Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области
«Новосибирский технологический колледж питания»

СОГЛАСОВАНО
Зав. методическим кабинетом
_____ Т.О. Софронова
17 « 09 » 2025г.

УТВЕРЖДАЮ
_____ М. С. Ермолаев
« 17 » сентября 2025г.

ПЛАН

работы цикловой комиссии технологических дисциплин

на 2025-2026 учебный год

Новосибирск, 2025

Рассмотрено на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин
Протокол № 1
от «09» 09 2025 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 (КОСов и КИМов).
- 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	Квалификац. категория	Срок действия дд.мм.гг.	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	бессрочная	Формирование профессиональных знаний, умен практического опыта, развитие творческих способностей, нестандартного мышления у обучающихся по компетенции «Поварское делс соответствии с ФГОС СПО и Концепцией прове конкурсов по профессиональному мастерству
2.	Бойков Дмитрий Николаевич	Спец. 19.02.13, 43.02.15, 43.09.01 ПМ 07.01., ПМ 07.02., ПМ 01., ПМ 02., ПМ 03., ПМ 04., ПМ 05., ПМ 08. Кухни народов мира	-		Развитие профессиональных компетенций обучающими соответствии с современными стандартам и чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы»
3.	Трубецкая Ирина Михайловна	Спец. 43.02.15, 43.09.01 ПМ 01., ПМ 02., ПМ 03., ПМ 04., ПМ 05., ПМ 08. Кухни народов мира	первая	06.2023-06.2028	Формирование творческих профессиональных компетенций студентов в соответствии с современными стандартами по профессиональнс мастерству «Профессионалы»)
4.	Денисова Кристина Игоревна	Спец. 19.02.13, 43.02.15, 43.09.01 ПМ 07.01., ПМ 07.02., ПМ 01., ПМ 02., ПМ 03., ПМ 04., ПМ 05., ПМ 08. Кухни народов мира	-		Внедрение передовых технологий в подготовку специалистов среднего звена с учетом профессиональных стандартов и применение инновационных форм обучения в рамках профессиональных модулей
5.	Носырева Оксана Вадимовна	Спец. 19.02.13, 43.02.15 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Физиология питания, Контроль качества, Охрана	-		Повышение качества образования через использование новых образовательных технологи условиях внедрения ФГОС НОО

		труда			
6.	Фомичева Татьяна Алексеевна	Спец. 19.02.13, 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 Кухни народов мира	высшая	бессрочная	Внедрение передовых технологий в подготовк специалистов среднего звена с учетом международных профессиональных стандарто Международной Федерации Абилимпикс (Inter Abilympics Federation) в рамках профессиональ модулей ПМ 02 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной холо, кулинарной продукции» и ПМ 04 «Организаци процесса и процесс приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских издели
7.	Салдина Анастасия Алексанровна	Спец. 19.02.13, 43.02.15 ПМ 07.01., ПМ 07.02., ПМ 01., ПМ 02., ПМ 03., ПМ 04., ПМ 05., ПМ 08.	-		Развитие профессиональных компетенций обучающими соответствии с современными стандартам и чемпионата профессионального мастерства «Профессионалы»
8.	Шевякова Яна Геннадьевна	Спец. 19.02.13, 43.02.15 ПМ 07.01., ПМ 07.02., ПМ 01., ПМ 02., ПМ 03., ПМ 04., ПМ 05., ПМ 08. Кухни народов мира	высшая	бессрочная	Внедрение передовых технологий в подготовку специалистов среднего звена с учетом международных профессиональных стандартов Международной Федерации Абилимпикс (InternationalAbilympicsFederation) и применение инновационных форм обученияв рамках профессиональных модулей
9.	Покатова Лариса Владимировна	Спец. 19.02.13, 43.02.15 ПМ 07.01., ПМ 07.02., ПМ 01., ПМ 02., ПМ 03., ПМ 04., ПМ 05., ПМ 08. Кухни народов мира	-		Формирование профессиональных знаний, умен практического опыта, развитие творческих способностей, нестандартного мышления у обучающихся по компетенции «Поварское дело» соответствии с ФГОС СПО

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. Бойков Д.Н. Денисова К.И.
	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 19.02.13., 43.02.15, 43.01.09	В течение года	Зав. кабинетами, по плану работы преподавателей комиссии
	– ФГОС СПО 19.02.13. – 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. Бойков Д.Н. Носырева О.В. Фомичева Т.А. Шевякова Я.Г. Трубецкая И.М. Денисова К.И.
II.	**Учебно-производственная деятельность**		
	Проведение конкурсов по профессиональному мастерству среди студентов колледжа	Октябрь- Ноябрь	Фомичева Т.А. Преподаватели комиссии Шеф-повара предприятий
2.	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 внутри колледжа	Декабрь	Фомичева Т.А. Преподаватели комиссии
2.	Студенческие конференции	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.	1.1.1. По технологии продукции общественного питания		
2.	– 2 курс, о.о., спец. 43.02.15. , МДК 07.01. (междисциплинарный)	Сентябрь	Бойков Д.Н.
3.	– 3 курс, з.о. , спец.43.02.15. , МДК 07.01	Сентябрь	Бойков Д.Н.
4.	- 2,3 курс , о.о, спец. 43.02.15 МДК 03.02	Сентябрь	Покатова Л.В.

6.	– о.о спец. 43.01.09., МДК 01	Ноябрь	Трубецкая И.М.
	1.1.2. По микробиологии, физиологии питания, санитарии, гигиене:		
	– Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, о.о., спец. 430215	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		Бойков Д.Н. Шевякова Я.Г. Фомичева Т.А.
VI.	**Разработка программно-планирующей документации, корректировка содержания учебного процесса в соответствии с реализуемыми ФГОС СПО, ФГОС СОО.**		
Специальность 19.02.13, 43.02.15, 43.02.09			
19.02.13			
	ПМ 01. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»	Ноябрь	Фомичева Т.А.
	ПМ 02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изго-товления и специализированных пищевых продуктов»	Ноябрь	Носырева О.В.
	ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»	Ноябрь	Фомичева Т.А.
43.02.15			
	ПМ 07.01 Выполнение по профессии 16675 Повар,	Сентябрь	Бойков Д.Н.
	ПМ 01Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента,	Октябрь	Бойков Д.Н.
	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

	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	Покатова Л.В.
	ПМ 07.02.Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	Декабрь	Шевякова Я.Г
	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.
	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.
	ОП 10 Метрология и стандартизация, 43.02.15.		Носырева О.В.
43.01.09			
	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Декабрь	Трубецкая И.М.
	ПМ 02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Сентябрь	Шевякова Я.Г.
	ПМ 03 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Декабрь	Фомичева Т.А
	ПМ 04 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Сентябрь	Шевякова Я.Г.
	ПМ 05 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Май	Черникова Ю.Е..
	ОП 10 Кухни народов мира	Май	Фомичева Т.А.
	ОП 06 Охрана труда	Сентябрь	Асямолов М.А.
	ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Сентябрь	Носырева О.В.
VII. Учебно-методическое обеспечение ППССЗ по специальностям: 19.02.13			
	ПМ 01. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»	Сентябрь	Фомичева Т.А.
	ПМ 02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой	Декабрь	Носырева О.В.

	продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»		
	ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»	Ноябрь	Фомичева Т.А.
Специальность 43.02.15			
	ОП 10 Метрология и стандартизация	Сентябрь	Носырева О.В.
	- ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Сентябрь	Бойков Д.Н.
	- 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.
	- 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	Покатова Л.В.
	- 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.
	- 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	Фомичева Т.А.
	- ПМ 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Сентябрь	Бойков Д.Н.
	- ПМ 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	Сентябрь	Шевякова Я.Г.
	- ОП Кухни народов мира	Сентябрь	Фомичева Т.А.
43.01.09			
	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Декабрь	Трубецкая И.М. Денисова К.И.

	ПМ 02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Сентябрь	Трубецкая И.М. Денисова К.И.
	ПМ 03 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Декабрь	Трубецкая И.М. Денисова К.И.
	ПМ 04 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Сентябрь	Трубецкая И.М. Денисова К.И.
	ПМ 05 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Май	Трубецкая И.М. Денисова К.И.
	ОП 10 Кухни народов мира	Май	Фомичева Т.А.
	ОП 06 Охрана труда	Сентябрь	Асямолов М.А.
	ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Сентябрь	Носырева О.В.

План заседаний предметно - цикловой комиссии

№ п\п	Тематика заседаний	Сроки
1	1. Организационные мероприятия: — план работы ПЦК на учебный год; — согласование календарно-тематических планов; 2. Утверждение рабочих программ, методической работы преподавателей 3. Актуализация УМК	**Сентябрь**
2.	1. Утверждение методической работы преподавателей и контролирующих материалов 2. Участие в предметных олимпиадах по дисциплинам	**Октябрь**
3.	1. Утверждение методической работы преподавателей и контролирующих материалов 2. Участие в предметных олимпиадах по дисциплинам	**Ноябрь**
4.	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**
5.	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**
6.	1. Утверждение методической работы преподавателей и контролирующих материалов 2. Участие в конкурсе «Профессионалы», Абилимпикс 3. Участие во внутренней научно практической конференции	**Февраль**
7.	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**
8.	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**
9.	1. Утверждение методической работы преподавателей и контролирующих материалов	**Май**

	2. Организация работы по выполнению ВКР	
10.	1. Отчетность о результатам учебного года 2. Планирование на новый учебный год 3. Организация и проведение защиты ВКР 4. Утверэкдение УМК на 2026-2027 учебныгй год 5.Организация и подготовка к ДЭ 6.Организация и проведение защиты ВКР 7. Выпускной	**Июнь**