**Отчет**

**председателя ЦК по профессии Повар, кондитер за 2023 уч год**

Кадровый состав: 3 преподавателя и 5 мастеров п/о. Имеют аттестационную категорию: высшая категория - 4 человека, 1 категория – 1 человек

В течение года было проведено 11 заседаний предметно-цикловой комиссии Повар, кондитер. Слушались и обсуждались вопросы качества планирования учебно-воспитательной деятельности и совершенствования качества обучения. Тематика заседаний проводилась согласно плана, по мере необходимости в повестку включались вопросы, требующие обсуждения. По всем вопросам были приняты решения, запланированные мероприятия - выполнены. В срок были обсуждены и утверждены РП и КТП, ФОС, КОС, экзаменационные материалы. На заседаниях присутствовали все члены ЦК.

Единая методическая темой ЦК **«Формирование профессиональных компетенций на занятиях по профессии «Повар, кондитер»,**

Научно методическая работа ЦК заключалась в работе с актуальным педагогическим опытом, проведении открытых мероприятий, оказании помощи в разработке учебных материалов, применение современных образовательных технологий, работа по наставничеству, работе с одаренными детьми и повышении низкого уровня достижений обучающихся

|  |  |
| --- | --- |
| Выпуск стенгазет к праздникам | Все классные руководители, мастера п/о |
| **Подготовлены и проведены мероприятия согласно плана** |  |
| Внеклассное мероприятие «Широкая масленица» | Танечинец ЕТ  Попова ИС  Абкеримова ТВ |
| Мастер-классы «Щедра Приготовление блинов заварным способом», «Искусство блинопечения» | Попова ИС  Михеева АА |
| Мастер-класс «Выпечка пасхальных куличей» | Гросс ВС  Толмачева ЛВ |
| Мастер-класс «Современные техники декора пасхальный куличей» | Триголова ЕН |
| Мастер-класс «Пасхальная сервировка», «Прием-фуршет» | Попова ИС  Абкеримова ТВ |
| Мастер-классы для мастеров п/о по технике изготовления корпусных конфет с двумя начинками | Обмен опытом с евпаторийским колледжем |
| Открытое занятие **«Приготовление фаршированной рыбы кругляшами». Методическая**: Способствовать ситуации успеха на занятиях учебной практики для мотивации обучающихся на приобретение профессиональных знаний и умений, с использованием элементов заданий демонстрационного задания. Был использован эвристический метод, игровые технологии (выполнение практического задания было построено по типу конкурса «Профессионалы» и ДЭ, деятельностный подход, | Толмачева ЛВ  731 группа |
| **Конкурс профессионального мастерства по профессии Повар.** | Организатор: Толмачева ЛВ. |
| Отборочные соревнования на право участия в Региональном этапе Чемпионата по профессиональному мастерству в Республике Крым в 2023г | Главный эксперт  Толмачева ЛВ. |
| Открытое занятие ОП.02 **«Классификация продовольственных товаров» Методическая цель занятия:** методика использования тестовых форм контроля для повышения качества освоения общепрофессиональных дисциплин | Абкеримова ТВ в группе 711 |
| **Проект в группе 22 «Подарок герою к 23 февраля»** с целью патриотического воспитания и мастер-классе «Современные техники оформления тематических пряников» с формирования профессиональных компетенций. | Преподаватель Триголова ЕН, группы 22, 711, 742 |
| Мастер класс «Методика и практика проведения мероприятий с применение метода проекта». Участики проекта: обучающиеся 12 группы, тема проекта «Безопасность питания. Газированные напитки» с целью изучения влияния на здоровье человека ингредиентов газированных напитков. | Наставник: Триголова  Наставляемый преподаватель Абкеримова |
| Согласно программе наставничества «Стол-выставка приготовление муссовых десертов в рамках подготовки к ДЭ» | Толмачева ЛВ  741 гр |
| День СПО. Республиканская ярмарка вакансий в рамках мероприятия Образование и карьера. Презентация профессии Повар, кондитер | Гросс ВС  Михеева ЕА  Толмачева ЛВ  Попова ИС  Ященко ДМ |
| Интегрированное внеклассное мероприятие « Каша – матушка наша» с мастер классом «Техника пригшотовления гарниров из круп в рамках формирования компетенций подготовки к ДЭ» | Танечинец ЕТ  Толмачева ЛВ  Триголова ЕН |
| Мастер класс «Горячее блюдо из птицы и холодная закуска из птицы ДЭ 2024» | Толмачева ЛВ |
| Открытый урок «Давайте познакомится Роскачество» | Абкеримова ТВ |
| Открытое общеколледжное мероприятие ко Дню народного единства «Хоровод народов» | Абкеримова ТВ  Михеева ЕА  Толмачева ЛВ  Триголова ЕН  Танчинец ЕТ  Попова ИС |
| Внеклассное мероприятие МДК 03. «Кейтеринг – история, актуальность сегодня» | Абкеримова ТВ  22 группа |
| Мастер-класса «Техники росписи тематических пряников» с целью изготовления пряничных поздравлений и подарков ко Дню героев отечества и Новому году | Триголова ЕН |
| **Подготовлены доклады согласно плана** |  |
| «Методические рекомендации по разработке и проведению дистанционного занятия» | Гросс ВС |
| Эффективность тестовой формы контроля для повышения качества освоения общепрофессиональных дисциплин» | Абкеримова ТВ |
| Программа государственной итоговой аттестации. Формирование государственной экзаменационной комиссии. Положение о проведении демонстрационного экзамена». «Методические приёмы на занятиях по профессии «Повар, кондитер» с целью формирование профессиональных компетенций» | Триголова ЕН |
| Доклад «Инновационные приемы и методы организации и проведения практических занятий по профессии «Повар, кондитер» | Абкеримова ТВ |
| Доклад «Профессиональная компетентность мастера производственного обучения» | Гросс ВС |
| **Отчетное выступление на педагогическом совете о результатах проведения предметной недели** | Триголова ЕН  Толмачева ЛВ  Абкеримова ТВ |
| **Отчетное выступление на педагогических чтениях о результатах и методике проведения интегрированного внеклассного мероприятия « Каша – матушка наша» с мастер классом «Техника пригшотовления гарниров из круп в рамках формирования компетенций подготовки к ДЭ»** | Триголова ЕН  Толмачева ЛВ |

За 1 семестр 2023-2024 учебный год было проведено 18открытых занятий и внеклассных мероприятий,

- подготовка обучающихся и участие Чемпионате по профессиональному мастерству 2023 в компетенции Поварское дело (3 место),

- участие мастера п/о Михевой ЕА в конкурсе «Профессионального мастерства среди мастеров п/о» по компетенции кондитерское дело

В составе Региональной комиссии регионального этапа Всероссийского конкурса «Мастер года» среди мастеров п/о профессиональных образовательных организаций РК в 2023 – Триголова ЕН.

В составе аттестационной комиссии педагогических работников РК – 2 человека Триголова ЕН, Абкеримова ТВ.

Повысили квалификацию:

*КЦРПО* ПК «Современные методики преподавания в образовательных организациях СПО» 108 ч – Гросс ВС, по программе «5000 мастеров» Попова ИС ФГБОУВО «Государственный университет просвещения» ГБПОУМО Колледж «Подмосковье».

В составе аттестационной комиссии педагогических работников РК – 2 человека Триголова ЕН, Абкеримова ТВ.

В течение года преподаватели и мастера п/о проводили мероприятия воспитательного и патриотического характера, участвовали в волонтерской работе и в изготовлении выпечки для СВО.

Анализ итогов успеваемости обучающихся за год – показал результат на уровне с прошлым годом.

**При анализе работы были выявлены следующие аспекты: р**абота ЦК способствует проведению на современном уровне, повышению качества знаний обучающихся, единого учебного и воспитательного процесса, реализации единой методической темы, подготовки компетентных обучающихся, призовые места в конкурсах и Чемпионатах по профессиональному мастерству.

**Планирование целей и задач для решения в следующем году.**

Цель: создание для условий для системного использования эффективных способов организации образовательного процесса.

- продолжить работу над МТ оснащением лабораторий,

- продолжить обеспечение учебного процесса ИКТ,

- продолжить работу по наставнчеству.