

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум  
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

ПЛАН РАБОТЫ  
МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ  
«Сфера услуг»

на 2016-2017 учебный год

Усть-Илимск, 2016

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ.....	3
2. СОСТАВ МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ.....	7
3. ОРГАНИЗАЦИОННАЯ РАБОТА.....	9
4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ РАБОТА.....	14
5. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА.....	17
6. ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ.....	19
7. ВНЕКЛАСНАЯ РАБОТА.....	20

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ

**ТЕМА МК:** Повышение качества профессиональной подготовки за счет внедрения эффективных образовательных технологий в рамках реализации ФГОС СПО.

**ЦЕЛЬ МК:** Повышать педагогическое мастерство через различные формы самообразования, стажировку, посещение школ педмастерства и ИКТ

**Задачи:**

- создать условия для повышения качества проведения учебного занятия за счет внедрения эффективных образовательных технологий при реализации программ профессионального образования по профессиям «Повар, кондитер»;
- систематизировать фонды контрольно-оценочных, методических, дидактических средств образовательного процесса в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения;
- совершенствовать внеурочную деятельность студентов через различные формы проведения учебно-производственных, самостоятельных и творческих работ.
- создание условий для адаптации и самореализации обучающихся в профессиональной деятельности;
- развивать духовно – нравственное и гражданско-патриотическое направление в воспитательном процессе обучения
- способствовать пониманию сущности и значения национальных и культурных традиций, милосердия, дружбы.

## 2. СОСТАВ МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ

№ п/п	ФИО преподавателя	Педагогический стаж	Категория	Предметная область
1.	Цуперяк Людмила Валентиновна	Общий - 40лет, УИ ТЛТУ - 22год.	Мастер производственного обучения – высшая, Преподаватель профессионального обучения- первая	Профессиональные модули ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков, ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. ОП.2. Физиология питания с основами товароведения.
2.	Веретенникова Марина Викторовна	Общий - 30лет, УИ ТЛТУ - 6лет	Мастер производственного обучения – первая, Преподаватель профессионального обучения- первая	Учебные дисциплины и проф. модули ПМ 03 Приготовление супов и соусов, ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы, ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, ОП.3 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.4 Экономические и правовые основы производственной деятельности, и корректировка по профессиональным модулям. Основы калькуляции и учета. Экономика. ОП 03. Техническое оснащение и организация производства.
3.	Федорова Елена Викторовна	Общий - 22год, УИ ТЛТУ - 7лет.	Мастер производственного обучения , Преподаватель профессионального обучения	: ОП.1 Основы микробиологии, санитарии, гигиены. Профессиональные модули: ПМ.01, Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.02, Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
4.	Феськова Тамара Ивановна	Общий – 30 лет. УИ ТЛТУ - 17лет	Лаборант	Подготовка к учебной практике и лабораторным работам, художественно-оформительская работа

**3. ОРГАНИЗАЦИОННАЯ РАБОТА**  
**График заседаний методической комиссии**

Дата проведения	Заседание МК «Сфера услуг» 2016-2017г.	Ответственные
Сентябрь - 02.09.16.	<u>Заседание №1</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выборы председателя методической комиссии «Сферы услуг».</li> <li>2. Обсуждение проекта плана работы МК «Сфера услуг» на 2016-2017г.</li> <li>3. Выбор и утверждение тем по самообразованию.</li> <li>4. Корректировка программ и тематического планирования по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС третьего поколения.</li> <li>5. Планирование проведения занятий по учебной практике и лабораторным работам, по воспитательной работе в группах профиля.</li> </ol>	Члены МК. Лимаренко А.А. , Ст. мастер Бахман Н.Д.
Октябрь- 24.10.16г.	<u>Заседание №2</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Корректировка заданий и тем по выпускным практическим и письменным экзаменационным работам в соответствии с требованиями ФГОС и</li> <li>2. Корректировка КОС, методических рекомендаций по проведению ЛПЗ и самостоятельным работам по профессиональным модулям и образовательным дисциплинам.</li> <li>3. Проведение групповых собраний с родителями и студентами по теме «Организация учебного процесса обучающихся в рамках требований ФГОС третьего поколения».</li> <li>4. Подготовка и проведение мероприятий - учебно-производственных, творческих, профессиональных праздников: Всемирный день Повара, День пожилого человека, Посвящение в студенты, День учителя,</li> <li>5. Планирование подготовительных работ по участию в областной олимпиаде WorldSkills по компетенциям Поварское дело и Кондитерское искусство.</li> </ol>	Мастера п.о. профиля. Ст. мастер Бахман Н.Д. Администрация ГБПОУ «УИ ТЛТУ»
Ноябрь – 28.11.16 г.	<u>Заседание №3</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обсуждение изученных материалов эффективных образовательных технологий по темам самообразования.</li> <li>2. Планирование действий членов МК в рамках реализации самообразования на учебных занятиях.</li> <li>3. Обсуждение наблюдений и рекомендаций по итогам взаимопосещения учебных за-</li> </ol>	Члены МК, Ст. мастер Бахман Н.Д.

	<p>нятий.</p> <p>4. Конкурс профессионального мастерства среди выпускников с использованием стандартов и регламента WorldSkills по компетенции Кондитерское искусство</p> <p>5. Подготовка и проведение мероприятий - День матери.</p>	
Декабрь – 26.12.16г.	<p><u>Заседание №4</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Диагностика качества обучения студентов на занятиях учебной практики в рамках реализации активных методов обучения.</li> <li>2. Промежуточная аттестация студентов.</li> <li>3. Внеурочная деятельность студентов и мастеров производственного обучения - проведение мастер-классов по подготовке праздничного новогоднего стола.</li> <li>4. Организация работ по благоустройству территории корпуса №2, учебных цехов и кабинетов</li> <li>5. Цикл мероприятий в краеведческом музее посвященных Великой Победе «Нам эта память дорога»</li> <li>6. Подготовительные работы к участию в областной олимпиаде WorldSkills.</li> </ol>	<p>Члены МК. Ст. мастер Бахман Н.Д. Администрация ГБПОУ «УИ ТЛТУ»</p> <p>Цуперяк Л.В. Веретенникова М.В. Феськова Т.И.</p>
Январь – 23.01.17г.	<p><u>Заседание №5</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обсуждение итогов смотра учебно-производственных цехов, кабинетов. Диагностика качества подготовки студентов в первом полугодии 2016-2017г.</li> <li>2. Подготовка к итоговой аттестации выпускников.</li> <li>3. Подготовка и проведение мероприятий-учебно-производственных, творческих, профессиональных праздников: Крещенские посиделки, День студента, «Татьянин день».</li> <li>4. Подготовительные работы к участию в областной олимпиаде WorldSkills.</li> </ol>	<p>Члены МК. Ст. мастер Бахман Н.Д. Администрация ГБПОУ «УИ ТЛТУ»</p>
Февраль 27.02.17 г.	<p><u>Заседание №6</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка и утверждение проекта положения проведения профессиональной декады «Золотая поварешка»</li> <li>2. Социальное партнерство с предприятиями общественного питания и центром занятости населения города по трудоустройству выпускников на работу</li> <li>3. Обмен опытом по самообразованию.</li> <li>4. Подготовка и проведение производственных, творческих, профессиональных праздников: День влюбленных, День защитника Отечества, мастер-классы для педагогического коллектива.</li> </ol>	<p>Члены МК. Ст. мастер Бахман Н.Д. Администрация ГБПОУ «УИ ТЛТУ»</p>

<p>Март 27.03.17г.</p>	<p>– <u>Заседание №7</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведение профессиональной декады «Золотая поварешка».</li> <li>2. Конкурс профессионального мастерства среди обучающихся 1 и 2 курсов с использованием стандартов и регламента WorldSkills по компетенции Поварское дело</li> <li>3. Сотрудничество с центральной городской библиотекой и МБОУ СОШ города в рамках повышения имиджа профессии Повар, кондитер,</li> <li>4. Подготовка и проведение мероприятий-учебно-производственных, творческих, профессиональных праздников: Международный женский день, Масленица, экскурсии на предприятия общественного питания.</li> </ol>	<p>Члены МК. Ст. мастер Бахман Н.Д.</p>
<p>Апрель 24.04.17г.</p>	<p>– <u>Заседание №8</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Профориентационная работа «Трудом велик и славен человек».</li> <li>2. Подготовка и участие в мероприятиях ко Дню Победы.</li> <li>3. Подготовка и проведение мероприятий-учебно-производственных, творческих, профессиональных праздников: День смеха, Пасхальная неделя, экскурсии в картинную галерею.</li> </ol>	<p>Члены МК. Ст. мастер Бахман Н.Д. Администрация ГБПОУ «УИ ТЛТУ»</p>
<p>Май- 29.05.17г.</p>	<p><u>Заседание №9</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Встречи с работодателями города по итогам прохождения обучающимися производственной практики на предприятиях города.</li> <li>2. Совершенствование программ профессиональных модулей по части распределения вариативной части. Мониторинг качества проведения учебных занятий.</li> <li>3. Подготовка и проведение мероприятий-учебно-производственных, творческих, профессиональных праздников: День Победы, субботники, туристические походы.</li> <li>4. Подготовка к итоговой аттестации студентов по общеобразовательным и профессиональным дисциплинам.</li> <li>5. Анализ работы МК «Сфера услуг» за 2016-2017г.</li> </ol>	<p>Члены МК. Ст. мастер Бахман Н.Д. Администрация ГБПОУ «УИ ТЛТУ»</p>

### График посещения учебных занятий

<b>№ п/п</b>	<b>Дата</b>	<b>ФИО преподавателя</b>	<b>Учебная дисциплина/ модуль</b>	<b>Вид учебного занятия</b>	<b>ФИО преподавателя-эксперта</b>
1	Ноябрь	Л.В. Цуперяк	ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков – выставка-продажа «Чудесные десерты».	Открытое	Коробейникова С.Н., Бахман Н.Д.
2	Декабрь	Л.В. Цуперяк	ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – мастер-класс «Новогодняя выпечка».	Открытое	Коробейникова С.Н., Бахман Н.Д.
3	Январь	Л.В. Цуперяк	Выпускные квалификационные экзамены - Проектная деятельность « История одного блюда »	Открытое	Коробейникова С.Н., Бахман Н.Д.
4	Ноябрь	Е.В.Федорова	ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов – Выставка-продажа блюд из картофеля.	Открытое	Коробейникова С.Н., Бахман Н.Д.
5	Апрель	Е.В.Федорова	ПМ 02 Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста. Итоговое занятие по учебной практике.	Открытое	Коробейникова С.Н., Бахман Н.Д.
6	Март	М.В.Веретенникова	Конкурс профмастерства по ПМ 04.Приготовление блюд из рыбы. Выставка-продажа «Золотая рыбка»	Открытое	Коробейникова С.Н., Бахман Н.Д.



#### 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ РАБОТА

№ п/п	Вид работы	ФИО	Сроки	Ответственный
1.	<p>Корректировка рабочих программ учебных дисциплин/ модулей программы ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, ПМ 03 Приготовление супов и соусов, ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы, ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок, ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков, ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>	Е.В. Федорова	Сентябрь,	
2.	<p>Корректировка методических рекомендаций по выполнению лабораторных и практических работ по ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста ПМ 03 Приготовление супов и соусов, ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы, ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок, ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий,</p>	Л.В. Цуперяк М.В. Веретенникова, Е.В. Федорова	Октябрь	Председатель МК, мастера п/о,
3.	<p>Корректировка рекомендаций по организации самостоятельной работы студентов по преподаваемым дисциплинам ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста ПМ 03 Приготовление супов и соусов, ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы, ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок ПМ 08 Приготовление хлебобулочных,</p>	Л.В. Цуперяк М.В. Веретенникова, Е.В. Федорова	Ноябрь	Председатель МК, мастера п/о,

	мучных и кондитерских изделий.			
4.	<p>Совершенствование дидактического и раздаточного материала:</p> <p>- карточки-задания, технологические карты по приготовлению блюд для проведения занятий МДК и проведению лабораторных и практических работ по ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста ПМ 03 Приготовление супов и соусов, ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы, ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок. ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>	Л.В. Цуперяк М.В. Веретенникова Е.В. Федорова	В течении года	Председатель МК, мастера п/о,
5.	<p>Корректировка фонда оценочных средств. Корректировка контрольно-оценочных средств по ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов, ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста ПМ 03 Приготовление супов и соусов, ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы, ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, ПМ 06 Приготовление холодных блюд и закусок. ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p>	Л.В. Цуперяк М.В. Веретенникова Е.В. Федорова	В течении года	Председатель МК, мастера п/о,

## 5. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

№ п/п	ФИО преподавателя	Тема	Результат
1.	Л.В. Цуперяк	ПМ 07 Приготовление сладких блюд и напитков – выставка-продажа «Чудесные десерты».	Отчет и тех. карта занятия
		ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – мастер-класс «Новогодняя выпечка».	Отчет и тех. карта занятия
		Выпускные квалификационные экзамены - Проектная деятельность « История одного блюда »	Отчет и тех. карта занятия
		Подготовка студентов для участия в оказании дополнительных практических услуг по приготовлению закусок, блюд и сервировке стола в рамках сотрудничества с социальными партнерами и работодателями города.	СМИ , отчет
		Подготовка доклада по темам самообразования «Педагогическое мастерство, как условие эффективности работы по развитию способностей обучающихся».	Доклад.
2.	М.В. Веретенникова	Подготовить студентов для участия в студенческой научно-практической конференции , олимпиаде, конкурсе профессионального по ПМ 04.Приготовление блюд из рыбы.	Отчет
		Проведение открытого занятия. Открытый урок (педагогическая мастерская) Тема «Исторические личности через призму Кулинарии »	Отчет и тех. карта занятия
		Подготовка студентов для участия в оказании дополнительных практических услуг по приготовлению закусок, блюд и сервировке стола в рамках сотрудничества с социальными партнерами и работодателями города.	Отчет и тех. карта занятия
		Подготовка доклада по темам самообразования «Игра, как способ развития познавательной активности».	Доклад
3.	Е.В. Федорова	ПМ 01 Приготовление блюд из овощей и грибов – Выставка – продажа блюд из картофеля.	Отчет и тех. карта занятия
		ПМ 02 Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста. Итоговое занятие по учебной практике.	Отчет и тех. карта занятия
		Проведение открытого занятия "Конкурс профессионального мастерства начинающих поваров"	Отчет и тех. карта занятия
		Подготовка доклада по темам самообразования« Развитие творческих способностей обучающихся на уроках учебной практики»	Доклад
4.	Феськова Т.И.	Подготовить студентов для участия в различных внеурочных мероприятиях, конкурсе профессиональ-	Отчет

		ного мастерства	
		Принять участие в проведении декады профессионального мастерства WorldSkills.	Отчет

## 6. ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ

<b>№ п/п</b>	<b>Форма повышения квалификации</b>	<b>ФИО преподавателя</b>	<b>Сроки</b>
1.	Повышение квалификации по вопросам нормативно-правовых документов	Л.В. Цуперяк М.В. Веретенникова Е.В. Федорова.,	В течении года
2.	Повышение квалификации по вопросам современных методов обучения при реализации ФГОС СПО	Л.В. Цуперяк М.В. Веретенникова Е.В. Федорова,	В течении года
3.	Участие в научно-практической конференции	Все члены МК	по плану техника кума
4.	Участие в олимпиаде профессионального мастерства WorldSkills.	Все члены МК	по плану
5.	Стажировка по профессии Повар, кондитер на предприятиях питания города, сотрудничество с профессионалами по проведению мастер-классов приготовления пищи и кондитерских изделий.	Все члены МК	По плану МК.

## 7. ВНЕКЛАССНАЯ РАБОТА

№ п/п	Виды работы	Сроки	ФИО преподавателя
1	Мастер- класс для педагогических работников УИ ТЛТУ « Приготовление новогодней выпечки»	Декабрь 2016 Отчет	Л.В. Цуперяк М.В. Веретенникова Т.И. Феськова Е.В. Фе- дорова
2	Мастер- класс для работников УИ ТЛТУ «Блюда для семьи в праздничный день»	По плану МК Отчет	Л.В. Цуперяк М.В. Веретенникова Феськова Т.И.
3	Выпуск информационной газеты « Профессиональный вестник» - о достижениях студентов профиля, обзор современной кулинарной моды мировой кухни.	Ежемесячно Стенд	Л.В. Цуперяк  Феськова Т.И.
4	Проведение деловых игр: «Чудеса кулинарии» . « В ресторане» « Традиционные праздники России - Рождество, Крещение, Масленица, Пасха»	В течении года Отчет и тех кар- та занятия.	Л.В. Цуперяк М.В. Веретенникова Т.И. Феськова Е.В. Фе- дорова
5	Подготовить и провести открытое занятие (мастер-класс) по профессиональным модулям: 1. ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов «Способы и формы нарезки овощей» 2. ПМ 03 Приготовление супов и соусов - демонстрационный урок «Приготовление современных и классических соусов» 3. ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков	По плану индивидуальных работ Отчет и тех кар- та занятия.	Л.В. Цуперяк Т.И. Феськова М.В. Веретенникова Т.И. Феськова Е.В. Фе- дорова
6	Организация индивидуальной работы с отстающими студентами по преподаваемым дисциплинам и профессиональным модулям по плану консультаций	Графики .	Л.В. Цуперяк М.В. Веретенникова  Е.В.Федорова
7	Внеурочные открытые профессиональные и спортивные мероприятия в рамках Декады по профессии	Март 2017г. Отчет и тех кар- та занятия.	Е.В. Федорова, Л.В. Цуперяк М.В. Веретенникова Феськова Т.И.
8	Подготовка и проведение внеурочных мероприятий « Посвящение в Повара», «Встречаем Новый год», подготовка студентов по оказанию дополнительных профессиональных услуг в рамках социального партнерства с предприятиями	В течении года Отчет и тех кар- та занятия.	Е.В. Федорова, Л.В. Цуперяк М.В. Веретенникова Феськова Т.И.