

**АНАЛИЗ РАБОТЫ
МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ «СОЦИАЛЬНО-СЕРВИСНОГО ПРОФИЛЯ»
за 2022-2023 учебный год**

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», открытое мероприятие «Масленица» (ярмарка-распродажа), открытое мероприятие «Пасхальное чудо» (ярмарка-распродажа).

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 каждом мастер рука», 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).

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.

Участие в XII региональной научно-практической конференции «Реализация компетентного подхода в образовании» по направлению «Воспитание как основа педагогического процесса» ФГБОУ ВО «БрГУ» (сертификат).

Минпросвещения России, участие во Всероссийском конкурсе методических разработок урока, интегрирующего медиаобразование «Такие разные уроки, но в каждом мастера рука» (сертификат).

Свидетельство о независимой оценке качества от 13.02.2023 г. Серия НОК 2023 № 0052 рекомендована Экспертным советом для использования в образовательном процессе «Рабочая программа ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» (НОК).

Участие в региональном конкурсе лучших практик в области патриотического воспитания и подготовки обучающихся к военной службе в профессиональных образовательных организациях в 2023 году (РИКПиНПО).

Организация и проведение общетехникумовского открытого мероприятия «Ярмарочная Масленица», в мероприятии принимали участие 10 групп техникума с привлечением СОШ №10

Участие в районном слете ассоциации поисково-краеведческих отрядов «Планета»: проведение с группой ребят из 20 человек тренинга по сплочению, Мастер-класса «Глазирование тематических пряников» на подложке из медового теста, номера художественной самодеятельности.

В целях профориентационной работы по набору 2023-2024 года, организован и проведен Мастер-класс «Оформление сложных форм складывания салфеток» для 9 классов СОШ №10.

Обобщение и распространение педагогического опыта в Муниципальном фестивале профессиональных проб «Всё в твоих руках» (Сертификат).

В целях профориентационной работы по набору 2023-2024 года профессии Повар, кондитер, совместно с заместителями по УВР школ организованы и проведены Мастер-классы «Сервировка стола, оформление сложных форм складывания салфеток», раздача буклетов с информацией о профессии: СОШ №4 (2 класса, 40 человек); (4класса, 60 человек); СОШ №5 (два класса, 40 человек); СОШ №5 (2 класса, 40 человек), СОШ №7 (4 класса, 60 человек), СОШ №7 (4 класса, 60 человек), СОШ №10 (2 класса, 30 человек), СОШ №3 (2 класса, 54 человека), СОШ №8 (1 класс, 20 человек); №1 (3 класса, 60 человек).

Для наглядной работы на уроках спец дисциплин и проведения мастер-классов по приготовлению кондитерских изделий, изготовление муляжей тортов.

Участие в VIII региональной студенческой научно-практической конференции «Профессиональное становление личности» (Сертификат).

В рамках деловой программы VI Регионального Чемпионата «Абилимпикс» участие в Межрегиональной научно-практической конференции «Доступность получения профессионального образования и профессионального обучения лица с ОВЗ и инвалидностью: опыт, достижения, проблемы, перспективы», обмен опытом секция № 2 (Благодарность).

Написание статьи в газету «Ленские вести» о проведении профориентационных мероприятиях в ГБПОУ ИО УКПТ. Публикация статьи о проведении мероприятия «Пасхальное чудо».

Выступление с докладом на Межрегиональной с международным участие научно-практической конференции «Доступность получения профессионального образования и профессионального обучения лиц с ОВЗ и инвалидностью: опыт, достижения, проблемы, перспективы», организованном ГАУДПО «Институт развития Иркутской области» (Благодарственное письмо).

Выступление на семинаре Межрегиональной презентационной сессии «Наставник – мой путь к успеху» организованном ГАУДПО «Институт развития Иркутской области», поделилась опытом работы, тема доклада «Практика наставничества молодых специалистов по компетенции Поварское дело (сертификат).

Участие в XII Всероссийском конкурсе «100 лучших методических разработок России – 2023» в системе среднего профессионального образования в номинации: методическая разработка открытого мероприятия «Энциклопедия кулинарного искусства».

В целях профориентационной работы в Муниципальных дошкольных образовательных учреждениях УКМО организованы и проведены мероприятия-представление профессии «Повар» с сюжетно-ролевой игрой, мастер-классом «Приготовление, оформление закусочного бутерброда Кораблик» из определенного набора продуктов: детский сад №8 «Солнышко» (приняли участие старшая и подготовительная группы, 63 ребенка); детский сад №23 «Сказка» (приняли участие средняя, старшая и подготовительная группы, 51 ребенок).

Прошла курсы повышения квалификации, удостоверение о повышении квалификации по теме Курсы повышения квалификации «Профессиональная деятельность педагога при организации работы со студентами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в условиях выполнения ФГОС». Курсы повышения квалификации «Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовым технологиями» ФГБОУ ДПО ИРПО. Курсы повышения квалификации «Эксперт демонстрационного экзамена» ФГБОУ ДПО ИРПО. Курсы повышения квалификации по программе «Организация воспитательной работы в образовательных организациях СПО», ГБПОУ ИО БТТТ.

Работа на курсах профессиональной подготовки по профессии «Повар», квалификация 3 разряд.

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

Всероссийское тестирование «ПедЭксперт Май 2023» направление: Профессиональные компетенции педагога.

Видеолекция «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», методическая разработка «Тест по предмету МДК 01.02», инфоурок.

Всероссийский педагогический конкурс Педагогика XXI века: опыт, достижения, методика. Технологическая карта урока ПМ 02.

IV Международный практический «Инфофорум» для педагогов «2023 год педагога и наставника: вызовы и решения».

Обучение по теме «Использование современных информационно-коммуникационных технологий в деятельности педагога» (36 часов), Всероссийский образовательный портал.

Курсы повышения квалификации «Эксперт демонстрационного экзамена» ФГБОУ ДПО ИРПО. Курсы повышения квалификации «Перевернутый класс в профессиональном образовании» ГАУ ДПО ИРО.

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. Курсы повышения квалификации «Эксперт демонстрационного экзамена» ФГБОУ ДПО ИРПО. Курсы повышения квалификации по программе «Организация воспитательной работы в образовательных организациях СПО», ГБПОУ ИО БТТТ.

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.

Проведен мастер-класс по «Оформлению пряников глазурью» для обучающихся МОУ СОШ №9 5-7 классов, летний оздоровительный лагерь «Факел».

Курсы повышения квалификации «Эксперт демонстрационного экзамена» ФГБОУ ДПО ИРПО.

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 и 2 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.

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

Организована профориентационная работа в Муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Детский сад №8 «Солнышко», Детский сад №23 «Сказка» общеразвивающего вида Усть-Кутского Муниципального образования.

Проведено открытое мероприятие «Ярмарочная Масленица». Цель: развить у обучающихся интерес к русской культуре через традиции празднования «Масленицы». Задачи: развивать творческий потенциал путем развития воображения и фантазии; развить культуру речи, обогатить словарный запас; развить чувство соперничества, дух соревнования, сообразительность, умение работать в команде.

Проведено открытое мероприятие «Пасхальное чудо». Цель: развить у обучающихся интерес к истории русского христианского праздника. Задачи: развивать творческий потенциал путем развития воображения и фантазии; развить культуру речи, обогатить словарный запас; расширять знания обучающихся о культуре, традициях и обычаях русского народа; воспитать уважения и толерантного отношения о культуре русского народа.

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», открытом мероприятии ярмарки-распродажи «Масленица», открытом мероприятии ярмарки-распродажи «Пасхальное чудо».

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: Париллов 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 ориентации 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.

4. Участие в VIII региональной студенческой научно-практической конференции «Профессиональное становление личности», тема доклада «Современные направления в кулинарии», Мамонова Е. группа 12-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».

5. Для наглядной работы на уроках спец дисциплин и проведения мастер-классов по приготовлению кондитерских изделий, изготовление муляжей тортов.

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.