

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УМР

 С.С. Тоноян

30 августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

директор ГБПОУ КК КИСТ

 Н.В. Плошник

30 августа 2022 г.



**План
работы цикловой методической комиссии
«Сервиса и туризма»
на 2022-2023 учебный год**

Рассмотрено и одобрено на заседании ЦМК

«Сервиса и туризма»

Протокол № 1 от 30 августа 2022 г.

Председатель ЦМК «Сервиса и туризма»

_____ Гавозда Т.В.

Методическая тема: В 2022-2023 учебном году педагогический коллектив техникума будет работать над единой методической темой: «Повышение качества подготовки специалистов на основе совершенствования учебно-методического обеспечения ФГОС СПО».

Цель:

Цель:

Основной целью работы ЦМК «Сервиса и туризма» в 2022–2023 учебном году является совершенствование уровня педагогического мастерства преподавателей мастеров производственного обучения посредством самообразования, повышения квалификации, обмена актуальным педагогическим опытом, внедрения в образовательный процесс инновационных образовательных технологий.

Задачи:

1. Применение в учебном процессе инновационных форм обучения и технологий;
2. Вовлечение обучающихся в учебно-исследовательскую и профессиональную среду с помощью проведения научно-практических конференций, олимпиад, конкурсов.
3. Повышение профессиональной компетенции преподавательского состава посредством прохождения курсов повышения квалификации и стажировок;
4. Изучение потребностей работодателей по вопросам качества подготовки специалистов.

Состав цикловой методической комиссии

№ п/п	ФИО преподавателя	Предмет	Категория
1	Гавозда Татьяна Владиславовна	МДК, ОП	1 категория
2	Меркулова Инна Владимировна	МДК, ОП	1 категория
3	Бейдик Екатерина Федоровна	Учебная, производственная практика	высшая категория
4	Ерохина Наталья Петровна	Учебная, производственная практика, МДК	соответствие

План работы цикловой методической комиссии

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки выполнения	Ответственные
1	Планирование работы ЦМК	Июнь, август 2022	Председатель ЦМК
2	Проведение заседания ЦМК	1 раз в 2 месяца	Председатель ЦМК
3	Провести анализ учебно – программной документации по предметам, учебной и производственной практики по профессиям «Технология продукции общественного питания» «Поварское и кондитерское дело»	август 2022	Председатель ЦМК , члены цмк
4	<u>Рассмотрение и утверждение:</u> – тематики курсовых работ; – вопросов промежуточной аттестации; <u>Обсуждение:</u> – вопросов итоговой аттестации; – методических пособий и разработок; – тематики дипломных и письменных экзаменационных работ обучающихся.	Август 2022 декабрь январь 2023 август 2022	Председатель ЦМК
5	Подготовка учебных кабинетов, учебных мастерских к новому учебному году	август 2022	Зав. кабинетом
6	Утверждение планов работы кабинетов на 2022-2023 уч. Корректировка и внедрение ОПОП ППССЗ и ОПОП ППКРС, рабочих программ по специальности (профессии): «Технология продукции общественного питания», «Поварское дело»	Сентябрь в течение года	Председатель ЦМК, члены цмк
7	Организация и проведение научно-практических конференций, круглых столов, конкурсов. Привлечение работодателей в их проведении.	в течение года	Председатель ЦМК , члены цмк
8	Утверждение графика проведения открытых уроков	В течении года	Председатель ЦМК , члены цмк
9	Участие в краевых олимпиадах профессионального мастерства по профессиям и специальностям. «Технология продукции общественного питания» «Поварское и кондитерское дело»	В течении года	Председатель ЦМК , члены цмк
10	Проведение консультаций по подготовке к экзамену	В течении года	Члены ЦМК

11	Анализ проделанной работы и составление отчета.	июнь 2023 г.	Председатель ЦМК , члены цмк
12	Проведение «Недели Сервиса и туризма(олимпиады по предметам профессионального цикла, конференции, конкурсы профмастерства, экскурсии, встречи с социальными партнерами и др.)	октябрь 2022	Председатель ЦМК , члены цмк
13	Разработка программы для проведения демонстрационного экзамена по методике WorldSkills Russia компетенциям «Поварское дело»	В течении года	Председатель ЦМК , члены цмк
14	Подготовка к участию в отборочном туре краевого чемпионата World Skills и конкурсов профессионального мастерства в 2022-23году по компетенциям «Выпечка хлебобулочных изделий», «Осетинские пироги»	В течении года	Председатель ЦМК , члены цмк
15	Подготовка и участие в исследовательской работе студентов по профессиональным дисциплинам. Оказание методической помощи молодым преподавателям и мастерам производственного обучения	В течении года	Председатель ЦМК , члены цмк
16	Проведение уроков технологии среди школьников города и района (Билет в будущее)	В течении года	Председатель ЦМК , члены цмк

Методические темы преподавателей (темы самообразования)

ФИО преподавателя	Методическая тема	Форма и место отчета
Гавозда Татьяна Владиславовна	Поиск инновационных приемов эмоционального воздействия на учащихся в процессе обучения.	Открытое мероприятие и выступление с обобщением опыта на заседании ЦМК
Меркулова Инна Владимировна	Технологии проблемного обучения на уроках спецпредмета по специальности технология продукции общественного питания	Открытое мероприятие и выступление с обобщением опыта на заседании ЦМК
Бейдик Екатерина Федоровна	Учебно -производственное подразделение как мотивация производственного обучения	Открытое мероприятие и выступление с обобщением опыта на заседании ЦМК
Ерохина Наталья Петровна	Практическая направленность на уроках производственного обучения	Открытое мероприятие и выступление с обобщением опыта на заседании ЦМК

График проведения открытых уроков и внеклассных мероприятий

№ п/п	ФИО преподавателя	Занятие и тема урока	Сроки проведения
1	Гавозда Татьяна Владиславовна	Практическое занятие : «Приготовление легких закусок из сырых овощей» МДК02.01Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции группа № 3-20-1Т «Выбираю свой путь»-внеклассное мероприятие(КВЕСТ) «Приготовление пасты» Группа 7-21 ПиК «Украсим обеденный стол»	Октябрь 2022 Октябрь 2022 Март 2023 Июнь 2023
2	Меркулова Инна Владимировна	«Технология приготовления кнельной массы» «Технология приготовления натуральных полуфабрикатов из говядины» Мастер-класс: «Шоколадное фруктовое фондю», «Фламбирование десертов»	10.10.2022 09.12.2022 24.03.2023 28.04.2023
3	Бейдик Екатерина Федоровна	«Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий из мяса говядины разнообразного ассортимента» ПМ 02. Гр 7-19 ПиК	Октябрь 2022
4	Ерохина Наталья Петровна	Практическое занятие «Таинство песочного теста» , «Приготовление капкейков», «Приготовление слоеной трубочки с кремом», «Воздушные пирожные с кокосовой стружкой» МДК04.01Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий гр.3-20-1Т , 3-20-2Т	Декабрь 2022 Февраль 2023