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

СОГЛАСОВАНО
Зав. методическим кабинетом
_____ Т.О. Васильева
05. 09. 2024г.

УТВЕРЖДАЮ
Директора
_____ М.С.Ермолаев
«05» _____ 2024г.

ПЛАН

работы цикловой комиссии мастеров производственного обучения

на 2024-2025 учебный год

Новосибирск, 2024

Рассмотрено на заседании цикловой
комиссии мастеров производственного
обучения
Протокол № 1
от «28» августа 2024г.
Председатель цикловой комиссии
_____ Свечникова Ж.В.
(подпись) (Ф.И.О.)

ЦЕЛИ РАБОТЫ ЦИКЛОВОЙ КОМИССИИ:

1. Организация работы практико-ориентированного обучения в подготовке конкурентоспособных специалистов в сфере общественного питания.

ЗАДАЧИ РАБОТЫ ЦИКЛОВОЙ КОМИССИИ:

1. Применение теоретических знаний в решении практических вопросов, связанных с формированием профессиональных компетенций специалиста;
2. Формирование у студентов значимых для будущей профессиональной деятельности качеств личности, знаний, умений и навыков, обеспечивающих качественное выполнение функциональных обязанностей по избранной специальности.

Состав комиссии мастеров производственного обучения

№ п/п	Фамилия, имя, отчество преподавателя	Код, дисциплина (профессиональный модуль) по РУП	Квалификац. категория	Методическая тема
1.	Леонов Данил Александрович	Производственная практика		Инновационный подход в обучении студентов при подготовке к демонстрационному экзамену для выпуска квалифицированных специалистов
2.	Медведева Елена Алексеевна	Производственная практика		Использование стандартов чемпионатного движения при реализации производственного обучения студентов
3.	Переладова Виктория Алексеевна	Учебная практика	первая	Практико- ориентированная подготовка квалифицированных кадров по наиболее востребованной профессии «Повар, кондитер», среди профессий топ-50
4.	Свечникова Жанна Викторовна	Учебная практика	высшая	Внедрение стандартов Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» при формировании профессиональных компетенций обучающихся в рамках производственного обучения по программам среднего профессионального образования.

План мероприятий№ п/п	Содержание деятельности, мероприятия	Сроки выполнения	Ответственные
I. Организационно-методическая деятельность			
1.	Заседания предметно-цикловой комиссии	Ежемесячно	Председатель ПЦК
II. Учебно-производственная деятельность			
1.	Кружок по фигурной нарезке овощей и фруктов для студентов 1 курса (на базе 9 классов)	Ежемесячно	Медведева Е.А.
2.	Участие в мероприятиях по профориентации для студентов 1 курса	Ежемесячно	Мастера п/о
3.	Организация и проведение фотоконкурса «Как я работал летом » среди студентов 3 и 4 курсов	Сентябрь 2024 года	Переладова В.А., мастера п/о
4.	Организация и проведение конкурса «День знаний » для студентов 1 и 2 курсов, преподавателей, мастеров п/о	Сентябрь 2024 года	Свечникова Ж.В, мастера п/о
5.	Организация и проведение семинара на тему «Блюда православной кухни» для мастеров п/о, преподавателей , студентов	Сентябрь 2024 года	Медведева Е.А., мастер п/о
6.	Организация и проведение конкурса «Осенняя аппликация» среди студентов 1 курса	Октябрь 2024 года	Переладова В.А. мастера п/о
7.	Организация и проведение конкурса проектных инициатив «Есть идея» среди студентов 2 курса на тему «Технологии сервиса и бизнеса»	Октябрь 2024 года	Свечникова Ж.В, мастера п/о
8.	Организация и проведение Дня грузинской кухни в учебно-производственной столовой колледжа	Октябрь 2024 года	Свечникова Ж.В, мастера п/о
9.	Организация и проведение конкурса изделий из пресного теста среди студентов 1 и 2 курса	Ноябрь 2024 года	Медведева Е.А., мастера п/о
10.	Организация и проведение конкурса «Повар XXI века» на тему «Полезный завтрак» для студентов 1 и 2 курса	Ноябрь 2024 года	Свечникова Ж.В, мастера п/о
11.	Организация и проведение семинара на тему «Блюда русской кухни» для мастеров п/о, преподавателей , студентов	Ноябрь 2024 года	Переладова В.А., мастера п/о
12.	Организация и проведение семинара на тему «Что такое сезонный продукт и как с ним работать? » для студентов, преподавателей , мастеров п/о	Ноябрь 2024 года	Леонов Д.А
13.	Организация и проведение конкурса «Декоративные композиции из теста» среди студентов 2 курса	Декабрь 2024 года	Свечникова Ж.В, мастера п/о
14.	Организация и проведение профессионального квеста «Весёлые поварята» среди студентов 1 курса	Декабрь 2024 года	Переладова В.А, мастера п/о

15.	Организация и проведение конкурса «Художественные изделия из пищевых продуктов» среди студентов 1 и 2 курса	Январь 2025 года	Леонов Д.А., мастера п/о
16.	Организация и проведение семинара на тему «Пицца» для мастеров п/о, преподавателей , студентов	Январь 2025года	Свечникова Ж.В, мастера п/о
17.	Организация и проведение проектной работы на тему «Банкет: разработка и организация» для студентов 2-3 курсов	Январь 2025 года	Леонов Д.А.
18.	Организация и проведение конкурса по приготовлению сдобного печенья среди студентов 2 курса	Февраль 2025 года	Свечникова Ж.В., мастера п/о
19.	Организация и проведение семинара на тему «Блюда старорусской кухни» для мастеров п/о, преподавателей , студентов	Февраль 2025 года	Медведева Е.А., мастер п/о
20.	Организация и проведение Дня сибирской кухни в учебно -производственной столовой колледжа	Февраль 2025 года	Переладова В.А., мастера п/о
21.	Организация и проведение шеф-батла по приготовлению блинов среди студентов 1 и 2 курса	Март 2025 года	Медведева Е.А., мастер п/о
22.	Организация и проведение конкурса видеороликов «Рецепт единства» среди студентов 2 курса	Март 2025 года	Свечникова Ж.В., мастера п/о
23.	Организация и проведение семинара на тему «Блинчики» для мастеров п/о, преподавателей , студентов	Март 2025 года	Переладова В.А., мастера п/о
24.	Организация и проведение конкурса «Освоение приемов простой формы нарезки картофеля и корнеплодов» среди студентов 1 и 2 курса	Апрель 2025 года	Переладова В.А, мастера п/о
25.	Организация и проведение семинара «Стрит-фуд: особенности приготовления, виды и новые идеи» для мастеров п/о, преподавателей , студентов	Апрель 2025 года	Леонов Д.А.
26.	Участие в региональном чемпионате «Абилимпикс»	Апрель 2025 года	Мастера п/о
27.	Организация и проведение профессионального квеста «Шаг в профессию» среди студентов 1 курса	Май 2025 года	Переладова В.А мастера п/о
28.	Организация и проведение кейс-чемпионата «Реальные проекты реальной Сибири » среди студентов 2 курса	Май 2025 года	Свечникова Ж.В., мастера п/о
29.	Организация и проведение семинара на тему «Блюда полевой кухни наших воинов» для мастеров п/о, преподавателей , студентов	Май 2025 года	Медведева Е.А.., мастера п/о
30.	Организация и проведение конкурса фотоколлажей «Любим готовить» среди студентов 1 и 2 курсов	Июнь 2025 года	Медведева Е.А.., мастера п/о

31.	Организация и проведение конкурса «Полуфабрикаты : приготовление изделий из овощной массы»	Июнь 2025 года	Леонов Д.А., мастера п/о
32.	Организация и проведение семинара на тему «Пироги на песочном тесте» для мастеров п/о, преподавателей , студентов	Июнь 2025 года	Свечникова Ж.В, мастера п/о
33.	Организация и проведение семинара на тему «Блюда азиатской кухни» для мастеров п/о, преподавателей , студентов	Июнь 2025 года	Леонов Д.А., мастера п/о
III. Организация и координация экспериментальной, исследовательской и инновационной деятельности			
1.	Участие во внутренней научно-практической конференции	Декабрь 2024 года	Мастера п/о
2.	Участие в международной научно-практической конференции «Туризм. Общество. Гостеприимство»	Февраль 2025 года	Мастера п/о
3.	Участие в областной научно-практической конференции «Я и мир красоты»	Апрель 2025 года	Мастера п/о
IV. Организация мероприятий по повышению уровня профессионализма мастеров п/о			
1.	Стажировка	Ноябрь 2024 года Декабрь 2024 года Январь 2025 года	Леонов Д.А Медведева Е.А Переладова В.А
2	Повышение категории по графику	В течение года	Зав. методическим кабинетом
V. Диагностика, оценка и совершенствование учебно-методического и информационного обеспечения образовательного процесса			
1.	Методические советы	В течение года	Зав. методическим кабинетом, председатель ПЦК

Приложение 1.

3. План заседаний предметно - цикловой комиссии

№ п\п	Тематика заседаний	Сроки
1	1. Рассмотрение календарного учебного графика на 2024– 2025 учебный год. 2. Рассмотрение перечня блюд для отработки учебной практики и производственной практики по ПМ 07.01 «Приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции», ПМ 07.02 «Приготовление кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кулинарных изделий массового спроса» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». 3. Рассмотрение плана работы с мастерами производственного обучения на 2024-2025 учебный год. 4. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к фотоконкурсу «Как я работал летом» среди студентов 3 и 4 курсов. 5. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в конкурсе «День знаний» для студентов 1 и 2 курсов, преподавателей, мастеров п/о 6. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к семинару на тему «Блюда православной кухни» для мастеров п/о, преподавателей , студентов. 7. Утверждение списка распределения студентов по базам учебной и производственной практики (первый, второй курс, специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»), профессии 43.01.09 « Повар, кондитер».	Сентябрь 2024 года
2.	1. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к конкурсу «Осенняя аппликация» среди студентов 1 курса. 2. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в конкурсе проектных инициатив «Есть идея» среди студентов 2 курса . 3.Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в Дне грузинской кухни в учебно-производственной столовой колледжа 4. Анализ посещаемости, успеваемости учебной практики, производственной практики студентами.	Октябрь 2024 года
3.	1. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к конкурсу «Приготовление изделий из пресного теста» среди студентов 1 и 2 курсов. 2. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к конкурсу «Повар XXI века» на тему «Полезный завтрак для студентов 1 и 2 курса 2. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в семинаре на тему «Блюда русской кухни» для мастеров п/о, преподавателей, студентов. 3. Анализ посещаемости, успеваемости учебной практики, производственной практики студентами.	Ноябрь 2024 года.

4.	1. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к профессиональному квесту «Весёлые поварята» среди студентов 1 курса 2. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в конкурсе «Декоративные композиции из теста» среди студентов 2 курса 2. Анализ посещаемости, успеваемости учебной практики, производственной практики студентами.	Декабрь 2024 года .
5.	1. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к творческому конкурсу «Художественные изделия из пищевых продуктов» среди студентов 1 и 2 курса 2. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в семинаре на тему «Пицца» для мастеров п/о, преподавателей, студентов. 3. Анализ посещаемости, успеваемости учебной практики студентами.	Январь 2025 года.
6.	1. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к конкурсу по приготовлению сдобного печенья среди студентов 2 курса 2. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в семинаре на тему «Блюда старорусской кухни» для мастеров п/о, преподавателей, студентов. 3. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в Дне сибирской кухни в учебно - производственной столовой колледжа 4. Анализ посещаемости, успеваемости учебной практики студентами.	Февраль 2025 года.
7.	1. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в шеф-батле по приготовлению блинов среди студентов 1 и 2 курса. 2. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в семинаре на тему «Блинчики» для мастеров п/о, преподавателей, студентов. 3. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в конкурсе видеороликов «Рецепт единства» среди студентов 2 курса 2. Анализ посещаемости, успеваемости учебной практики студентами.	Март 2025 года.
8.	1.Анализ посещаемости, успеваемости учебной практики студентами. 2.Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к сдаче квалификационного экзамена на разряд с мастерами производственного обучения. 3.Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к конкурсу «Освоение приемов простой формы нарезки картофеля и корнеплодов» среди студентов1 и 2 курсов	Апрель 2025 года
9.	1. Анализ посещаемости, успеваемости учебной практики студентами. 2. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в профессиональном квесте «Шаг в профессию» среди студентов 1 курса 3. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в кейс- чемпионате «Реальные проекты реальной Сибири» среди студентов 2 курса 4. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в семинаре на тему «Блюда полевой кухни наших воинов» для мастеров п/о, преподавателей, студентов.	Май 2025 года.

10.	1.Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к конкурсу фотоколлажей «Любим готовить» среди студентов 1 и 2 курсов 2. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к конкурсу « Полуфабрикаты : приготовление изделий из овощной массы» 3. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участие в семинаре на тему «Блюда азиатской кухни» для мастеров п/о , преподавателей , студентов. 4.Рассмотрение календарного учебного графика на 2025 – 2026 учебный год. 5. Рассмотрение плана работы с мастерами производственного обучения на 2025-2026 учебный год. 6. Утверждение списка распределения студентов по базам учебной практики (второй курс, специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»), профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». 7. Подведение итогов результатов освоения учебной практики 2024-2025 учебного года 8. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участие в семинаре на тему «Пироги на песочном тесте» для мастеров п/о , преподавателей , студентов.	Июнь 2025 года.