

**АНАЛИЗ РАБОТЫ  
МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ «СОЦИАЛЬНО-СЕРВИСНОГО ПРОФИЛЯ»  
за 2023-2024 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 «Применение инновационных технологий в воспитательной работе». Разработка доклада по теме самообразования «Применение инновационных технологий в воспитательной работе». Опубликован материал на сайте мультурока, свидетельство.

Диплом I степени XII Всероссийского конкурса «100 лучших методических разработок России – 2023» в системе среднего профессионального образования, конкурсная работа «Энциклопедия кулинарного искусства».

Диплом победителя Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Креативный педагог», конкурсная работа «Лучший конспект урока «Сервировка стола».

Организация и проведение интерактивного дистанционного конкурса «Осенняя ярмарка», в которой приняли участие 10 групп техникума, выпечка и реализация кулинарных изделий в ассортименте, приобретение инвентаря и посуды для работы лаборатории «Кулинарии». Написание статьи в газету «Ленские вести» о проведении праздничного мероприятия интерактивного конкурса «Осенняя ярмарка», посвященного Дню Профтехобразования.

Межрегиональная презентационная сессия «Наставник – мой путь к успеху» поделилась опытом работы, тема доклада «Практика наставничества молодых специалистов по компетенции «Поварское дело».

Региональный семинар «Профессиональное самоопределение обучающихся с умственной отсталостью: эффективные практики», тема доклада «Мастер-класс как форма профориентации и метод обучения слушателей».



Региональный конкурс лучших практик в сфере цифровой профориентационной деятельности в номинации «Я – цифровой профориентолог» программа профессиональной пробы «Масленичные блины».

Международный конкурс Методическая разработка «Украшение медовых пряников сырцовой глазурью».

Организация и проведение открытого классного часа «Во славу тех, кто из профтех», посвященное празднованию Дню Профтехобразования, приготовление праздничных бутербродов «Студенческие».

В целях ранней профориентационной работы профессии Повар, кондитер в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении УКМО детский сад №8 «Солнышко» организован и проведен мастер-класс «Украшение медовых пряников сырцовой глазурью» из определенного набора продуктов с сюжетно-ролевой игрой. Написание статьи в газету «Ленские вести» о проведении ранней профориентационной работы профессии Повар, кондитер в Муниципальных дошкольных образовательных учреждениях УКМО Детских садах № 8, 23.

Профессиональное тестирование для педагогов с возможностью международного участия «ИКТ – компетентность современного педагога» Диплом 1 степени.

Всероссийская конференция «Развитие потенциала среднего профессионального образования: стратегические ориентиры и региональные практики», тема доклада «Совершенствование практической подготовки и итоговой аттестации обучающихся в форме демонстрационного экзамена» ГАУ ДПО Иркутской области.

Всероссийская олимпиада «ФГОС соответствие» «Основы правовых знаний педагогических работников».

Подготовка призёра детско-юношеского районного конкурса плакатов «Молодёжь против курения!» МЦБАМ УКМО (благодарность).

VII Международный фотоконкурс «Русская цивилизация», ФАДН России, сертификат.

Диплом победителя 1 место Всероссийской интернет-олимпиады Педагогические технологии для реализации ФГОС.

VIII Всероссийский конкурс эссе «Горжусь профессией своей» в номинации «Образование России: прошлое, настоящее, будущее», Диплом победителя.

Доклад по теме самообразования «Применение инновационных технологий в воспитательной работе», Инфоурок свидетельство.

Курсы повышения квалификации «Актуальные методы и специфика проведения инклюзивного образования лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в образовательных организациях среднего профессионального образования в условиях реализации ФГОС» (72 часа); «Педагогический контроль и оценка освоения образовательной программы профессионального обучения, СПО, и (или) ДПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации» (72 часа). Обучение по теме: «Использование современных информационно-коммуникационных технологий в деятельности педагога» (36 часов). Вебинар, проводимом на педагогическом портале «Солнечный свет» «Профилактика и коррекция нарушений устной речи (дислексия)». Курсы повышения квалификации «Использование информационно-коммуникативных технологий в процессе реализации ФГОС» (72 часа). Курсы повышения квалификации «Проектирование модели СПСО ПОО» ИРО ИО (72 часа).



Организация и проведение открытого мероприятия «Костянка - Северный гранат» в рамках проведения мероприятий Недели Кулинарии» с мастер-классом «Оформление медового пряника кремом из сливок и джемом из костяники». Написание статьи в газету «Ленские вести» о проведении «Профессиональной недели профессии Повар, кондитер в Усть-Кутском промышленном техникуме».

Организация и проведение открытой ярмарки «Щедрая Сибирь», приуроченной ко Дню Сибири (сообщение по теме мероприятия, выпечка и реализация кулинарных изделий).

Работа по изготовлению дизайна и печати проекта двух баннеров «ФП Профессионалитет. Амбассадоры Профессиональитета».

Организация мероприятия «Деловые завтраки. Мы профи» круглый стол «Прямой диалог с работодателями. Компетенции молодого профессионала для успешного трудоустройства». Написание статьи «Вести круглого стола «Прямой диалог с работодателями. Компетенции молодого профессионала для успешного трудоустройства»».

Благодарность за организацию и проведения ярмарки «Щедрая Сибирь».

Профессиональное тестирование для педагогов с возможностью международного участия «ИКТ – компетентность современного педагога» Диплом 1 степени.

Всероссийская конференция «Развитие потенциала среднего профессионального образования: стратегические ориентиры и региональные практики», тема доклада «Совершенствование практической подготовки и итоговой аттестации обучающихся в форме демонстрационного экзамена» ГАУ ДПО Иркутской области.

Всероссийская олимпиада «ФГОС соответствие» «Основы правовых знаний педагогических работников».

Подготовка призёра детско-юношеского районного конкурса плакатов «Молодёжь против курения!» МЦБАМ УКМО (благодарность).

VII Международный фотоконкурс «Русская цивилизация», ФАДН России, сертификат.

Диплом победителя 1 место Всероссийской интернет-олимпиады Педагогические технологии для реализации ФГОС.

XIV региональная научно-практическая конференция «Реализация компетентного подхода в образовании», направление «Организация образовательного процесса по актуализации ФГОС СПО и ФГОС ТОП-50. Подготовка и проведение демонстрационного экзамена», доклад «Совершенствование практической подготовки и итоговой аттестации обучающихся по профессии «Повар, кондитер» в форме демонстрационного экзамена» ФГБОУ ВО «Братский целлюлозно-бумажный колледж».

Всероссийская олимпиада «ФГОС соответствие»: Правовая компетентность педагога в условиях реализации требований ФГОС, Диплом 2 место.

Участник социально значимого самоисследования уровня компетенции в области профилактики распространения ВИЧ-инфекции (сертификат).

Всероссийская олимпиада по Товароведению (основы), Диплом за подготовку победителя 1 место.

Всероссийский педагогический конкурс «Педагогика XXI века: опыт, достижения, методика», номинация Технологическая карта урока «Тесты проверки знаний ПМ01.».

VIII Всероссийский конкурс эссе «Горжусь профессией своей», номинация: Образование в России: прошлое, настоящее, будущее. Диплом победителя.

V Всероссийский фестиваль профессионального мастерства «Ярмарка педагогических идей» Материалы фестиваля: внеклассное мероприятие «Костяника – Северный гранат», Диплом победителя.



Участие в учебно-методической конференции «проблемы и перспективы внедрения новой образовательной технологии «Профессионалитет» с докладом по теме: Опыт реализации мероприятий программы популяризации ФР «Профессионалитет» БТТТ, сертификат.

IV Всероссийский фестиваль профессионального мастерства работников образования «Таланты России» Материалы фестиваля: учебно-методические материалы «Кондитер. Лабораторный практикум», Диплом победителя.

В рамках Всероссийской конференции «Коррекционное и инклюзивное образование» участие в профессиональной олимпиаде для педагогов СПО «Профессиональное образование и профессиональное обучение лиц с ОВЗ» Диплом победителя.

Всероссийский конкурс «ИКТ – компетентность как критерий оценки профессиональной деятельности согласно требованиям профстандарта современного педагога», Диплом 1 место.

Конкурс инновационных методических разработок, методическая разработка открытого мероприятия «Без истории нет будущего», Диплом победителя.

Участие в качестве линейного эксперта демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело на базе ЦПДЭ ГБПОУ ИО БТТТ.

В рамках проведения регионального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в Иркутской области, организовала и провела профессиональные пробы для учащихся МОУ СОШ №10.

В соответствии с планом работ по проведению дней единых действий Всероссийского движения Первых в техникуме, проведен мастер-класс «Сервировка стола».

Написание статьи в газету «Ленские вести» «Будущее своими руками», о работе мастеров п/о с обучающимися на учебной практике, о подготовке и итогах Региональных чемпионатов «Профессионалы» и «Абилимпикс».

Диплом за подготовку участника Всероссийской Олимпиады с возможностью международного участия.

Всероссийский педагогический конкурс «Педагогика XXI века» в номинации: контрольно-оценочная деятельность «Тесты по проверки знаний ПМ 01» (Диплом).

Публикация в средстве массовой информации статьи «Будущее своими руками» (свидетельство).

Выполнение работы линейного эксперта в рамках проведения демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе ЦПДЭ ГБПОУ ИО БТТТ.

**2. Мастер п/о Воронина М.В.** работает по теме самообразования «Организация работы мастера производственного обучения по развитию индивидуальных умений обучающихся». Доклад на совете МК по теме самообразования.

Межрегиональная конференция «Инновационные модели постинтернатного сопровождения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из их числа: проблемы, механизмы реализации» (сертификат, ГАУ ДПО ИО).

Диплом Межрегионального конкурса профессионального мастерства «Новые идеи» Приготовление и оформление салатов-коктейлей.

Свидетельство на сайте Мультиурок Доклад по теме самообразования: Организация работ мастера производственного обучения по развитию индивидуальных умений обучающихся. Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ.

Всероссийская конференция «Современный урок (занятие) с использованием электронных образовательных ресурсов». «Экодиктант 2023» диплом III степени

Диплом Всероссийской интернет-олимпиады «Педагогические технологии для реализации требований ФГОС».



Участие в качестве линейного эксперта демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело на базе ЦПДЭ ГБПОУ ИО БТТТ.

Курсы повышения квалификации «Педагогический контроль и оценка освоения образовательной программы профессионального обучения, СПО, и (или) ДПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации» (72 часа). Курсы повышения квалификации «Оказание первой помощи в образовательной организации» 72 часа, г. Курган, Курсы повышения квалификации «Обучение детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в условиях реализации ФГОС, 2 часа, г. Курган, Курсы повышения квалификации «Использование информационно-коммуникативных технологий в процессе реализации ФГОС», 72 часа, г. Курган. Курсы «Профессиональное развитие педагога в соответствии с требованиями профессионального стандарта», Всероссийский портал Завуч.

Курсы повышения квалификации «Проектирование модели СПСО ПОО» ИРО ИО (72 часа).

Курсы повышения квалификации ФГБОУ «ВДЦ «Смена» «Организация воспитательного процесса в системе СПО» (72 часа).

Сетевое издание «Педагогический ресурс», публикация в средстве массовой информации материал: Фонды Оценочных Средств ПМ 01. «приготовлене и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»; представила на Всероссийском уровне обобщенный педагогический опыт по теме: Методическая разработка учебной дисциплины МДК 01.02 Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Тема: приготовление мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикаты из них.

Мультурок «Урок-практикум по учебной практике ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента».

Международный конкурс педагогического мастерства работников образования «Лучший методической материал» работа: Методическая разработка лабораторно-практического занятия по профессиональному модулю 01. Диплом.

ДПО ИРО семинар «Цифровая дидактика: новые возможности для современного педагога (сертификат).

Всероссийское тестирование «Нормативно-правовые аспекты организации педагогической деятельности».

3. **Мастер п/о Рогова К.Н.** работает над темой самообразования «Вклад мастера производственного обучения в подготовку молодых специалистов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

Прошла курсы повышения квалификации по программе «Деятельность повара-кондитера: технология приготовления первых, вторых и сладких блюд», Автономная некоммерческая организация ДПО «Гуманитарно-технический университет», объем 36 часов, г. Ростов-на-Дону. Сертификат о курсах Администраторов госпабликов объем 20 часов. Курсы повышения квалификации «Педагогический контроль и оценка освоения образовательной программы профессионального обучения, СПО, и (или) ДПО в процессе промежуточной и итоговой аттестации» (72 часа).

Курсы повышения квалификации «Проектирование модели СПСО ПОО» ИРО ИО (72 часа).4

Курсы повышения квалификации «Повар 4 разряд».

Диплом победителя Всероссийской интернет-олимпиады «Педагогические технологии для реализации требований ФГОС»; Свидетельство статья «Разработка



открытого урока мастер-класс Технология создания элементов оформления из желе цветов 3D; Дом Знаний.

Свидетельство о публикации на Мультиуроке: Доклад по теме самообразования «Формирование профессиональных качеств в образовательном процессе, Открытое мероприятие мастер-класс Технология создания элементов оформления из желе цветов 3D, Открытое мероприятие Мастер-класс по украшению пряников, основные техники заливки, Тесты проверки знаний ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», Конкурс профессионального мастерства «Молодые ножи», Тесты проверки знаний «Блюда мировой кухни».

Благодарность за организацию и проведения ярмарки «Щедрая Сибирь».

Сетевое издание «Педагогический ресурс», публикация в средстве массовой информации материал: Фонды Оценочных Средств для Дифференцированного зачета учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места; создала свой личный сайт в специализированном сервисе для работников образования; представила на Всероссийском уровне обобщенный педагогический опыт по теме Открытое мероприятие урок мастер-класс Приготовление фингер фуда по требованиям модуля демонстрационного экзамена.

Сертификат эксперта-наставника Регионального чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

Сертификат линейного эксперта демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе УПДЭ ГБПОУ ИО БТТТ.

4. **Мастер п/о Латышева Г. О.** работает по теме самообразования «Организация работы мастера производственного обучения по развитию индивидуальных умений обучающихся».

Диплом о профессиональной переподготовке в ООО «НЦРДО» по программе ДПО «Педагог дополнительного профессионального образования и профессионального обучения. Проектирование и реализация образовательных программ с учетом требований ФГТ и ФГОС».

Благодарность за помощь в организации и проведении VII Регионального Чемпионата «Абилимпикс» Иркутской области

#### ОБОБЩЕНИЕ ОПЫТА:

1. Члены МК разработали и утвердили план работы МК на 2023-2024 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.
5. Рогова К.Н. подготовила обучающуюся Мелеку С. для участия в региональном этапе Чемпионате по профессиональному мастерству «Профессионалы» Иркутской области (2 место).
6. Латышева Г.О. подготовила обучающуюся Фарзалиеву Г. для участия региональном Чемпионате «Абилимпикс» по профессиональному мастерству Поварское дело.
7. Латышева Г.О. подготовила обучающуюся Кашмину В. для участия региональном Чемпионате «Абилимпикс» по профессиональному мастерству Кондитерское дело.

#### УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ РАБОТА:

Составлены рабочие программы по учебным дисциплинам, Профессиональным модулям, учебной и производственной практики в соответствии с учебным планом 2023-24 учебного года.

Преподавателями и мастерами п/о МК проведены контрольно - срезовые работы по предметам, учебной практики за 1 полугодие 2023-2024 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.

Разработка Фондов Оценочных Средств в соответствии с рабочими программами набора 2021 года, 2022 года, 2023 года.

#### ВНЕКЛАССНАЯ РАБОТА ПО ПРЕДМЕТУ:

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

2. Мероприятия профессиональной недели «Кулинарии» проводились с 03.10.2023 г. по 03.11.2023 г. в соответствии с планом основных мероприятий методической работы ГБПОУ ИО УКПТ на 2023-2024 учебный год. Участниками в мероприятиях стали обучающиеся по профессии - «Повар, кондитер» 12-ПК, 22-ПК, 32-ПК, 42-ПК и обучающиеся по профессии «Повар» - 23-П. Все запланированные мероприятия проходили в оснащенном кабинете 203 в 13 часов 35 минут.

Началась профессиональная неделя с Мастер-класса «Технология создания элементов оформления из желе цветов 3D». Мастер – класс – одна из эффективных форм распространения собственного педагогического опыта, семинар для отработки практических навыков по различным методикам и технологиям с целью повышения профессионального уровня и обмена опытом участников. Ребята прошли обучение приготовлению жележных цветов для использования их в качестве декора десертов. Мастер производственного обучения Рогова Кристина Николаевна показала видеofilm, рассказала об истории желатина, о видах желирующих продуктов.

Интересным стал и следующий Мастер-класс «Однажды во Франции или оригинальная подача крема-мусса двойного «Mouss double». Данный Мастер-класс разработан для того чтобы, сформировать профессиональные навыки в компетенции Поварское дело, отработать и закрепить действия и приемы при подаче крема-мусса. Мастер производственного обучения Латышева Галина Олеговна объяснила значение двойного мусса с применением овощей, фруктов, и зелени.

Познавательно и наглядно, с элементами мастер-класса, практической работой прошло открытое мероприятие «Костяника – Северный гранат». Ребята получили знания о пользе ягоды костяники с точки зрения её воздействия на организм человека, узнали много новых рецептов приготовления сладких блюд, компотов, киселей, квасов, морсов. Преподаватель Кулешова Инна Александровна на собственном примере рассказала способы сбора ягоды, технологию приготовления костяничного джема.

В завершении профессиональной недели прошел Конкурс профессионального мастерства «Приготовление, оформление и отпуск «Салата-коктейля с ветчиной и сыром». В конкурсе приняли участие обучающихся групп всех курсов. Компетентное жюри оценивали внешний вид участников, наличие спецодежды, организацию рабочего места, соблюдение техники безопасности, технологию приготовления салата-коктейля, правильность нарезки, поочередность слоев ингредиентов по заданию. Мастер производственного обучения Воронина Марина Владиславовна познакомила гостей конкурса с историей происхождения русских салатов: «Винегрета», «Сельди под шубой», «Мимозы», «Столичного». Конкурсанты технологически правильно выполняли нарезку всех ингредиентов входящих в состав салата-коктейля, применяли приемы «карвинга» при оформлении. Проведенный профессиональный конкурс выявил лучших обучающихся по профессии «Повар, кондитер», «Повар». А именно, 1 место заняла команда группы 23-



П Стриженов Дмитрий и Фурзалиева Гунэл, 2 место – команда группы 42-ПК Горюхин Роман и Сурова Татьяна, 3 место – команда группы 32-ПК Бутырина Екатерина и Коношанова Антонина. Заслуженные сертификаты получили команда группы 12-ПК Тренина Анна и Фахардинова Алина, команда группы 22-ПК Дедюхина Анна и Кочеткова Анна в номинации «Гармония ингредиентов в оформлении салата-коктейля в конкурсе профессионального мастерства «Приготовление, оформление и отпуск «Салата-коктейля с ветчиной и сыром». Всем участникам проведенных мероприятий вручены грамоты и сертификаты.

03.11.2023 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. В рамках проекта «Профессионалитет» стартовал гастрофорум. Для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» прошла встреча с представителями компании Элит Трейд, крупнейшими поставщиками продуктов питания, известным шеф-поваром Ёдгор Якубов.

4. Члены МК приняли участие в открытом мероприятии «Щедрая Сибирь», ярмарка-распродажа кулинарных изделий в ассортименте.

5. Члены МК приняли участие в мероприятии «Деловые завтраки. Мы профи» круглый стол «Прямой диалог с работодателями. Компетенции молодого профессионала для успешного трудоустройства».

6. В целях ранней профориентационной работы профессии Повар, кондитер в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении УКМО детский сад №8 «Солнышко» организован и проведен мастер-класс «Украшение медовых пряников сырцовой глазурь» из определенного набора продуктов с сюжетно-ролевой игрой. Написание статьи в газету «Ленские вести» о проведении ранней профориентационной работы профессии Повар, кондитер в Муниципальных дошкольных образовательных учреждениях УКМО Детских садах № 8, 23.

7. Работа по разработке рабочих программ профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии Повар 3 разряд, Повар судовой 3 разряд, повышение квалификации Повар 4 – 5 разряд. Занятия по подготовке профессионального обучения по профессии «Повар», Курсы повышения квалификации 4-5 разряды, квалификационный экзамен.

8. В целях ранней профориентационной работы профессии Повар, кондитер в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении УКМО детский сад №39 «Кораблик» организован и проведен мастер-класс «Украшение медовых пряников сырцовой глазурь» из определенного набора продуктов с сюжетно-ролевой игрой, (приняли участие старшая и подготовительная группы, 69 ребенка).

9. Проведение мастер-класса «Тематическая сервировка стола» в рамках профориентационного мероприятия «От старших к младшим» в соответствии с планом работ по проведению дней единых действий Всероссийского движения детей и молодежи «Движение первых» для учащихся СОШ города и п. Янталь, Ручей. Изготовление кулинарных изделий для проведения мероприятия «От старших к младшим». Благодарственное письмо за активное участие и проведение регионального профориентационного мастер-класса «От старших к младшим» в соответствии с планом работ дней Единых действий в образовательных учреждениях

10. Организация и проведение круглого стола «Актуальные проблемы трудоустройства обучающихся техникума по профессии Повар, кондитер, Повар. Демонстрационный экзамен как условие профессиональной аттестации обучающихся» совместно с работодателями города и района.

11. Во внеурочное время велась работа с обучающимися: вовлекались в ярмарку-распродажу кулинарных и кондитерских изделий на выборах президента РФ, экскурсия



на предприятие ООО «Эльдорадо» ул. Кирова 77, мероприятие «Ярмарка вакансий по профессии «Повар» в Усть-Кутском филиале ОГКУ КЦ.

12. Организация и проведение открытого мероприятия «Масленица», выпечка и реализация кулинарных изделий в ассортименте.

13. Организация и проведение «Новогодней ярмарки» совместно с организаторами спортивных соревнований «Дед Мороз и Санта Клаус».

14. Участие в мероприятии ОГКУ КЦ г. Усть-Кута «Ярмарка вакансий» педагогов и обучающихся.

15. Участие в профориентационном мероприятии техникума Дне Открытых дверей, проведены мастер-классы и выпечены сладкие угощения в виде медовых пирожных.

16. Организация и проведение открытого мероприятия «Пасхальное чудо», выпечка и реализация кулинарных изделий в ассортименте.

17. Во внеурочное время ребята приняли участие во Всероссийской акции раздавали «Солдатскую кашу» во время Дня Победы на 9 Мая.

18. Мастер-класс «Декорирование пряников глазурью Айсингом» для учащихся летнего оздоровительного лагеря «Факел».

19. В рамках сопровождения мероприятий по развитию движения Амбассадоры «Профессионалитета», в соответствии с планом мероприятий по созданию молодежных медиacentров, участие в конкурсе во Всероссийском конкурсе в номинации «Лучший неформат».

20. Всероссийская Олимпиада с возможностью международного участия «Диплом 1 степени» Париков К.

21. Региональный чемпионат по профессиональному мастерству «Профессионалы» «Кондитерское дело» г. Братск БТТТ, Мелека Светлана (2 место).

22. VII Региональный Чемпионат «Абилимпикс» Иркутской области г. Братск БТТТ, компетенция «Поварское дело», Кашмина Валерия (участие).

23. VII Региональный Чемпионат «Абилимпикс» Иркутской области г. Железногорск, компетенция «Кондитерское дело», Фурзалиева Гунелл (участие).

#### 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. Изготовление баннеров «Профессионалитет РФ», «Амбассадоры Профессионалитета», «Информационный стенд».

#### 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.