

Рассмотрено и одобрено
на заседании педагогического совета
СОГБПОУ
«Козловский многопрофильный аграрный колледж
протокол № 1 от « 30 » 08 2016 г.
председатель пед.совета Г.В. Терехов

План работы методической комиссии профессионального цикла по специальности СПО «Технология продукции общественного питания» и профессии «Повар, кондитер»
СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»
на 2016-2017 учебный год.

Методическая тема: «Формирование основных и профессиональных компетенций обучающихся путем внедрения в учебный процесс современных образовательных и воспитательных методик и технологий».

Цель: Повышение конкурентоспособности техникума на рынке образовательных услуг и обеспечение условий для удовлетворения потребностей общества и рынка труда в качественной профессиональной подготовке специалистов.

Задачи:

- ✓ повышение качества обучения, развития и воспитания обучающихся формирование компетентного специалиста за счет совершенствования организационных форм учебно-воспитательного процесса, методики обучения;
- ✓ совершенствование педагогического мастерства, разработка учебно-методических и дидактических материалов;
- ✓ разработка контрольно-оценочных средств (КОС), контрольно – измерительных материалов для проведения мониторинга качества усвоения программного материала обучающимися;
- ✓ внедрение новых образовательных технологий и методик организации учебного процесса, обеспечивающих формирование основных и профессиональных компетенций обучающихся;
- ✓ развитие системы воспитания в техникуме, создание гуманистической воспитательной среды, условий для духовно нравственного воспитания обучающихся;
- ✓ создание условий для непрерывного повышения профессионально – педагогической и управленческой квалификации педагогических работников и руководителей техникума;
- ✓ расширение и обновление учебно-методической и информационной базы техникума;

- ✓ изучение и использование современных педагогических технологий по ориентации на личностные структуры: информационные технологии, эмоционально нравственные, технологии саморазвития.

№	Содержание работы	Сроки проведения	Ответственные
1.	<p>Заседание методической комиссии:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Смотр готовности учебных кабинетов, учебных мастерских, производственных помещений к началу учебного года 2. Рассмотрение и обсуждение программ дисциплин и профессиональных модулей по профессиям НПО и специальностям СПО. 3. Обсуждение проекта планов работы МК на 2016 -2017 учебный год. 4. Обзор новейшей учебно-методической литературы. 	Август.	зам. директора по АХЧ, УПР, заведующие кабинетами, производственных помещений
2.	<p>Заседание методической комиссии:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы методической комиссии; 2. Проведение корректировки и утверждения необходимой учебно-планирующей документации педагогов, мастеров п/о (рабочие учебные программы, календарно-тематические планы, паспорта кабинетов и мастерских) 3. Составление плана повышения квалификации ИПР, и аттестации 4. Работа с молодыми преподавателями, мастерами производственного обучения . 	Сентябрь.	зам. директора по УПР, старший мастер, председатель МК, зав.учебными кабинетами, преподаватели, мастера производственного обучения
3.	<p>Заседание методической комиссии:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Взаимоознакомление с новинками научно-технической литературы по предметам 2. Обсуждение методики написания выпускной квалификационн 	Октябрь	председатель МК, преподаватели, мастера производственного обучения

	<p>работы по специальности технология продукции общественного питания.</p> <p>3. Использование модульной технологии для коррекции знаний и умений обучающихся (работа с неуспевающими);</p> <p>4. Рассмотрение материалов государственной аттестации профессии НПО «Повар, кондитер»</p> <p>5. Разработка инновационных учебно-методических пособий по специальности (для дистанционного обучения).</p>		
4.	<p>Заседание методической комиссии:</p> <p>1. Разработка тем для выпускной квалификационной работы по специальности технология продукции общественного питания</p> <p>2. Обмен опытом в области методики преподавания. Обобщение передового педагогического опыта отдельных преподавателей.</p> <p>3. Анализ организации самостоятельной работы студентов на уроках развивающего обучения.</p> <p>4. Корректировка инструктивно-методических указаний по выполнению выпускных письменных квалификационных работ по профессии 260807.01 Повар, кондитер</p> <p>5. Рассмотрение материалов для проведения административных контрольных работ.</p> <p>Работа с обучающимися: Организация работы с отстающими обучающимися</p>	Ноябрь.	<p>председатель МК, преподаватель Даниленкова Н.А.</p> <p>Ерошенкова Т.С., Курбацкая Л.В.</p> <p>мастера производственного обучения</p>

5.	<p>Заседание методической комиссии:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ проведения административных контрольных срезов знаний по предметам. 2. Организация взаимопосещений и контроля знаний преподавателей. 3. Разработка положения о проведении конкурса профессионального мастерства колледжа по профессиям: повар, кондитер. 4. Рассмотрение тематики квалификационных работ по специальности технология продукции общественного питания 5. Рассмотрение вопросов по ликвидации пробелов в знаниях обучающихся. 	Декабрь.	председатель МК, преподаватели, мастера производственного обучения
6.	<p>Заседание методической комиссии:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обсуждение докладов по вопросам внедрения эффективных технологий преподавания, использование наглядных пособий, технических и электронных средств обучения. 2. Пути активизации познавательной деятельности студентов на уроках развивающего обучения. 3. Смотр учебных кабинетов и производственных мастерских. 4. Анализ учебной и внеклассной работы по теоретическому и производственному обучению. 5. Рассмотрение материалов педагогических разработок. 6. Работа педагогов с обучающимися, которые показали низкий уровень знаний по предметам. 	Январь.	зам. директора по УПР, ТО, методист, преподаватели, мастера производственного обучения

7.	<p>Тематическое заседание методической комиссии: <i>Развитие инновационных педагогических процессов на уроках теоретического и производственного обучения.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обсуждение докладов по вопросам внедрения эффективных технологий преподавания при проведении лабораторных и практических работ, технологии контроля знаний, умений и навыков студентов, в том числе тестовых. 2. Обсуждение результатов работы государственной аттестационной комиссии (профессия повар, кондитер). 3. Проведение открытых уроков и внеклассных мероприятий по дисциплинам и производственному обучению; 4. Итоги проведения недели повара и конкурса профессионального мастерства. <p>Работа с обучающимися: Творческая работа с обучающимися, разработка презентаций, стендов</p>	Февраль.	<p>председатель МК, зам. директора по МР, преподаватели, мастера производственного обучения</p>
8.	<p>Заседание методической комиссии:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа преподавателей и мастеров п/о по совершенствованию знаний и умений обучающихся. 2. Закрепление тем квалификационной работы обучающихся специальности «Технология продукции общественного питания». 3. Обсуждение методик производственного обучения, организация социального партнерства. 4. Организация индивидуальной работы с обучающимися, 	Март.	<p>зам. директора по ТО, ВР</p>

	<p>подготовка к областной олимпиаде.</p> <p>5. Рассмотрение материала для проведения административных контрольных работ.</p>		
9.	<p>Заседание методической комиссии:</p> <p>1. Анализ проведения административных контрольных срезов знаний по предметам и профессиям за II полугодие учебного года.</p> <p>2. Работа по профориентации школьников города и района</p> <p>3. Утверждение аттестационных материалов по специальности «Технология продукции общественного питания» и профессии «повар кондитер»</p> <p>4. Опыт бригадного обучения обучающихся в учебной мастерской.</p>	Апрель.	<p>зам. директора по УПР, председатель МК</p> <p>зам. директора по ВР</p> <p>Яковлева О.В. Курбацкая Л.В.</p> <p>Сиротина Л.А.</p>
10.	<p>Заседание методической комиссии:</p> <p>1. Мониторинг качества профессиональной подготовки по специальности: «Технология продукции общественного питания», и профессии: «Повар, кондитер»: -текущий, промежуточный, итоговый контроль качества профессиональной подготовки;</p> <p>2. Работа по профориентации в школах города и района.</p> <p>3. Итоги работы кружков технического творчества.</p> <p>Работа с обучающимися: Организация работы с обучающимися по подготовке к итоговой аттестации, проведению переводных и выпускных экзаменов.</p>	Май	<p>зам. директора по УПР, ВР, председатель МК, мастера производственного обучения</p>

11.	Заседание методической комиссии: 1. Подготовка творческих отчетов преподавателей, мастеров производственного обучения, анализ результатов учебно-воспитательного процесса за 2016 – 2017 учебный год. 2. Анализ работы методической комиссии. 3. Перспективы развития.	Июнь.	зам. директора по ТО, ВР, методист, председатель МК, преподаватели, мастера производственного обучения
-----	--	-------	--

Председатель МК  Даниленкова Н.А.