Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ»
(ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический колледж питания»)

СОГЛАСОВАНО
Зав. методическим кабинетом
_____ Т.О. Васильева
«_05_»_____09_____2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ М.С. Ермолаев
«_05_»_____09_____2024 г.

ПЛАН

работы цикловой комиссии технологических дисциплин

на 2024-2025 учебный год

Новосибирск, 2024

Рассмотрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № 1
от «03» 09 2024 г.
Председатель цикловой комиссии
_____ Т.А. Фомичева
(подпись) (Ф.И.О.)

ЦЕЛИ РАБОТЫ ЦИКЛОВОЙ КОМИССИИ:

Создание в колледже эффективной системы профессионального образования, обеспечивающей общественное питание Новосибирской области квалифицированными специалистами и рабочими кадрами

ЗАДАЧИ РАБОТЫ ЦИКЛОВОЙ КОМИССИИ:

1. Создание условий реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (ФГОС СПОО), программ подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с требованиями Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС СПО), профессиональных стандартов ресторанной индустрии, требованиями работодателей:

- актуализация учебно-программной документации и методического обеспечения ФГОС СОО;
- актуализация учебно-методических комплексов учебных дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС СПОО;
- актуализация учебно-методических комплексов учебных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с требованиями ФГОС СПО;
- создание условий для обеспечения эффективной самостоятельной работы студентов, обеспечение её контроля;
- совершенствование контроля знаний студентов на всех этапах обучения на основе информационных технологий, актуализация фонда оценочных средств
- внедрение в образовательный процесс информационно-коммуникационных, в том числе интерактивных технологий обучения; модульного обучения, основанного на компетенциях; технологий профессионального обучения, ориентированных на действие; проектного обучения, кейс-технологий;

- широкое вовлечение студентов в научно-поисковую и учебно-исследовательскую деятельность на проектной основе.

2. Совершенствование системы внутреннего контроля за образовательным процессом колледжа через организацию контроля по основным направлениям учебно-методической деятельности для повышения качества подготовки выпускников:

- методическое сопровождение реализации ФГОС СПОО, ФГОС СПО в образовательном процессе колледжа;
- освоение современных педагогических технологий;
- выявление, обобщение и распространение передового педагогического опыта;
- создание собственной учебно-методической продукции и внедрение их в образовательный процесс;
- повышение квалификации и профессионального мастерства педагогов;
- организация методической помощи педагогическим работникам;
- деятельность методического совета, предметно-цикловых комиссий.

3. Совершенствование мероприятий по адаптации студентов нового набора, по здоровьесбережению в студенческой среде, по сохранению контингента.

4. Создание условий для формирования профессионально - значимых качеств личности, обеспечение условий для формирования личности студента как человека культуры – будущего конкурентно способного специалиста, обладающего гуманистическим мировоззренческим потенциалом, и гражданской ответственностью, ориентированных на профессиональное, интеллектуальное и социальное творчество.

5. Расширение социального партнерства.

6. Модернизация материально-технического обеспечения образовательного процесса.

1. Состав предметно - цикловой комиссии

№ п/п	Фамилия, имя, отчество преподавателя	Код, дисциплина (профессиональный модуль) по РУП	Квалификационая категория	Срок действия	Методическая тема
1.	Асямолов Максим Анатольевич	Охрана труда Техническое осн 43.02.15, ПМ 01., ПМ 02., ПМ 03., ПМ 04., ПМ 05., ПМ 07.02.	высшая	06.2023-06.2028	Формирование профессиональных знаний, умений и практического опыта, развитие творческих способнос нестандартного мышления у обучающихся по компетенции «Поварское дело» в соответствии с ФГС СПО и Концепцией проведения конкурсов по профессиональному мастерству «Профессионалы»
2.	Трубецкая Ирина Михайловна	Спец. 19.02.10, 43.02.15, 43.09.01 ПМ 01., ПМ 02., ПМ 03., ПМ 04., ПМ 05., ПМ 08. Особенности питания народов мира, Кухни народов мира	первая	06.2023-06.2028	Формирование творческих профессиональных компетенций студентов в соответствии с современны стандартами Ворлдскиллс (ныне чемпионат по профессиональному мастерству «Профессионалы»)
3.	Переверьзева Полина Андреевна	Спец. , 43.02.15 ПМ 07.01., ПМ 07.02., ПМ 01., ПМ 02., ПМ 03., ПМ 04., ПМ 05., Кухни народов мира			
4.	Носырева Оксана Вадимовна	Спец. 19.02.10, 43.02.15 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания, Контроль качества, Охрана труда			
5.	Фомичева Татьяна Алексеевна	Спец. 19.02.10, 43.02.15, 43.01.09 ПМ 07.01., ПМ 07.02., ПМ 01., ПМ 02., ПМ 03., ПМ 04., ПМ 05., ПМ 08, ПМ 07.02 Особенности питания народов мира., Кухни народов мира	высшая	25.02.2020 – 25.02. 2025	Внедрение передовых технологий в подготовку специалистов среднего звена с учетом международны профессиональных стандартов Ворлдскиллс и Международной Федерации Абилимпикс (Internationa Abilympics Federation) в рамках профессиональных модулей ПМ 02 « Организация процесса приготовлени приготовление сложной холодной кулинарной продук и ПМ 04 «Организация процесса и процесс приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
6.	Черникова Юлия Евгеньевна	Спец. 19.02.10, 43.02.15 ПМ 07.01., ПМ 07.02., ПМ 01., ПМ 02., ПМ	высшая	15.11.2022 – 15.11.2027	Развитие профессиональных компетенций обучающих соответствии с современными стандартами чемпионат

		03., ПМ 04., ПМ 05., ПМ 08. Особенности питания народов мира. Кухни народов мира			профессионального мастерства «Профессионалы».
7.	Шевякова Яна Геннадьевна	Спец. 19.02.10, 43.02.15 ПМ 07.01., ПМ 07.02., ПМ 01., ПМ 02., ПМ 03., ПМ 04., ПМ 05., ПМ 08. Особенности питания народов мира. Кухни народов мира	высшая	30.06.2020 – 30.06.2025	Внедрение передовых технологий в подго специалистов среднего звена с учетом междунаро профессиональных стандартов Ворлдскиллс Международной Федерации Абили (InternationalAbilympicsFederation) и приме инновационных форм обучения в р профессиональных модулей

2. План мероприятий

№ п/п	Содержание деятельности, мероприятия	Сроки выполнения	Ответственные
I.	**Организационно-методическая деятельность**		
1.	Подбор и оформление документов, материалов:	В течение года	Фомичева Т.А.
2.	–Планы, отчеты, протоколы комиссии		Фомичева Т.А.
	–Планы, отчеты кабинетов № 201, 202, 215,224, 408, 112	Май-июнь	Асямолов М.А Носырева О.В. Фомичева Т.А. Шевякова Я.Г. Трубецкая И.М. Черникова Ю.Е.
	Подбор и систематизация нормативной и учебно-методической документации:	В течение года	Фомичева Т.А.
	– Внутренних и внешних нормативных документов	В течение года	Фомичева Т.А.
	– Рабочих учебных программ дисциплин и профессиональных модулей	В течение года	Фомичева Т.А. преподаватели комиссии
	– КТП по дисциплинам и профессиональным модулям	Август, сентябрь	Фомичева Т.А. преподаватели комиссии
	– Учебной литературы, учебников, учебных пособий по специальностям 43.02.15, 43.01.09, 19.02.13	В течение года	Зав. кабинетами, по плану работы преподавателей комиссии
	– ФГОС СПО 19.02.10. – Профессиональный стандарт «Повар» – Профессиональный стандарт «Кондитер» – 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» – 43.01.09 профессия «Повар, кондитер»	В течение года	Зав. кабинетами, по плану работы преподавателей комиссии
	– Конспектов, курсов лекций, слайд – конспектов, учебных пособий, наглядных пособий	В течение года	Зав. кабинетами, по плану работы преподавателей комиссии
	– Методических указаний по самостоятельной внеаудиторной работе студентов по ФГОС СПО	В течение года	По плану работы преподавателей комиссии
	– Методических указаний к практическим и лабораторным работам по ФГОС СПО	В течение года	По плану работы преподавателей комиссии
	– Методических рекомендаций, методических разработок, частных методик	В течение года	По плану работы преподавателей комиссии
	– Методических указаний и вопросов к домашней контрольной работе для заочного отделения (по ФГОС СПО)	В течение года	По плану работы преподавателей комиссии

	1.1.Подбор и оформление документов, материалов:	В течение года	Фомичева Т.А.
	–Планы, отчеты, протоколы комиссии		Фомичева Т.А.
	–Планы, отчеты кабинетов № 201, 202, 224, 408, 112, 215	Май-июнь	Асямолов М.А. Носырева О.В. Фомичева Т.А. Шевякова Я.Г. Трубецкая И.М. Черникова Ю.Е.
II. Учебно-производственная деятельность			
1.	Подготовка к профессиональным конкурсам: Профессионалы основная группа, Абилимпикс,	Сентябрь-июнь	Фомичева Т.А. Преподаватели комиссии
III. Организация и координация экспериментальной, исследовательской и инновационной деятельности			
1.	Студенческие конференции	Декабрь, Февраль –Март	Фомичева Т.А. Преподаватели комиссии
IV. Организация мероприятий по повышению уровня профессионализма педагогов			
1.	Школа молодого преподавателя, мастер классы, семинары	В течении года	Шеф-повара предприятий, преподаватели комиссии
V. Диагностика, оценка и совершенствование учебно-методического и информационного обеспечения образовательного процесса			
1.	По технологии продукции общественного питания		
	– 2 курс, о.о., спец. 43.02.15. , МДК 07.01. (междисциплинарный)	Сентябрь	Шевякова Я.Г.
	– 3 курс, з.о. , спец.43.02.15. , МДК 07.01	Сентябрь	Шевякова Я.Г.
	- 2,3 курс , о.о, спец. 43.02.15 МДК 03.02	Сентябрь	Фомичева Т.А.
	– о.о спец. 43.01.09., МДК 01	Ноябрь	Трубецкая И.М.
2.	По микробиологии, физиологии питания, санитарии, гигиене:		
	– Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, о.о., спец. 43.02.15	Ноябрь	Носырева О.В.
	– Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, о.о., спец. 43.01.09	Ноябрь	Носырева О.В.
Разработка тематик курсовых работ для групп очного и заочного отделений			
	2.2.1. По МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации готовых блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Черникова Ю.Е. Шевякова Я.Г.

			Трубецкая И.М. Чистникова К.И.
VI.	**Разработка программно-планирующей документации, корректировка содержания учебного процесса в соответствии с реализуемыми ФГОС СПО, ФГОС СОО.**		
Специальность/профессия 19.02.13, 43.02.15, 43.01.09			
1.	ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Сентябрь	Фомичева Т.А.
2	ОП 10 Метрология и стандартизация, 43.02.15.	Сентябрь	Носырева О.В.
3	ПМ 06., МДК 06.01. Управление структурным подразделением, 19.02.10.	Сентябрь	Носырева О.В.
Специальность 43.02.15			
4	ПМ 07.01 Выполнение по профессии 16675 Повар,	Сентябрь	Шевякова Я.Г
5	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента,	Октябрь	Трубецкая И.М.
6	ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Ноябрь	Шевякова Я.Г
7	ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Ноябрь	Фомичева Т.А
8	ПМ 07.02.Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	Декабрь	Шевякова Я.Г
9	ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Октябрь	Фомичева Т.А.
10	ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Октябрь	Шевякова Я.Г.
Профессия 43.02.09			
11	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Декабрь	Трубецкая И.М.

12	ПМ 02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Сентябрь	Шевякова Я.Г.
13	ПМ 03 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Декабрь	Фомичева Т.А
14	ПМ 04 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Сентябрь	Шевякова Я.Г.
15	ПМ 05 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Май	Черникова Ю.Е..
16	ОП 10 Кухни народов мира	Май	Фомичева Т.А.
17	ОП 06 Охрана труда	Сентябрь	Асямолов М.А.
18	ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Сентябрь	Носырева О.В.
VII. Учебно-методическое обеспечение ППССЗ по специальностям			
Специальность 43.02.15			
1	ОП 10 Метрология и стандартизация	Сентябрь	Асямолов М.А.
2	- ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Сентябрь	Трубецкая И.М.
3	- ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Сентябрь	Шевякова Я.Г.
4	- ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Сентябрь	Фомичева Т.А
5	- ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Сентябрь	Шевякова Я.Г.
6	- ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Сентябрь	Черникова Ю.Е.

7	- ПМ 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Сентябрь	Чистникова К.И.
8	- ПМ 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	Сентябрь	Чистникова К.И.
9	- ОП Кухни народов мира	Сентябрь	Фомичева Т.А.
43.01.09			
1	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Декабрь	Трубецкая И.М.
2	ПМ 02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Сентябрь	Шевякова Я.Г.
3	ПМ 03 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Декабрь	Фомичева Т.А.
4	ПМ 04 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Сентябрь	Шевякова Я.Г.
5	ПМ 05 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Май	Черникова Ю.Е.
6	ОП 10 Кухни народов мира	Май	Фомичева Т.А.
7	ОП 06 Охрана труда	Сентябрь	Асямолов М.А.
8	ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Сентябрь	Носырева О.В.

План заседаний предметно - цикловой комиссии

№ п/п	Тематика заседаний	Сроки
	1. Организационные мероприятия: — план работы ПЦК на учебный год; — согласование календарно-тематических планов; 2. Утверждение методической работы преподавателей 3. Определение направления актуализации УМК на 2025-2026 учебный год	**Сентябрь**
.	1. Утверждение методической работы преподавателей и контролирующих материалов 2. Участие в предметных олимпиадах по дисциплинам	**Октябрь**
.	1. Утверждение методической работы преподавателей и контролирующих материалов 2. Участие в предметных олимпиадах по дисциплинам	**Ноябрь**
.	1. Утверждение методической работы преподавателей и контролирующих материалов 2. Участие в предметных олимпиадах по дисциплинам 3. Организация и проведение промежуточной аттестации 4. Утверждение отчетности за первый семестр	**Декабрь**
.	1. Утверждение методической работы преподавателей и контролирующих материалов 2. Участие в предметных олимпиадах по дисциплинам 3. Организация мероприятий по ликвидации задолженностей 4. Утверждение тем ВКР	**Январь**
.	1. Утверждение методической работы преподавателей и контролирующих материалов 2. Участие в конкурсе Профессионалы, Абилимпикс 3. Участие во внутренней научно практической конференции	**Февраль**
.	1. Утверждение методической работы преподавателей и контролирующих материалов 2. Участие в предметных олимпиадах по дисциплинам 3. Участие во внешних научно практической конференциях и семинарах	**Март**
.	1. Утверждение методической работы преподавателей и контролирующих материалов 2. Участие в предметных олимпиадах по дисциплинам 3. Участие во внешних научно практической конференциях и семинарах 4. Утверждение заданий на ВКР	**Апрель**
.	1. Утверждение методической работы преподавателей и контролирующих материалов	**Май**

	2. Организация работы по выполнению ВКР	
	1. Отчетность о результатам учебного года 2. Планирование на новый учебный год 3. Утверждение УМК на 2025-2026 учебный год 4. Организация и проведение защиты ВКР 5. Выпускной	**Июнь**