вопросу рассмотрели и одобрили экзаменационных материалов, предоставленных преподавателями специальных дисциплин. Предварительный анализ успеваемости студентов.
4. По четвертому вопросу слушали председателя МО Рукину Н.В. о своевременности и правильности заполнения журналов и электронного, сдачи отчетной документации: протоколов проведенных дифференцированных зачетов и экзаменов в рамках промежуточной аттестации студентов по итогам семестра, заполнения зачетных книжек.
5. Продолжаем оказывать помощь волонтерскому движению «ZaVesa».
6. По шестому вопросу слушали преподавателя Виниченко О.Н. о проведении викторины «Хочу стать поваром».
7. Заслушали выступление преподавателя с докладом «Нетрадиционные уроки как одна из форм развивающего обучения в соответствии с ФГОС». Мирошниченко О. Ю.

Постановили:

1. Предварительно распределить количество студентов-дипломников, преподавателям предоставить темы дипломных работ до 15.12.2023г.
2. Продолжить работу по улучшению качества педагогического мастерства через участие в конкурсах и повышения квалификации.
3. Утвердить экзаменационные материалы, подготовленные преподавателями. Преподавателям усилить работу с отстающими студентами и к 15.12.2023, предоставить список студентов для вызова перед началом сессии для проведения беседы.
4. Своевременно и правильно заполнять отчетную документацию, не нарушать сроков сдачи. Продолжаем оказывать помощь волонтерскому движению «ZaVesa» Мирошниченко О.Ю., Рукина Н.В., Асокина С.Н., Спорышева И.Н., Губанова Т.С. и Виниченко О.Н.

5. Провести викторину «Хочу стать поваром», преподавателем Виниченко О.Н.

6. Заслушали выступление преподавателя Мирошниченко О. Ю. с докладом и приняли в разработку своей методике преподавания «Нетрадиционные уроки как одна из форм развивающего обучения в соответствии с ФГОС».

Председатель методической комиссии «Поваров, кондитеров, технологов» _____

наименование комиссии

Н.В. Рукина /  / Подпись

ПРОТОКОЛ № 5

Присутствуют 7 человек

«21» декабря 2023 г

Члены МК: Рукина Н.В., Караваева Л.С., Мирошниченко О.Ю., Спорышева О.Ю., Асокина С.Н., Губанова Т.С., Виниченко О.Н.

Повестка дня:

1. Задачи по завершению семестра, рассмотрение положения отстающих студентов по дисциплинам. Мероприятия по сохранению контингента и повышению качества обучения.
2. Предварительный отчет преподавателей за I семестр. Анализ работы комиссии за период первого полугодия 2023–2024 учебного года.
3. Подготовка к педагогическому совету.
4. Рассмотрение о сдачи своевременно протоколов и срезовых работ.
5. Заполнение дорожных карт преподавателями и мастерами.
6. Рассмотрение возможности продолжить оказывать помощь волонтерскому движению «ZaVesa».
7. О проведении открытого урока «Приготовлении, оформлении и отпуске блюд и гарниров из жареных овощей, грибов (котлеты морковные, свекольные и капустные)», преподавателем Виниченко О.Н.
8. Выступление преподавателя с докладом «Факторы неуспеваемости и не посещение студентов в «КТТЖТ»» Спорышева И.Н.

Слушали:

1. По первому вопросу рассмотрели задачи по завершению семестра: сохранение контингента и повышение качества обучения.
2. По второму вопросу слушали преподавателей, которые озвучили свои предварительные отчеты за I семестр.
3. По третьему вопросу Рукину Н.В.: председатель методической комиссии ознакомила с вопросами, которые вынесены на обсуждение на педагогическом совете.
4. Продолжаем оказывать помощь волонтерскому движению «ZaVesa».
5. По пятому вопросу слушали Виниченко, О.Н. о проведении открытого урока «Приготовлении, оформлении и отпуске блюд и гарниров из жареных овощей, грибов (котлеты морковные, свекольные и капустные)».
6. Заслушали выступление преподавателя с докладом «Факторы неуспеваемости и не посещение студентов в «КТТЖТ»» Спорышева И.Н.

Постановили:

1. Преподавателям усилить контроль за отстающими студентами. Преподавателям вывесить графики, ознакомить студентов с графиками сдачи задолженностей до 29.01.2024.
2. Одобрить работу методической комиссии и за период первого полугодия 2023–2024 учебного года по учебной деятельности удовлетворительной сделать соответствующие выводы и учесть замечания.
3. Делегировать, как выступающего от комиссии на педагогическом совете, Мирошниченко О.Ю. с темой доклада "Освоение и применение современных технологий на занятиях по ОПОП «Повар, кондитер» и «Технология общественного питания» с целью повышения качества обучения".
4. Продолжаем оказывать помощь волонтерскому движению «ZaVesa» Мирошниченко О.Ю., Рукина Н.В., Асокина С.Н., Спорышева И.Н., Губанова Т.С и Виниченко О.Н

5. Провести открытый урок «Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей, грибов (котлеты морковные, свекольные и капустные)» преподавателем Виниченко О.Н.

6. Заслушав выступление преподавателя с докладом «Факторы неуспеваемости и не посещение студентов в «КТТЖТ» Спорышева И.Н.принять в работе в своих группах.

Председатель методической комиссии «Поваров, кондитеров, технологов»
наименование комиссии

Н.В. Рукина /  / Подпись

ПРОТОКОЛ № 6

Присутствуют 7 человек

«25» января 2024 г

Члены МК: Рукина Н.В, Караваева Л.С, Мирошниченко О.Ю, Спорышева О.Ю,
Асокина С.Н. , Губанова Т.С, Винниченко О.Н.

Повестка дня:

1. Анализ успеваемости и итогов за 1-ое полугодие.
2. Рассмотрение и обсуждение тематики курсовых работ по МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации» для группы 20-ТОП -1.
3. Рассмотрение и обсуждение мастер класса для школьников «Подарок для папы».
4. Обсудить и рассмотреть конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии», среди студентов первых и вторых курсов 22-ПК-2 и 23-ПК-1, преподавателем Винниченко О.Н.
5. Выступление старшего мастера Караваевой Л.С. с докладом ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ КАК ЭФФЕКТИВНЫЙ РЕСУРС В ПОДГОТОВКЕ ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННОГО СПЕЦИАЛИСТА».

Слушали:

1. По первому вопросу слушали преподавателей, которые осветили положение об успеваемости по преподаваемым дисциплинам.
2. По второму вопросу слушали преподавателя Мирошниченко О.Ю и Рукину Н.В, ведущих курсовое проектирование по специальностям 19.02.10 «Технология общественного питания» которые представили на рассмотрение темы и задания для курсовых работ по МДК 06.01 «Управление Структурным подразделением организации» для группы 20 ТОП -1.
3. По третьему вопросу Рукина Н.В, председатель методической комиссии, ознакомила с планом мероприятий, посвященных «Дню защитника отечества».
4. По четвертому вопросу заслушали преподавателя Винниченко О.Н, которая сообщила о проведении конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии», среди студентов первых и вторых курсов, группа 22-ПК-2 и 23-ПК-1, по профессии « Повар, кондитер».
5. По пятому вопросу заслушали выступление ст.мастера Караваевой Л.С. с докладом ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ КАК ЭФФЕКТИВНЫЙ РЕСУРС В ПОДГОТОВКЕ ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННОГО СПЕЦИАЛИСТА».

Постановили:

1. По первому вопросу: активизировать прием задолженностей у студентов.
2. По второму вопросу утвердили темы курсовых работ.
3. По третьему вопросу утвердили план проведения Мастер класса для школьников «Подарок для папы».
4. По пятому вопросу утвердили проведение конкурса, преподавателем Винниченко О.Н. профессионального мастерства «Лучший по профессии» среди студентов первых и вторых курсов, 22-ПК-2 и 23-ПК-1».

5. Принять в разработку ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ КАК ЭФФЕКТИВНЫЙ РЕСУРС В ПОДГОТОВКЕ ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННОГО СПЕЦИАЛИСТА».

Н.В. Рукина /  / Подпись

ПРОТОКОЛ № 7

заседания методической комиссии поваров, кондитеров,
технологов
ГБНОУ КК «КТТ и ЖТ» Краснодарского края.

Присутствуют 7 человек
г

«26» февраля 2024

Члены МК: Караваева Л.С, Мирошниченко О.Ю, Спорышева О.Ю, Асокина С.Н,
Рукина Н.В, Губанова Т.С, Виниченко О.

Повестка дня:

1. Подготовка к дипломным работам, рассмотрение кандидатур руководителей дипломных работ группы 20 ТОП -1.
2. Оказание помощи для солдат горячим питанием для эшелона.
3. Рассмотрение и обсуждение мастер класса для школьников «Собери букет для мамы».
4. Рассмотрение и обсуждение день открытых дверей в Центре опережающей профессиональной подготовки для школьников 8 классов, в рамках профориентационного трека «Создай своё будущее». О проведении мастер класса по компетенции «Кондитерское дело»
5. Рассмотрение и обсуждение плана мероприятий посвященных масленице.
6. Рассмотреть на заседании МК проведение между группами, первого и второго курса:
7. Рассмотреть на заседании МК проведение тестирования между группами первого, второго курса по теме: «Обработка овощей и грибов». закрепление ранее изученного материала на практике с применением студентами полученных знаний по профессии.
8. **Рассмотрение и обсуждение открытого урока преподавателя О.Н Виниченко. Тема открытого урока : «Правило варки каш».**

Слушали:

1. Председателя МК. Рукину Н.В., по первому вопросу: Подготовка к дипломным работам, рассмотрение кандидатур руководителей дипломных работ, группы 20-ТОП-1. Для выполнения графика выпускных квалификационных работ студентами группы 20-ТОП-1, необходимо закрепить руководителей ВКР в соответствии с утвержденной тематикой, причем не более 8 студентов на 1 руководителя. В качестве руководителей ВКР предложены преподаватели: Караваева Л.С, Мирошниченко О.Ю, Рукина Н.В, **О.Н. Виниченко.**
2. Председателя МК. Рукину Н.В. которая сообщила об участии в оказании сбора гуманитарной помощи для солдат СВО: - приготовление « Домашней лапши»
3. Председателя МК. Рукину Н.В по третьему вопросу Рукину Н.В, которая ознакомила с планом мероприятий посвященный международному женскому дню. Мастер класс «Собери букет для мамы», для школьников Кавказского района.
4. Председателя МК. Рукину Н.В по четвертому вопросу, которая ознакомила с планом «Дня открытых дверей», в Центре опережающей профессиональной подготовки, для школьников 8 классов, в рамках профориентационного трека «Создай своё будущее».
5. Председателя МК. Рукину Н.В, которая ознакомила с планом проведения

- мероприятий, посвященные «Масленице».
6. Преподавателя Виниченко О.Н., которая сообщила о проведении Тестирования между группами первого, второго курса по теме: «Обработка овощей и грибов», закрепление раннее изученного материала на практике с применением студентами полученных знаний по профессии.
 7. Председателя МК. Рукину Н.В, которая сообщила о проведении открытого урока в группе 22-ПК-2 по профессии « Повар, кондитер», преподавателем Виниченко О.Н. по теме: «Правило варки каши».

Постановили:

1. По первому вопросу: рассмотрели кандидатуры руководителей дипломных работ у студентов группы 20-ТОП-1 преподавателей Караваеву Л.С, Мирошниченко О.Ю, Рукину Н.В. О.Н. Виниченко.
2. По второму вопросу продолжаем оказывать помощь для солдат СВО: горячее питание, приготовление домашней лапши на фронт.
3. По третьему вопросу утвердили план мероприятий посвященных международному женскому дню. Мастер класс «Собери букет для мамы», для школьников Кавказского района., ответственные Караваева Л.С, Мирошниченко О.Ю.
4. По четвертому вопросу утвердили план « Дня открытых дверей» в центре опережающей профессиональной подготовки, для школьников 8 классов, в рамках профориентационного трека «Создай своё будущее». Ответственная за проведение «Мастер класса», по компетенции «Кондитерское дело» преподаватель Рукина Н.В с группой 20-ТОП-1.
5. По пятому вопросу утвердили план проведения мероприятий посвященных празднованию «Масленице», ответственная Рукина Н.В. с группой 20-ТОП-1.
- 6 По шестому вопросу одобрили, проведение тестирования между группами первого, второго курса по теме: «Обработка овощей и грибов», закрепление раннее изученного материала на практике с применением студентами полученных знаний по профессии.
- 7 По седьмому вопросу утвердили проведение открытого урока преподавателя Виниченко О.Н. на тему: «Правило варки каши» в группе 22-ПК-2 по профессии « Повар, кондитер».

Председатель методической комиссии  / Рукина Н.В. /