

**АНАЛИЗ РАБОТЫ
МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ «СОЦИАЛЬНО-СЕРВИСНОГО ПРОФИЛЯ»
за 1 полугодие 2021-2022 учебного года**

КАДРОВЫЙ СОСТАВ:

Председатель МК:

Кулешова И.А. - преподаватель специальных дисциплин

Члены комиссии:

Воронина М.В. - мастер п/о

Рогова К.Н. - мастер п/о

Латышева Г.О. - мастер п/о

Лысова Э.Н. – преподаватель специальных дисциплин

Единая методическая тема:

«Методическая тема МК:

«Интеграция содержания профессиональных дисциплин как фактор качественной подготовки будущих специалистов»

Цель:

Повышение качества профессионального обучения с целью обеспечения запросов рынка труда, интересов обучающихся и подготовки конкурентоспособного выпускника. Формирование и развитие интеллектуальных и нравственных качеств личности, критического и творческого мышления, умения работать с информацией.

Задачи:

1. Умение осуществлять поиск информации, овладевать знаниями, умениями, навыками.
2. Внедрение эффективных и инновационных педагогических технологий в учебно-воспитательный процесс.
3. Систематизировать работу по повышению качества профессионального образования в соответствии требований Государственного стандарта.

ПОВЫШЕНИЕ ПЕДАГОГИЧЕСКОГО МАСТЕРСТВА:

Члены методической комиссии принимают участие в педагогических советах техникума, заседаниях методической комиссии.

1. Преподаватель профессиональных дисциплин Кулешова И.А. работает по теме самообразования «ИКТ в процессе обучения и воспитания». Создание сайта, наличие портфолио на сайте «Инфоурок».

Участие во Всероссийском конкурсе «Овощной переполох». В рамках методической работы организовала и провела дистанционный конкурс «Дары осени», в конкурсе приняли 13 групп техникума.

В целях реализации плана мероприятий по внедрению регионального стандарта кадрового обеспечения промышленного роста в Иркутской области приняла участие в вебинаре по внедрению элементов практикоориентированного (дуального) обучения в ПОО.

Участие во Всероссийские недели профессиональных проб, в целях профориентационной работы с учащимися 9 классов, организовала и провела профессиональные пробы «Сервировка стола» на базе МОУ СОШ №5. Так же в целях профориентационной работы по профессии Повар, кондитер провела с учащимися 7 классов профессиональные пробы «Сервировка стола» на базе МОУ Лицей УКМО.

Разработка программы профессиональной подготовки по профессии Повар в соответствии с требованиями профессионального стандарта 16675 Повар.

Диплом за 1 место во всероссийском конкурсе «ИКТ – компетентность как критерий оценки профессиональной деятельности согласно требованиям профстандарта современного педагога» серия КС № 13454 от 13.11.2021г.

Участие в областном фестивале по пропаганде здорового образа жизни «Здоровым быть здорово!» организованном ГАПОУ ИО БТТТ, руководитель творческой работы в номинации «Социальный плакат, рисунок».

Участие в заочной научно-практической конференции организованном Региональным институтом каровой политики и непрерывного профессионального образования ГАУ ДПО ИО РИКПиНПО «Эффективный опыт организации профессионального обучения в условиях интеграции инклюзии в профессиональных образовательных организациях Иркутской области».

Участие в областном конкурсе организованном Региональным институтом каровой политики и непрерывного профессионального образования ГАУ ДПО ИО РИКПиНПО «Лучшая методическая разработка по проведению профессиональных проб».

Участие в XI региональной педагогической научно-практической конференции «Реализация компетентного подхода в образовании», направление: Воспитательная работа в образовательной организации с учетом требований ФГОС: содержание, диагностика и контроль

2. Мастер п/о Воронина М.В. работает по теме самообразования «Развитие общих компетенций будущих специалистов профессии «Повар, кондитер».

Свидетельство Мультиурока публикации материала «Мастер-класс «Приготовление фингер фуда по требованиям модуля демонстрационного экзамена». Диплом победителя (1 место) Международного конкурса педагогического мастерства «Педагогический опыт», работа: Подготовка обучающихся и участие в Открытом Региональном чемпионате Ворлдскиллс Россия по компетенции Поварское дело.

Диплом I степени Новые идеи победитель Всероссийского конкурса «Педагог года – 2021».

Диплом I степени Педэксперт победитель Всероссийского тестирования «Оценка уровня квалификации педагогов». Сертификат Пежжурнал конференция «Инновационная деятельность в образовательной организации».

Сертификат слушателя вебинара «Как оформить функциональную грамотность». Свидетельство за участие в вебинаре «Развитие творческой активности обучающихся». Диплом I степени Тотальное тестирование «Профессиональный стандарт педагога». Сертификат тестирования «Дистанционное обучение. Теория и практика».

3. Мастер п/о Рогова К.Н. работает над темой самообразования «Развитие профессиональных компетенций во время проведения учебной практики по профессии Повар, кондитер».

Участие во Всероссийские недели профессиональных проб, в целях профориентационной работы с учащимися 9 классов, организовала и провела профессиональные пробы «Сервировка стола» на базе МОУ СОШ №5.

Участие в областном конкурсе организованном Региональным институтом каровой политики и непрерывного профессионального образования ГАУ ДПО ИО РИКПиНПО «Лучшая методическая разработка по проведению профессиональных проб».

Прошла курсы повышения квалификации в государственном автономном учреждении дополнительного профессионального образования Иркутской области «Региональный институт кадровой политики и непрерывного профессионального образования» по дополнительной профессиональной программе «Подготовка региональных экспертов по стандартам Ворлдскиллс Россия (в форме стажировки)».

4. Мастер п/о Латышева Г. О. работает по теме самообразования «Оформление блюда. Декорирование тарелки».

Прошла курсы повышения квалификации в государственном автономном учреждении дополнительного профессионального образования Иркутской области «Региональный институт кадровой политики и непрерывного профессионального образования» по дополнительной профессиональной программе «Подготовка региональных экспертов по стандартам Ворлдскиллс Россия (в форме стажировки)».

5. Лысова Э.Н. работает по теме самообразования «Формы и методы контроля специальных дисциплин». Руководитель прохождения обучающимся Шумковым Е. Всероссийской олимпиады с возможностью международного участия.

Прошла курсы повышения квалификации по дополнительной профессиональной программе «Методика организации работы предприятий общественного питания образовательной организации в соответствии с ФГОС СПО», г. Ижевск.

ОБОБЩЕНИЕ ОПЫТА:

1. Члены МК разработали и утвердили план работы МК на 2021-2022 учебный год.
2. Преподаватели и мастера п/о МК регулярно знакомятся с новинками литературы.
3. Преподаватели и мастера п/о МК занимаются самообразованием.
4. Члены МК проводят взаимопосещения уроков.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ РАБОТА:

Составлены рабочие программы по учебным дисциплинам, Профессиональным модулям, учебной и производственной практики в соответствии с учебным планом 2020-21 учебного года.

Преподавателями и мастерами п/о МК проведены контрольно - срезовые работы по предметам, учебной практики за 1 полугодие 2020-2021 учебного года.

Преподаватели МК проводят самостоятельную работу с обучающимися, находящимися на индивидуальном учебном плане. Преподаватели МК постоянно проводят работу с отстающими и неуспевающими обучающимися.

Преподаватели МК ведут запланированную подготовку к экзаменационной сессии по специальным предметам профессии «Повар, кондитер».

Ведется работа по накоплению и систематизации раздаточного материала, по накоплению технологических карточек, составляются тестовые задания по темам учебных дисциплин.

Внедрено обучение по программе профессиональной подготовки по профессии «Повар», 3 разряд.

Участие в вебинаре «План мероприятий по внедрению регионального стандарта кадрового обеспечения промышленного роста в Иркутской области на 2021-2022 учебный год. Так же приняли участие в брифинге Центра опережающей профессиональной подготовки Иркутской области в онлайн формате «К мечте на встречу».

Обсуждался план мероприятий по улучшению качеством учебно-производственной деятельности по профессии «Повар, кондитер» в лаборатории Кулинарии и учебного цеха, для проведения практических и лабораторных работ.

ВНЕКЛАССНАЯ РАБОТА ПО ПРЕДМЕТУ:

1. Обучающиеся групп 12-ПК, 22-ПК, 32-ПК, 42-ПК, 23-П приняли активное участие в дистанционном конкурсе «Дары осени».

2. Участие групп 12-ПК, 22-ПК, 42-ПК в областном фестивале по пропаганде здорового образа жизни «Здоровым быть здорово!» организованном ГАПОУ ИО БТТТ, руководитель творческой работы в номинации «Социальный плакат, рисунок».

3. Мероприятия профессиональной недели «Кулинарии» проводились с 18.10.2021 г. по 23.10.2021 г. в соответствии с планом основных мероприятий методической работы ГБПОУ ИО УКПТ на 2021-2022 учебный год. Все запланированные мероприятия проходили в оснащённом кабинете 203 в 13 часов 35 минут.

18.10.2021 г. – неделя началась с открытого мастер-класса «Декорирование тарелок для подачи блюд и закусок». Подготовила и провела мероприятие мастер п/о Латышева Галина Олеговна в группе 32-ПК. В конце мероприятия прошла рефлексия, подведены итоги Мастер –класса, участникам вручены грамоты за участие.

19.10.2021 г. – прошёл конкурс профессионального мастерства «Нарезка овощей» в группе 23-П. Подготовила и провела конкурс преподаватель специальных дисциплин Кулешова Инна Александровна, помощь при проведении оказывала обучающаяся группы 42-ПК Петрова В. Так же обучающиеся выпускной группы 42-ПК провели Мастер-класс по нарезке фигурным способом. Для подведения итогов конкурса создано жюри в составе: Макарова Н.В. – зам. директора по УПР, Копылова Ю.В. – зам директора по УР, Васильева О.В.- методист техникума. Конкурсанты получили грамоты, сладкие призы.

20.10.2021 г. – проведен Мастер-класс «Приготовление фингер фуда по требованиям модуля демонстрационного экзамена. Организовала и провела Мастер-класс мастер п/о Воронина Марина Владиславовна в группе 22 ПК. При подведении итога Мастер –класса проведена рефлексия с дегустацией бутербродов, вручен сертификат за участие.

21.10.2021 г. – проведен открытый Мастер-класс по приготовлению полуфабриката и блюда «Вареники с картофелем». Организовала и провела Мастер-класс мастер п/о Рогова Кристина Николаевна в группе 12-ПК. При поведении итогов Мастер-класса прошла дегустация вареников, рефлексия путем опроса обучающихся, вручения сертификата за участие.

23.10.2021г. – в рамках проведения в Иркутской области региональной акции «Неделя профессиональных проб» организованы и проведены профессиональные пробы на базе УКМО МОУ СОШ №5. С учащимися 9 «а» класса провела занятие Кулешова Инна Александровна с профессиональной пробой «Сервировка стола», с учащимися 9 «б» класса – Рогова Кристина Николаевна с профессиональной пробой «Приготовление блинов». Волонтерами на занятиях задействована группа 42-ПК.

24.10.2021 г. – подведены итоги профессиональной недели «Кулинарии». В подготовке и проведении мероприятий приняли участие члены МК по профессии «Повар, кондитер», «Повар» Кулешова И., Воронина М.В., Латышева Г.О., Рогова К.Н. Все мероприятия проведены на хорошем организационном и методическом уровне.

Обучающийся Шумков Е. принял участие во Всероссийской олимпиаде с возможностью международного участия.

РАБОТА С УЧЕБНЫМИ КАБИНЕТАМИ:

1.Заведующие учебных кабинетов:

Кабинет 203 Кулешова И.А.; Кабинет 204; Учебный цех «Кулинария» Воронина М.В.

2.Подготовлены и утверждены планы работы кабинетов.

3.Преподавателями и мастерами МК ведется большая работа по пополнению комплексно-методического обеспечения кабинетов.

4. Оформление стенда «Профессия Повар, кондитер».

ВЫВОДЫ:

Работу МК можно признать удовлетворительной, так как большая часть запланированных мероприятий проведены в срок и получили хорошие оценки. При проведении мероприятий преподаватели проявили инициативность, творческие способности, педагогическую грамотность, целеустремленность.

Рекомендации: продолжать работать по улучшению содержания, организации и методики обучения на уроках, использовать различные типы уроков для улучшения качества знаний.

Председатель МК:  Кулешова И.А.