

**АНАЛИЗ РАБОТЫ
МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ «СОЦИАЛЬНО-СЕРВИСНОГО ПРОФИЛЯ»
за 1 полугодие 2022-2023 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

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 специальных дисциплин Кулешова И.А.** работает по теме самообразования «Организация внедрения инновационных технологий в учебный процесс». Разработка доклада по теме самообразования «Инновационные технологии в образовании». Опубликован материал на сайте мультурока, свидетельство.

В рамках методической работы организовала и провела дистанционный конкурс «Дары осени», в конкурсе приняли 14 групп техникума.

Участие в региональной акции «Неделя профессиональных проб», в целях профориентационной работы с учащимися 9 классов, организовала и провела профессиональные пробы «Сервировка стола» на базе МОУ СОШ №10, мастер-класс «Кремевая флористика» МОУ СОШ №9, СОШ поселка Магистральный. Имеет благодарственное письмо.

Диплом Муниципального кабинета профориентации за плодотворное сотрудничество и весомый вклад в развитии профориентации на территории Усть-Кутского муниципального образования.

Диплом победителя конкурсной работы «Методическая разработка открытого мероприятия «Без истории нет будущего» (инновационные методические разработки «Педагог.ру»).

Участие в Региональном конкурсе лучших практик в сфере цифровой профориентационной деятельности в номинации «Я – цифровой профориентолог», Центр опережающей профессиональной подготовки Иркутской области (сертификат).

Награждена Почетной грамотой Думой Усть-Кутского муниципального образования.

Участие во Всероссийском конкурсе методических разработок урока, интегрирующего медиаобразование «Такие разные уроки, но в каждой мастер-руке», Методическая разработка урока «Форма нарезки овощей».

Участие во Всероссийском конкурсе студенческих проектов «История профессий в моей семье» в номинации Лучший видеоролик (сертификат).

Участие во втором туре регионального конкурса методических разработок в номинации 3. МР, обеспечивающие качество практической подготовки (выписка из приказа).

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

Прошла курсы повышения квалификации, удостоверение о повышении квалификации по теме «Профессиональная деятельность педагога при организации работы со студентами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в условиях выполнения ФГОС».

Прошла курсы повышения квалификации по программе «Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями», ФГБОУ ДПО ИРПО.

Разработка информационных буклетов по профессии «Повар, кондитер», с целью профориентационной работы набора обучающихся на 2023-2024 учебный год.

Работа в сфере сетевого взаимодействия проекта «Кулинария кухня-студия» совместно с МОУ СОШ №9.

2. Мастер п/о Воронина М.В. работает по теме самообразования «Использование модульной технологии в образовательном процессе». Доклад на совете МК по теме самообразования.

3. Мастер п/о Рогова К.Н. работает над темой самообразования «Формирование профессиональных качеств в процессе».

Прошла курсы повышения квалификации по программе «Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями», ФГБОУ ДПО ИРПО.

Провела открытый мастер-класс «Украшение пряников, основные техники заливки».

Доклад на сайте Мультиурока по теме самообразования.

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

Диплом Муниципального кабинета профориентации за плодотворное сотрудничество и весомый вклад в развитии профориентации на территории Усть-Кутского муниципального образования.

Почетная грамота Мэра Усть-Кутского муниципального образования.

ОБОБЩЕНИЕ ОПЫТА:

1. Члены МК разработали и утвердили план работы МК на 2022-2023 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 2022-23 учебного года.

Преподавателями и мастерами п/о МК проведены контрольно - срезовые работы по предметам, учебной практики за 1 полугодие 2022-2023 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.

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, 13-П приняли активное участие в дистанционном конкурсе «Дары осени».

2. Мероприятия профессиональной недели «Кулинарии» проводились с 24.10.2022 г. по 28.10.2022 г. в соответствии с планом основных мероприятий методической работы ГБПОУ ИО УКПТ на 2022-2023 учебный год. Участниками в мероприятиях стали обучающиеся по профессии - «Повар, кондитер» 12-ПК, 22-ПК, 32-ПК, 42-ПК и обучающиеся по профессии «Повар» - 13-П. Все запланированные мероприятия проходили в оснащённом кабинете 203 в 13 часов 35 минут.

24.10.2022 г. – неделя началась с интеллектуальной игры «Кулинарная мозаика». Ребята с большим удовольствием и интересом отгадывали слова на тему Кулинарии. За участие в игре команды получили сертификаты, которые можно обменять на отличные оценки по спецпредметам.

25.10.2022 г. – прошёл конкурс профессионального мастерства «Молодые ножи» среди групп 12-ПК, 22-ПК, 32-ПК, 42-ПК, 13-П. Подготовила и провела конкурс мастер производственного обучения Рогова Кристина Николаевна. Для подведения итогов конкурса создано жюри в составе: Макарова Н.В. – зам. директора по УПР, Васильева О.В. – зам директора по МР, Трифонова С.Л. - зам директора по УР. По итогу конкурса 1 место – Татарникова Анна группа 32-ПК, 2 место - Родин Кирилл группа 13-П, 3 место – Асафатова Надежда, Дипломы за участие получили: Париков Кирилл группа 12-ПК и Золотарёва Светлана группа 22-ПК.

26.10.2022 г. – проведен Мастер-класс «Виды декора из овощей и фруктов» для групп 12-ПК, 22-ПК, 32-ПК, 42-ПК, 13-П. Организовала и провела Мастер-класс «Виды декора из овощей и фруктов» мастер производственного обучения Латышева Галина Олеговна. При подведении итога Мастер –класса проведена рефлексия с дегустацией, вручены грамоты за участие.

27.10.2022 г. – прошла олимпиада профессионального мастерства «Звезда кулинарии». Цель и задачи олимпиады: - выявление способностей и интересов обучающихся, влияющих на выбор профессии «Повар, кондитер»; определить уровень усвоения профессиональных и общих компетенций обучающихся 1, 2, 3, 4 курсов по профессии «Повар, кондитер», «Повар, из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья»; повышение интереса к профессиональной деятельности Повара, кондитера; повышение профессиональной ориентация обучающихся; повышение конкурентоспособности обучающихся; создание необходимых условий для поддержки одаренных студентов; умение организовывать и планировать свой труд, самостоятельность и исполнительность. Подготовила и провела мероприятие преподаватель Кулешова Инна Александровна, помощь оказывал обучающейся группы 12-ПК Зюзин И. Олимпиада проводилась по следующим направлениям: физиологии, гигиене, кулинарии, техническом оснащении предприятий общественного питания. Члены жюри: Макарова Н.В. – зам. директора по УПР, Васильева О.В. – зам директора по МР, Трифонова С.Л. - зам директора по УР.. В Олимпиаде принимали участие обучающиеся 1,

2, 3, 4 курсов по профессии «Повар, кондитер», «Повар». От каждой учебной группы для участия в олимпиаде представлена одна команда в составе двух человек. Допускалось присутствие зрителей, не участвующих в конкурсных испытаниях, но желающих познакомиться с особенностями профессии «Повар, кондитер». Олимпиада включала в себя два этапа. Победителями стали: 1 место – группа 12-ПК Бузикова В., Нехаенко В., 2 место – группа 13-П Добрынин А., Олтушевская К., 3 место – группа 42-ПК Асафатова А., Щербакова П. Дипломы за участие в Олимпиаде получили обучающиеся групп 22-ПК Морозова К., Бокишева Е., 32-ПК Мелека С., Зварич Ю. Всем ребятам вручили сладкие призы.

28.10.2022 г. – подведены итоги профессиональной недели «Кулинарии». В подготовке и проведении мероприятий приняли участие члены МК «Социально-сервисного профиля»: Кулешова И., Латышева Г.О., Рогова К.Н. Все мероприятия проведены на хорошем организационном и методическом уровне.

3. Организован и открыт мастер-класс «Украшение пряников, основные техники заливки». Мероприятие проведено в целях повышения качества подготовки саморазвития обучающихся по профессии «Повар, кондитер», «Повар» и повышения творческой и социальной активности по украшению пряников глазурью «Айсингом». Участие приняли 12-ПК, 13-П, 22-ПК, 32-ПК.

РАБОТА С УЧЕБНЫМИ КАБИНЕТАМИ:

1. Заведующие учебных кабинетов:

Кабинет 203 Кулешова И.А.; Кабинет 204 Латышева Г.О.; 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.