

Погоджено

Заступник директора з НВР

Слюсар Ірина СЛЮСАР.

«05» вересень 2022р.

Затверджую

Директор Переяслав-Хм. ЦПТО

Микола Лопата Микола ЛОПАТА

«05» вересень 2022р.




**ПЛАН РОБОТИ
методичної комісії
викладачів та майстрів виробничого навчання
з професій громадського харчування
на 2022-2023 навчальний рік**

№ п/п	Зміст роботи	Термін виконання	Відповідальний
1.	1.Обговорення та затвердження плану роботи методичної комісії на 2022-2023 навчальний рік. 2.Обговорення та затвердження змін в поурочно-тематичних планах. 3.Поновлення планів роботи кабінетів і лабораторій на 2022-2023 н. р.	вересень 2022р.	Колоткова В.М. Всі члени метод. комісії Всі члени метод. комісії. Всі члени метод. комісії.
2.	1.Оновлення матеріальної бази забезпечення професії «Кухар, кондитер». 2.Перегляд та затвердження перевірочних та кваліфікаційних завдань з виробничого навчання.	жовтень 2022р.	Всі члени метод. комісії Всі члени метод. комісії
3.	1.Проведення та обговорення уроків теоретичного та виробничого навчання в групах I-III курсів 2. Підготовка та проведення відкритого уроку виробничого навчання у групі №6 на тему «Приготування дріжджового тіста та виробів з нього»	листопад 2022р.	Всі члени метод. комісії. Майстер в/н Литвиненко Т.М.
4.	1. Підготовка та проведення перевірочних робіт в групах за I-ше півріччя. 2. Підготовка та проведення виховного заходу професійного спрямування у групі № 6 на тему «Різдвяні традиційні десерти країн світу » 3. Підготовка та проведення відкритого уроку виробничого навчання у групі №5 на тему «Приготування дріжджового тіста опарним способом та вироби з нього»	грудень 2022р.	Майстри в/н Майстер в/н Москаленко Л.О. Майстер в/н Цабенко Ю.В.

5.	<p>1. Підведення підсумків роботи методичної комісії за перше півріччя.</p> <p>2. Аналіз знань здобувачів освіти з професійно-технічного циклу за перше півріччя.</p> <p>3. Підготовка та проведення відкритого уроку виробничого навчання у групі №14 на тему «Технологія приготування вареників з різними начинками»</p> <p>4. Підготовка та проведення відкритого уроку виробничого навчання у групі №5 на тему «Приготування та оформлення капкейків»</p>	січень 2023р.	<p>Всі члени метод. комісії.</p> <p>Всі члени метод. комісії.</p> <p>Майстер в/н Яковенко Л.П.</p> <p>Майстер в/н Мельник А.Г</p>
6.	<p>1. Підготовка та проведення відкритого уроку- конференції на тему «Сучасні тенденції у приготуванні овочевих страв»</p> <p>2. Підготовка та проведення відкритого уроку на тему «Сучасні тенденції в харчуванні»</p> <p>3. Підготовка та проведення відкритого уроку виробничого навчання у групі №6 на тему «Приготування та оформлення тістечок»</p>	лютий 2023р.	<p>Викладач спецдисциплін Лопата Н.А.</p> <p>Викладач спецдисциплін Доготар Н.В. Майстер в/н Москаленко Л.О.</p>
7.	<p>1. Підготовка та проведення заходів до дня відкритих дверей.</p> <p>2. Підготовка та проведення заходів до тижня професійного спрямування</p> <p>3. Підготовка та проведення відкритого уроку виробничого навчання у групі №10 на тему « Приготування страв з сиру»</p>	березень 2023р.	<p>Всі члени метод. комісії</p> <p>Всі члени метод. комісії ,</p> <p>Майстер в/н Колоткова В.М.</p>
8.	<p>1. Підготовка та проведення відкритого уроку виробничого навчання у групі №14 на тему «Технологія приготування млинчиків з різними начинками»</p> <p>2. Підготовка документації для проходження виробничої практики здобувачами освіти 3-го курсу групи №15 (кондитер)</p> <p>3. Підготовка і проведення державної підсумкова атестації в групах 3-го курсу №15 (кондитер)</p>	квітень 2023р.	<p>Майстер в/н Чирко Л.В..</p> <p>Всі члени метод. комісії.</p> <p>Майстри в/н Майстри в/н Всі члени метод. комісії.</p>

9.	<p>1. Підготовка та проведення перевірочних робіт в групі згідно графіка</p> <p>2. Підготовка документації для проходження виробничої практики здобувачами освіти 2-го курсу групи №5 та №6(кондитер)</p> <p>3. Звіт викладачів та майстрів виробничого навчання про стан педагогічної та методичної роботи.</p> <p>4. Аналіз знань здобувачів освіти з професійно-технічного циклу за 2022-2023н.р.</p>	травень 2023р.	<p>Майстри в/н</p> <p>Майстри в/н груп</p> <p>Всі члени метод. комісії.</p> <p>Всі члени метод. комісії.</p>
	<p>1. Підведення підсумків проходження виробничої практики здобувачами освіти I-III курсу.</p> <p>2. Підготовка і проведення поетапної кваліфікаційної атестації в групах 1-го курсу №10 та №14(кухар)</p> <p>3. Підготовка і проведення поетапної кваліфікаційна атестації в групі 2-го курсу №5 та №6(кондитер)</p> <p>4. Підготовка і проведення державної кваліфікаційної атестації в групах 3-го курсу №15 (кондитер)</p> <p>5. Обговорення результатів успішності здобувачів освіти за навчальний рік.</p> <p>6. Підведення підсумків роботи методичної комісії за друге півріччя 2022-2023н.р.</p>	Червень 2023р.	<p>Всі члени метод. комісії</p> <p>Всі члени метод. комісії.</p> <p>Всі члени метод. комісії. Майстри в/н</p> <p>Всі члени метод. комісії. Майстри в/н</p> <p>Всі члени метод. комісії</p> <p>Всі члени метод. комісії</p>

Голова методичної комісії



Вікторія КОЛОТКОВА