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

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

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

ПЛАН

работы цикловой комиссии мастеров производственного обучения

на 2025-2026 учебный год

Новосибирск, 2025

Рассмотрено на заседании цикловой
комиссии мастеров производственного
обучения
Протокол № 11
от « 11 » июня 2025г.
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 мастера п/о	Код, дисциплина (профессиональный модуль) по РУП	Квалификационная категория	Методическая тема
1.	Леонов Данил Александрович	Производственная практика		«Использование практико–ориентированного обучения подготовке конкурентоспособных специалистов в сф общественного питания, в рамках профессиональных моду ПМ. 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 Повар» специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и ПМ «Организация и ведение процессов приготовления и подготовк реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных издел сложного ассортимента».
2.	Медведева Елена Алексеевна	Производственная практика		«Использование практико–ориентированного обучения подготовке конкурентоспособных специалистов в сфе общественного питания, в рамках профессиональных модул ПМ. 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 Повар» д специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и ПМ «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных издел сложного ассортимента».
3.	Свечникова Жанна Викторовна	Учебная практика	высшая	Внедрение стандартов Чемпионата по профессиональног мастерству «Профессионалы» при формирован профессиональных компетенций обучающихся в рамк

				производственного обучения по программам средн профессионального образования.

План мероприятий № п/п	Содержание деятельности, мероприятия	Сроки выполнения	Ответственны
I. Организационно-методическая деятельность			
1.	Заседания предметно-цикловой комиссии	Ежемесячно	Председатель П
II. Учебно-производственная деятельность			
1.	Участие в мероприятиях по профориентации для студентов 1 курса	Ежемесячно	Мастера п/о
2.	Организация и проведение Дня блюд Яблочного Спаса в учебно-производственной столовой колледжа	Сентябрь 2025 года	Леонов Д.А., мастер п/о
3.	Организация и проведение фотоконкурса «Повар - моё призвание» среди студентов 3 и 4 курсов	Сентябрь 2025 года	Свечникова Ж.І мастера п/о
4.	Организация и проведение семинара на тему «Блюда кавказской кухни» для мастеров п/о, преподавателей, студентов	Сентябрь 2025 года	Медведева Е.А мастер п/о
5.	Организация и проведение конкурса «Осенняя аппликация» среди студентов 1 и 2 курсов	Октябрь 2025 года	Свечникова Ж.І мастера п/о
6.	Организация и проведение Дня армянской кухни в учебно-производственной столовой колледжа	Октябрь 2025 года	Леонов Д.А. мастер п/о
7.	Организация и проведение Дня фаршированных блюд в учебно-производственной столовой колледжа	Ноябрь 2025 года	Свечникова Ж.І мастера п/о

8.	Организация и проведение семинара на тему «Блюда чеченской кухни» для мастеров п/о, преподавателей, студентов	Ноябрь 2025 года	Медведева Е.А мастера п/о
9.	Организация и проведение конкурса «Декоративные композиции из теста» среди студентов 1 и 2 курсов	Декабрь 2025 года	Свечникова Ж. мастера п/о
10.	Организация и проведение Дня фуршетных закусок в учебно-производственной столовой колледжа	Декабрь 2025 года	Медведева Е.А мастер п/о
11.	Организация и проведение семинара на тему «Заливные пироги» для мастеров п/о, преподавателей, студентов	Январь 2025 года	Свечникова Ж. мастера п/о
12.	Организация и проведение семинара на тему «Масленица» для мастеров п/о, преподавателей, студентов	Февраль 2026 года	Свечникова Ж. мастера п/о
13.	Организация и проведение семинара на тему «Постное меню» для мастеров п/о, преподавателей, студентов	Февраль 2026 года	Медведева Е.А мастер п/о
14.	Организация и проведение конкурса «Освоение приемов простой формы нарезки картофеля и корнеплодов» среди студентов 1 и 2 курса	Март 2026 года	Медведева Е.А мастера п/о
15.	Организация и проведение Дня сибирской кухни в учебно-производственной столовой колледжа	Март 2026 года	Свечникова Ж. мастер п/о
16.	Участие в региональном чемпионате «Абилимпикс»	Апрель 2026 года	Мастера п/о
17.	Организация и проведение конкурса фото рецептов с пошаговыми инструкциями среди студентов 1 и 2 курсов	Май 2026 года	Свечникова Ж.В мастера п/о
18.	Организация и проведение семинара на тему «Bubble tea» для мастеров п/о, преподавателей, студентов	Май 2026 года	Леонов Д.А. мастер п/о
19.	Организация и проведение профессионального квеста «Шаг в профессию» среди студентов 1 курса	Июнь 2026 года	Свечникова Ж.В. мастера п/о
III. Организация и координация экспериментальной, исследовательской и инновационной деятельности			

1.	Участие во внутренней научно-практической конференции	Декабрь 2025 года	Мастера п/о
2.	Участие во внешней научно-практической конференции	Февраль 2026 года	Мастера п/о
3.	Участие в областной научно-практической конференции «Я и мир красоты»	Апрель 2026 года	Мастера п/о
IV. Организация мероприятий по повышению уровня профессионализма мастеров п/о			
1.	Стажировка	Декабрь 2025 года Декабрь2025 года	Леонов Д.А Медведева Е.А
2	Повышение категории по графику	В течение года	Зав. методическ кабинетом
V. Диагностика, оценка и совершенствование учебно-методического и информационного обеспечения образовательного процесса			
1.	Методические советы	В течение года	Зав. методическ кабинетом, председатель ПЦ

Приложение 1.

3. План заседаний предметно - цикловой комиссии

№ п\п	Тематика заседаний	Сроки
1	1. Рассмотрение календарного учебного графика на 2025–2026 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 2025–2026 учебный год. 4. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к фотоконкурсу «Повар-моё призвание» среди студентов 3 и 4 курсов. 5. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к семинару на тему «Блюда кавказской кухни» для мастеров п/о, преподавателей, студентов. 6. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в Дне блюд Яблочного Спаса в учебно-производственной столовой колледжа 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 2025 года
2.	1. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к конкурсу «Осенняя аппликация» среди студентов 1 и 2 курсов. 2. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в Дне армянской кухни в учебно-производственной столовой колледжа 3. Анализ посещаемости, успеваемости учебной практики, производственной практики студентами.	Октябрь 2025 года

3.	1. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в Дне фаршированных блюд в учебно-производственной столовой колледжа 2. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в семинаре на тему «Блюда чеченской кухни» для мастеров п/о, преподавателей, студентов. 3.Анализ посещаемости, успеваемости учебной практики, производственной практики студентами.	Ноябрь 2025 года.
4.	1. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в конкурсе «Декоративные композиции из теста» среди студентов 1 и 2 курсов. 2. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в Дне фуршетных закусок в учебно-производственной столовой колледжа 3.Анализ посещаемости, успеваемости учебной практики, производственной практики студентами.	Декабрь 2025 года.
5.	1.Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в семинаре на тему «Заливные пироги» для мастеров п/о, преподавателей, студентов 3. Анализ посещаемости, успеваемости учебной практики студентами.	Январь 2026 года.
6.	1. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в семинаре на тему «Постное меню» для мастеров п/о, преподавателей, студентов. 2.Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в семинаре на тему «Масленица» для мастеров п/о, преподавателей, студентов. 3. Анализ посещаемости, успеваемости учебной практики студентами.	Февраль 2026 года.
7.	1. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к конкурсу «Освоение приемов простой формы нарезки картофеля и корнеплодов» среди студентов1 и 2 курсов. 2. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в Дне сибирской в учебно-производственной столовой колледжа 3. Анализ посещаемости, успеваемости учебной практики студентами.	Март 2026 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.	Апрель 2026 года
9.	1. Анализ посещаемости, успеваемости учебной практики студентами.	Май 2026 года.

	2. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к конкурсу фото рецептов с пошаговыми инструкциями среди студентов 1 и 2 курсов 3. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к участию в семинаре на тему «Bubble tea» для мастеров п/о, преподавателей, студентов	
10.	1. Рассмотрение организационных вопросов по подготовке к профессионального квеста «Шаг в профессию» среди студентов 1 курса 3.Рассмотрение календарного учебного графика на 2025–2026 учебный год. 4. Рассмотрение плана работы с мастерами производственного обучения на 2026–2027 учебный год. 5. Утверждение списка распределения студентов по базам учебной практики (второй курс, специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»), профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». 6. Подведение итогов результатов освоения учебной практики 2025–2026 учебного года	Июнь 2026 года