**ГБПОУ «Альменевский аграрно-технологический техникум»**

**ПРОТОКОЛЫ**

**ЗАСЕДАНИЙ МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ ПО ПРОФЕССИЯМ «Повар, Кондитер»,**

**«Овощевод, Цветовод»**

**с.Альменево**

ПРОТОКОЛ № 1

Заседание методической комиссии мастеров п/о и преподавателей по профессиям «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» от 8.10.13 года.

Присутствовало: 5 человек.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Анализ работы методической комиссии за 2012- 2013 учебный год.

2. Обсуждение, рассмотрение и корректировка плана работы комиссии на 2013 –

2014 учебный год.

3. Рассмотрение и корректировка учебно-планирующей документации и

перспективно-тематических планов по профессиям «Повар, кондитер»,

«Овощевод. Цветовод».

ВЫСТУПАЛИ:

1. Председатель методической комиссии Пичугина А.В. подвела итоги работы методической комиссии за 2012-2013 учебный год.

Проанализировала все запланированные мероприятия на 2012-2013 учебный год.

В течение 2012 – 2013 года были проведены предметные недели по предметам: «Цветоводство», «Технология».

Мастера п/о и преподаватели провели открытые уроки теоретического и производственного обучения, а так же внеклассные мероприятия по профессиям. Учащиеся показывали свои теоретические и практические знания, умения и навыки по предметам, отгадывали кроссворды, викторины, решали ребусы, выпускали газеты.

Во время проведения предметных недель преподавателями и мастерами п/о применялись новые современные методы и формы обучения на уроках, (групповое обучение и нетрадиционные формы проведения внеклассных мероприятий и классных часов), с использованием мультимедиа проектором.

В целом предметные недели получили хорошую оценку, методическая комиссия поработала эффективно, материалы открытых мероприятий оформлены и сданы в методический кабинет.

Заместитель директора по учебно-методической работе Дыкина Т.Н. отметила хорошую организацию всех проведенных мероприятий.

Мастера п/о Фролова Е.Д. и Мухаметова Т.А. подготовили выпускников третьего курса по профессии «Повар, кондитер» - IV разряда на областном уровне, где обучающиеся получили сертификаты «Повар» -4 разряда, «Кондитер – 4разряда.

Так же учащаяся Васянина А. приняла участие в областном конкурсе профессионального мастерства, где была отмечена дипломом участника конкурса

Активное участие принимали в областном августовском конкурсе методических работ, где представляли разработки уроков теоретического и производственного обучения, сценарий внеклассных мероприятий.

Дыкина Т.Н. предложила оценить работу методической комиссии на оценку «хорошо».

2. Председатель методической комиссии Пичугина А.В. ознакомила всех членов методической комиссии с запланированными мероприятиями на 2013-2014 учебный год. Все мероприятия были согласованы с преподавателями и мастерами п/о.

Заместитель по учебно-методической работе Дыкина Т.Н. ознакомила членов комиссии с основными направлениями деятельности УНПО на 2013-2014 учебный год и задачами методической службы на год.

3. Слушали преподавателей и мастеров п/о по внесению корректив в рабочие программы и перспективно - тематическое планирование, учебно-планирующую документацию мастеров, экзаменационные билеты на новый учебный год, которые приведены в соответствие с новыми учебными планами.

РЕШЕНИЕ:

1. Работу методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессиям «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» считать хорошей.

2. Предложенный план работы методической комиссии на новый 2013-2014 учебный год принять и реализовать в новом учебном году.

3. Рабочие программы и перспективно-методические планы соответствуют нормативным требованиям.

4. Организовать работу по подготовке к областному смотру конкурсу методической работы.

Председатель: А.В. Пичугина

Секретарь: Т.А. Мухаметова

ПРОТОКОЛ № 2

Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» от 11 ноября 2013 г.

Присутствовало: 5 человек

Повестка дня.

1. Рассмотрение тестовых заданий по предметам профессионального цикла для проведения самообследования по профессии «Повар, Кондитер».

Выступали:

Дыкина Т.Н. - рассмотренные тестовые задания, для проведения контрольных срезов по предметам профессионального цикла соответствуют ФГОС, составлены в соответствии с требованиями, правильно сформулированы вопросы и задания.

Решение:

1. Рекомендовать рассмотренные тесты для проведения срезов, в рамках самообследования по предметам профессионального цикла, для проведения аккредитации по профессии «Повар, Кондитер».

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пичугина А.В.

Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухаметова Т.А.

ПРОТОКОЛ № 3

Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» от 3 декабря 2013 г.

Присутствовало: 5 человек.

Повестка дня.

1. Рассмотрение перечня письменных экзаменационных работ, перечня выпускных практических квалификационных работ по профессии «Повар, кондитер» для итоговой аттестации.

2. Рассмотрение экзаменационных билетов по профессии «Цветовод».

Выступали:

Председатель МК Пичугина А.В. - ознакомила с содержанием перечня письменных экзаменационных работ, перечня выпускных практических квалификационных работ по профессии «Повар, кондитер» для итоговой аттестации. Рассмотрение экзаменационных билетов по профессии «Цветовод».

Дыкин В.И. — просмотрел перечень выпускных практических квалификационных работ, перечень письменных экзаменационных работ, экзаменационные билеты, их содержание соответствует содержанию рабочей программы по предметам, требованиям стандарта.

Решение:

1. Рекомендовать к применению рассмотренные: перечень выпускных практических квалификационных работ, перечень письменных экзаменационных работ, экзаменационные билеты.

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пичугина А.В.

Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухаметова Т.А.

ПРОТОКОЛ № 4

Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» от 25 декабря 2013г.

Присутствовало: 5 человек.

Повестка дня.

1. Итоги работы методической комиссии за 1 полугодие и корректировка плана работы на 2 полугодие 2013-2014 гг.

2. Обзор методической литературы.

Выступали:

Председатель МК: Пичугина А.В. - дала подробный анализ работы за 1 полугодие отметила, что все запланированные мероприятия были выполнены.

В ноябре месяце прошла аккредитация по профессии «Повар, Кондитер».

Был представлен на обсуждение план работы методической комиссии на 2 полугодие 2013- 2014 г.

Проверены паспорта КМО и подведены итоги оснащенности по предметам за первое полугодие. Заметен незначительный рост оснащенности (за счет методических разработок, пополнения инструментов в кабинет ЛПЗ по профессии «Кондитер»).

Зам.директора по УМР: Дыкина Т.Н. — нацелила на подготовку к самообследованию в марте: разработать и рассмотреть тестовые задания для проведения срезов. Для этого необходимо усилить дополнительную работу со студентами.

Решение:

1. План работы принять к выполнению.

2. Активизировать работу по подготовке к самообследованию.

3. Информацию принять к сведению, ознакомиться с предложенной литературой в методкабинете, библиотеке.

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пичугина А.В.

Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухаметова Т.А.

П Л А Н

работы методической комиссии преподавателей и мастеров п/о ГБПОУ ААТТ

профессии «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод»

на 2013 – 2014 учебный год.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п | Мероприятия | Сроки | Ответственный | Отметка о выполнении |
| 1. | Заседание МК.  Анализ работы за 2012-2013уч.г.  Корректировка плана работы. | сентябрь | Пичугина А.В. |  |
| 2. | Участие в смотре- конкурсе учебных кабинетов | В течение года | Пичугина А.В. |  |
| 3. | Оказание консультативной помощи в разработке учебно-планирующей документации. | сентябрь  ноябрь | Дыкин В.И.  Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 4. | Подготовка к областному смотру - конкурсу методической работы. | В течение года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 5. | Подготовка обучающихся к независимой сертификации выпускников. | В течение года | Фролова Е.Д.  Мухаметова Т.А. |  |
| 6. | Методическая помощь в ходе реализации ФГОС, ОПОП, КОС, дорожных карт, портфолио обучающихся. | В течение года | Фролова Е.Д.  Мухаметова Т.А.  Пичугина А.В. |  |
| 7. | Подготовка и консультативная помощь в написании письменных экзаменационных работах. | В течение года | Фролова Е.Д.  Мухаметова Т.А.  Пичугина А.В. |  |
| 8. | Формирование портфолио студентов. | В течение года | Фролова Е.Д.  Мухаметова Т.А.  Пичугина А.В. |  |
| 9. | Подготовка к итоговой аттестации по профессии «Повар, кондитер» в соответствии с новыми ФГОС. | ноябрь декабрь январь | Фролова Е.Д.  Мухаметова Т.А.  Дыкин В.И.  Дыкина Т.Н. |  |
| 10. | Подготовка обучающихся к областному конкурсу молодежных «бизнес-проектов». | В течение года | Фролова Е.Д.  Мухаметова Т.А.  Пичугина А.В. |  |
| 11. | Подготовка обучающихся к областной олимпиаде профессионального цикла. | В течение года | Фролова Е.Д.  Мухаметова Т.А. |  |
| 12. | Оказание консультативной методической помощи в проведение уроков производственного обучения по предмету «Кулинария» | ноябрь | Фролова Е.Д.  Мухаметова Т.А.  Пичугина А.В. |  |
| 13. | Индивидуальная методическая помощь мастерам п/о. | в течение года | Пичугина А.В.  Фролова Е.Д. |  |
| 14. | Анализ работы методической комиссии за 1 полугодие | январь | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 15. | Корректировка рабочей учебно-планирующей документации к итоговой аттестации техникума. | в течение  года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 16. | Взаимопосещение уроков с целью обмена опытом. | февраль | Пичугина А.В. |  |
| 17. | Месячник по предмету «Кулинария»  -открытый урок по предмету «Кулинария»  -открытый урок производственного обучения;  - открытое внеклассное мероприятие;  -открытый классный час; | март | Фролова Е.Д.  Мухаметова Т. А |  |
| 18. | Предметная неделя по «Овощеводству»  -открытый урок по предмету «Овощеводству»  -открытый урок производственного обучения;  - открытое внеклассное мероприятие;  -открытый классный час; | апрель | Пичугина А.В. |  |
| 19. | Практические семинары на базе ИПКиПРО | В теч. года | Дыкина Т.Н. |  |
| 20. | Практические семинары на базе ГБОУ НПО ПУ-29 | В теч.года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 21. | Подготовка проекта плана работы МК на 2014-2015уч.г. | апрель | Дыкина Т.Н. Пичугина А.В. |  |
| 22. | Участие во внутритехникумовской методической выставке. | май | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 23. | Корректировка рабочей учебно- программной документации по профессии по профессии «Овощевод. Цветовод», «Повар, кондитер»,. | февраль, март | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В.  Фролова Е.Д.  Мухаметова Т. А |  |
| 24. | Курсовая подготовка педагогов в ИПК и ПРО | в течение года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 25. | Внутритехникумовский конкурс профессионального мастерства среди учащихся. | март  апрель | Пичугина А.В.  Фролова Е.Д.  Мухаметова Т. А |  |
| 26. | Участие в областном конкурсе профессионального мастерства. | по плану ГлавУО | Дыкин В.И.  Пичугина А.В. |  |
| 27. | Участие во внутри -техникумовских педагогических чтениях. | май | Дыкина Т.Н. Пичугина А.В. |  |
| 28. | Анализ работы за год. | июнь | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |

П Л А Н

работы методической комиссии преподавателей и мастеров п/о ГБОУ НПО

ПУ № 29

профессии «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод»

на 2012 – 2013 учебный год.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п | Мероприятия | Сроки | Ответственный | Отметка о выполнении |
| 1. | Заседание МК.  Анализ работы за 2011-2012уч.г.  Корректировка плана работы. | сентябрь | Пичугина А.В. |  |
| 2. | Участие в смотре- конкурсе учебных кабинетов | В течение года | Пичугина А.В. |  |
| 3. | Оказание консультативной помощи в разработке учебно-планирующей документации. | сентябрь  ноябрь | Дыкин В.И.  Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 4. | Подготовка к областному смотру - конкурсу методической работы | В течение года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 5. | Подготовка обучающихся к независимой сертификации выпускников | В течение года | Фролова Е.Д.  Мухаметова Т.А. |  |
| 6. | Разработка КОС по профессиональным дисциплинам | В течение года | Фролова Е.Д.  Мухаметова Т.А.  Пичугина А.В. |  |
| 7. | Подготовка обучающихся к областномуконкурсу молодежных «бизнес-проектов» | В течение года | Фролова Е.Д.  Мухаметова Т.А.  Пичугина А.В. |  |
| 8. | Подготовка обучающихся к областной олимпиаде профессионального цикла | В течение года | Фролова Е.Д.  Мухаметова Т.А. |  |
| 9. | Оказание консультативной методической помощи в проведение уроков производственного обучения по предмету «Кулинария» | ноябрь | Фролова Е.Д.  Мухаметова Т.А.  Пичугина А.В. |  |
| 10. | Предметная неделя по «Цветоводству»  -открытый урок по предмету «Цветоводство»  -открытый урок производственного обучения;  - открытое внеклассное мероприятие;  -открытый классный час; | ноябрь | Пичугина А.В. |  |
| 11. | Индивидуальная методическая помощь мастерам п/о | в течение года | Пичугина А.В.  Фролова Е.Д. |  |
| 12. | Анализ работы методической комиссии за 1 полугодие | январь | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 13. | Корректировка рабочей учебно-планирующей документации к итоговой аттестации училища. | в течение  года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 14. | Взаимопосещение уроков с целью обмена опытом. | февраль | Пичугина А.В. |  |
| 15. | Месячник по предмету «Кулинария»  -открытый урок по предмету «Кулинария»  -открытый урок производственного обучения;  - открытое внеклассное мероприятие;  -открытый классный час; | март | Фролова Е.Д.  Мухаметова Т. А |  |
| 16. | Практические семинары на базе ИПКиПРО | В теч. года | Дыкина Т.Н. |  |
| 17. | Практические семинары на базе ГБОУ НПО ПУ-29 | В теч.года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 18. | Подготовка проекта плана работы МК на 2013-2014уч.г. | апрель | Дыкина Т.Н. Пичугина А.В. |  |
| 19. | Участие во внутриучилищной методической выставке. | май | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 20. | Корректировка рабочей учебно- программной документации по профессии по профессии «Овощевод. Цветовод», «Повар, кондитер»,. | февраль, март | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В.  Фролова Е.Д.  Мухаметова Т. А |  |
| 21. | Курсовая подготовка педагогов в ИПК и ПРО | в течение года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 22. | Внутриучилищный конкурс профессионального мастерства среди учащихся. | апрель | Пичугина А.В. |  |
| 23. | Участие в областном конкурсе профессионального мастерства. | по плану ГлавУО | Дыкин В.И.  Пичугина А.В. |  |
| 24. | Участие во внутри -училищных педагогических чтениях. | май | Дыкина Т.Н. Пичугина А.В. |  |
| 25. | Анализ работы за год. | июнь | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 26. | Корректировка рабочей учебно-программной документации по профессии по профессии «Овощевод. Цветовод», «Повар, кондитер»,. | май- июнь | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В.  Фролова Е.Д.  Мухаметова Т. А |  |
| 27. | Курсовая подготовка педагогов в ИПК и ПРО | в течение года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 28. | Внутриучилищный конкурс профессионального мастерства среди учащихся. | апрель | Пичугина А.В. |  |
| 29. | Участие в областном конкурсе профессионального мастерства. | по плану ГлавУО | Дыкин В.И.  Пичугина А.В. |  |

ПРОТОКОЛ № 1

Заседание методической комиссии мастеров п/о и преподавателей по профессиям «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» от 27.09.12 года.

Присутствовало: 5 человек.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Анализ работы методической комиссии за 2011- 2012 учебный год.

2. Обсуждение, рассмотрение и корректировка плана работы комиссии на 2012 –

2013 учебный год.

3. Рассмотрение и корректировка учебно-планирующей документации и

перспективно-тематических планов по профессиям «Повар, кондитер»,

«Овощевод. Цветовод».

ВЫСТУПАЛИ:

1. Председатель методической комиссии Пичугина А.В. подвела итоги работы методической комиссии за 2011-2012 учебный год.

Проанализировала все запланированные мероприятия на 2011-2012 учебный год.

В течение 2011 – 2012 года были проведены предметные недели по предметам: «Цветоводство», «Технология».

Мастера п/о и преподаватели провели открытые уроки теоретического и производственного обучения, а так же внеклассные мероприятия по профессиям. Учащиеся показывали свои теоретические и практические знания, умения и навыки по предметам, отгадывали кроссворды, викторины, решали ребусы, выпускали газеты.

Во время проведения предметных недель преподавателями и мастерами п/о применялись новые современные методы и формы обучения на уроках, (групповое обучение и нетрадиционные формы проведения внеклассных мероприятий и классных часов), с использованием мультимедиа проектора.

В целом предметные недели получили хорошую оценку, методическая комиссия поработала эффективно, материалы открытых мероприятий оформлены и сданы в методический кабинет.

Заместитель директора по учебно-методической работе Дыкина Т.Н. отметила хорошую организацию всех проведенных мероприятий.

Мастера п/о Фролова Е.Д. и Мухаметова Т.А. подготовили выпускников третьего курса по профессии «Повар, кондитер» - IV разряда на областном уровне, где обучающиеся получили сертификаты «Повар» -4 разряда, «Кондитер – 4разряда (Насардинова Иделя, Лихачева Альбина, Загитова Рания).

Так же учащаяся Лихачева Альбина приняла участие в областной олимпиаде по кулинарии, где была отмечена дипломом участника олимпиады.

Активное участие принимали в областном августовском конкурсе методических работ, где представляли новые разработки уроков теоретического и производственного обучения, сценарий внеклассных мероприятий про.

Дыкина Т.Н. предложила оценить работу методической комиссии на оценку «хорошо».

2. Председатель методической комиссии Пичугина А.В. ознакомила всех членов методической комиссии с запланированными мероприятиями на 2012-2013 учебный год. Все мероприятия были согласованы с преподавателями и мастерами п/о.

Заместитель по учебно-методической работе Дыкина Т.Н. ознакомила членов комиссии с основными направлениями деятельности УНПО на 2012-2013 учебный год и задачами методической службы на год.

3. Слушали преподавателей и мастеров п/о по внесению корректив в рабочие программы и перспективно - тематическое планирование, учебно-планирующую документацию мастеров, экзаменационные билеты на новый учебный год, которые приведены в соответствие с новыми учебными планами.

РЕШЕНИЕ:

1. Работу методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессиям «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» считать хорошей.

2. Предложенный план работы методической комиссии на новый 2012-2013 учебный год принять и реализовать в новом учебном году.

3. Рабочие программы и перспективно-методические планы соответствуют нормативным требованиям.

4. Организовать работу по подготовке к областному смотру конкурсу методической работы.

Председатель: А.В. Пичугина

Секретарь: Т.А. Мухаметова

ПРОТОКОЛ № 2

Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» от 24 октября 2012г.

Присутствовало: 6 человек.

Повестка дня.

1. Рассмотрение промежуточных контрольных работ по предметам профессионального цикла.

Выступали:

Председатель МК Пичугина А.В. - преподаватели ознакомили с содержанием промежуточных контрольных работ по итогам 1 полугодия. Контрольные работы должны охватывать пройденный материал за 1 полугодие текущего учебного года. Преподавателями были составлены контрольные работы и тесты в соответствии с требованиями.

Дыкина Т.Н. - анализ составленных промежуточных контрольных работ и тестов по предметам профессионального цикла за 1 полугодие, показывает, что их содержание соответствует Госстандарту.

Решение:

1. Рассмотренные промежуточные контрольные работы и тесты по предметам профессионального цикла за 1 полугодие - рекомендовать для проведения.

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.В.Пичугина

Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.А.Мухаметова

ПРОТОКОЛ № 3

Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» от 22.11. 12 г.

Присутствовало: 6 человек.

Повестка дня.

1.Обсуждение открытого мероприятия мастера производственного обучения Пичугиной А.В.

2. Подведение итогов мероприятия Пичугиной А.В.

3. Анализ итогов промежуточного контроля ЗУН учащихся по предметам профессионального цикла за 1 полугодие.

Выступали:

1. Самоанализ урока производственного обучения мастера п/о Пичугиной А.В.

Практическое занятие проходило по теме: «Сбор семян цветочных культур», в соответствии с перспективно-тематическим планом. Форма урока работа в группах.

Целью занятия по данной теме было научить учащихся технологии сбора семян овощных культур, уметь работать в группах, с нормативно-технологической документацией, соблюдать правила ТБ. Привить учащимся такие качества как, трудолюбие, аккуратность в работе.

Для проведения практического занятия были подготовлены инструкционно-технологические карты, тара и инструменты.

Учащиеся перед занятием были распределены по группам.

Внутри группы учащиеся работали согласно инструкционным картам, самостоятельно выполняли задание, подготавливали инструмент и тару, проводили сбор семян, упаковывали тару, подписывали этикетки, составляли технологические карты.

Все учащиеся справились с заданием, допущенные ошибки в ходе выполнения задания были учтены и проанализированы мастером производственного обучения.

В заключительном инструктаже были проведены анализ и оценка деятельности учащихся на уроке.

Фролова Е.Д. – мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер».

Проведенный урок по производственному обучению понравился. Было много наглядности, этапы урока были выдержанны по времени, все учащиеся справились с заданием. Считаю что мастер п/о справился с поставленными

задачами.

Мухаметова Т.А. – мастер производственного обучения по профессии «Повар, кондитер».

Практическое занятие мне понравилось. Учащиеся выполняли задания в соответствии с технологической последовательностью, показали свои знания и практические умения.

Дыкина Т.Н. -заместитель по учебно-методической работе.

Алла Витальевна взяла урок группового обучения. В ходе проведения урока учащиеся активно работали с технологическими картами, составляли технологическую последовательность сбора семян, отвечали на вопросы по технике безопасности. Урок в целом прошел на хорошем уровне.

Пожелание мастеру п/о активизировать учащихся при прохождении вводного инструктажа.

3. Анализ внеклассного мероприятия «Картофельный бал» мастера п/о Пичугиной А.В.

Цель проводимого мероприятия закрепить у учащихся знания, умения и навыки, полученные на уроках теоретического и производственного обучения. Воспитывать интерес к будущей профессии.

Мероприятие проводилось в нетрадиционной игровой форме. Все мероприятие состояло из восьми этапов, учащиеся были разделены на две группы первого курса. Для подведения итогов по каждому этапу было выбрано жюри из числа педагогов.

В ходе конкурса учащиеся разгадывали кроссворды, работали с карточками – заданиями, применяли свои практические навыки при подготовке почвы к посеву, учитывая правила ТБ, а так же показывали свои творческие способности в номерах художественной самодеятельности.

Поставленные цели были достигнуты, в ходе игры учащиеся активизировались. Мероприятие прошло на хорошем уровне.

Фролова Е.Д. мастер п/о.

Мероприятие прошло на хорошем уровне, сам мастер получил удовлетворение от проведенного им мероприятия. Очень много было наглядности и хорошо оформлен зал. Учащиеся очень активно участвовали на всех этапах. Видно, что мастер провел большую подготовительную работу.

Мухаметова Т.А. мастер п/о.

Проведенное мероприятие было хорошо продумано и прошло на хорошем уровне. Учащиеся были подготовлены на должном уровне, видно, что, знают теоретический материал и владеют практическими навыками.

Дыкина Т.Н. заместитель директора по УВР.

Внеклассное мероприятие было проведено на хорошем уровне, видно большую подготовительную работу. Понравилось, что учащиеся были задействованы не только в стенах училища, но и дома, дети очень активно принимали участие.

3. Анализ итогов промежуточного контроля ЗУН учащихся по предметам профессионального цикла за 1 полугодие.

Выступали:

Председатель МК Пичугина А.В. - проанализировав результаты контрольных работ и тестов, хочется отметить следующее: итоги промежуточных контрольных работ выше итогов входного среза. Контрольные срезы группах по профессии «Повар, кондитер» проанализированы: качество составляет 60%; средний балл 3,6. Запланирована работа по ликвидации пробелов в знаниях.

Дыкина Т.Н. - анализ итога промежуточного контроля ЗУН учащихся по предметам профессионального цикла за 1 полугодие показал не плохие показатели, но по предметам профессионального цикла мы должны добиваться 100% успеваемости.

Решение:

1. Рекомендовать усилить работу мастерам производственного обучения Фроловой Е.Д., Мухаметовой Т.А. за счет дополнительных занятий.

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пичугина А.В.

Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухаметова Т.А.

ПРОТОКОЛ № 4

Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» от 23 декабря 2012г.

Присутствовало: 5 человек.

Повестка дня.

1. Итоги работы методической комиссии за 1 полугодие и корректировка плана работы на 2 полугодие 2012-2013 гг.

2. Работа творческой группы по реализации программы ФГОС, программ ОПОП, КОС, дорожных карт, портфолио учащихся.

3. Обзор методической литературы.

Выступали:

Председатель МК Пичугина А.В. - дала подробный анализ работы за 1 полугодие отметила, что все запланированные мероприятия были выполнены.

Был представлен на обсуждение план работы методической комиссии на 2 полугодие 2012- 2013 г.

Велась работа по реализации программы ФГОС.

Разрабатывались: программа ОПОП, ПМ, КОС (контрольно-оценочные средства).

Творческой группой была составлена дорожная карта по профессии «Повар, кондитер». Проводилась работа по формированию портфолио учащихся.

Проверены паспорта КМО и подведены итоги оснащенности по предметам за первое полугодие. Заметен незначительный рост оснащенности (за счет изготовления наглядностей, плакатов, методических разработок, инвентаря в ЛПЗ по профессии «Кондитер»).

Дыкина Т.Н. — нацелила на подготовку к самообследованию в феврале: разработать и рассмотреть контрольные вопросы для проведения срезов. Для этого необходимо усилить дополнительную работу с учащимися.

Решение:

1. План работы принять к выполнению.

2. Продолжить работу по реализации новых ФГОС.

3. Информацию принять к сведению, ознакомиться с предложенной литературой в методкабинете, библиотеке.

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пичугина А.В.

Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухаметова Т.А.

ПРОТОКОЛ № 5

Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» от 5 февраля 2013 г.

Присутствовало: 6 человек

Повестка дня.

1. Рассмотрение тестов для срезов по предметам профессионального цикла для проведения самообследования.

Выступали:

Дыкина Т.Н. - рассмотренные тесты, для проведения контрольных срезов по предметам профессионального цикла соответствуют новому ФГОС, составлены в соответствии с требованиями, правильно сформулированы и поставлены вопросы задания.

Решение:

1. Рекомендовать рассмотренные тесты для проведения срезов, в рамках самообследования по предметам профессионального цикла.

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пичугина А.В.

Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухаметова Т.А.

ПРОТОКОЛ № 6

Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» от 26 февраля 2013 г.

Присутствовало: 5 человек.

Повестка дня.

1. Рассмотрение перечня письменных экзаменационных работ, перечня выпускных практических квалификационных работ по профессии «Повар, кондитер» для итоговой аттестации.

2. Рассмотрение экзаменационных билетов по профессии «Цветовод».

Выступали:

Председатель МК Пичугина А.В. - ознакомила с содержанием перечня письменных экзаменационных работ, перечня выпускных практических квалификационных работ по профессии «Повар, кондитер» для итоговой аттестации. Рассмотрение экзаменационных билетов по профессии «Цветовод».

Дыкин В.И. — просмотрел перечень выпускных практических квалификационных работ, перечень письменных экзаменационных работ, экзаменационные билеты, их содержание соответствует содержанию рабочей программы по предметам, требованиям стандарта.

Решение:

1. Рекомендовать к применению рассмотренные: перечень выпускных практических квалификационных работ, перечень письменных экзаменационных работ, экзаменационные билеты.

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пичугина А.В.

Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухаметова Т.А.

ПРОТОКОЛ № 7

Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» от 26.03. 2013 г.

Присутствовало: 6 человек.

Повестка дня.

1.Обсуждение недели по профессии «Повар, кондитер» Фроловой Е.Д., мастеров производственного обучения Мухаметовой Т.А., Фроловой Е.Д.

2. Подведение итогов мероприятий мастеров производственного обучения Мухаметовой Т.А., Фроловой Е.Д.

Выступали:

1. Самоанализ урока производственного обучения мастера п/о Мухаметовой Т.А.

Практическое занятие проходило по теме: «Технология приготовления торта Сказка», в соответствии с перспективно-тематическим планом.

Целью занятия по данной теме было научить учащихся технологии выпечки кондитерских изделий, работать с нормативно- технологической документацией, соблюдать правила ТБ. Привить учащимся такие качества как, трудолюбие, аккуратность в работе.

Для проведения практического занятия были подготовлены инструкционно-технологические карты, карточки по расчету сырья и бракеража блюд.

Учащиеся перед занятием были распределены по группам.

Внутри группы учащиеся работали согласно инструкционным картам, самостоятельно выполняли задание, проводили бракераж готовой блюд, рассчитывали себестоимость выхода продукции, составляли технологические схемы торта «Сказка» двумя способами. После выполнения задания группы обменивались технологическими схемами по приготовлению торта «Сказка», обсуждали в группах правильность выполнения задания, выявляли допущенные ошибки.

Все группы справились с заданием, допущенные ошибки в ходе приготовления блюд были учтены и проанализированы мастером производственного обучения.

В заключительном инструктаже были проведены анализ и оценка деятельности учащихся на уроке.

Фролова Е.Д. мастер п/о.

Проведенный урок по производственному обучению понравился. Было много наглядности, этапы урока были выдержанны по времени, все учащиеся справились с заданием. Считаю что мастер п/о справился с поставленными задачами.

Дыкина Т.Н. заместитель по учебно-методической работе.

Татьяна Александровна взяла урок группового производственного обучения. В ходе проведения вводного инструктажа учащиеся активно отвечали на вопросы по технике безопасности. Учащиеся активно работали с технологическими карточками и карточками бракеража блюд, составляли технологические схемы. Урок в целом прошел на хорошем уровне.

В целом урок понравился.

2. Самоанализ внеклассного мероприятия конкурс «Властелин вкуса» мастера п/о Мухаметовой Т.А.

Мероприятие было проведено в форме конкурса. При проведении мероприятия «Властелин вкуса» ставилась цель - способствовать воспитанию отношения к рациональному питанию, выявление и формирование учебных знаний, умений и навыков учащихся в приготовлении блюд из сырых и вареных овощей, развивать творческих способностей учащихся. Конкурс состоял из трех этапов:

1 этап - домашнее задание (включает в себя разработку эмблемы, девиза,   
приветствия, форма).

2 этап - практический конкурс (приготовление салатов из сырых и вареных овощей, презентация блюд).

3 этап - теоретический конкурс (работа по карточкам, викторина).

По всем этапам конкурса были разработаны критерии оценок.

Для проведения мероприятия учащиеся были разделены на три группы, была использована различная художественная и учебно-методическая литература. Мероприятие было проведено в игровой форме, для этого подбирались вопросы по уровню сложности. Большую помощь в подготовке оказывали сами учащиеся, готовили рекламные ролики, стихи, выпускали газеты. В конце каждого этапа учащиеся поощрялись призами, в финале был объявлен победитель.

Учащиеся получили большой заряд энергии. Цель, поставленная для проведения данного мероприятия, была достигнута.

Пичугина А.В. мастер п/о.

Мероприятие прошло на хорошем уровне, все этапы продуманы, учащиеся узнали много нового об происхождения овощей, происхождение различных блюд, которые они выполняли на уроках производственного обучения.

Фролова Е.Д. мастер п/о.

Понравилась нетрадиционная форма проведения мероприятия, группы были отмечены грамотами. Было подготовлено много наглядности, учащиеся очень активно принимали участие, в том числе и болельщики.

Дыкина Т.Н. заместитель по учебно-методической работе.

Мероприятие прошло на очень хорошем уровне.

Самоанализ внеклассного мероприятия мастера п/о Фроловой Е.Д.

Неделя по профессии «Повар, кондитер» проходила с 22 по 26 марта.

В рамках недели была проведена следующая работа:

- конкурс газет;

-конкурс кроссвордов, ребусов, головоломок;

-викторина;

Мною было проведено внеклассное мероприятие в форме классного часа под названием «Хлеб всей жизни голова».

Целью данного мероприятия было развитие познавательного интереса обучающихся, способствовать развитию активного мышления, воспитывать культуру общения. В ходе классного часа было рассказано о хлебе , его значении в разные времена, у разных народов. Классный час был проведен с применением мультимедиа. Мероприятие было отмечено чаепитием со сладкой выпечкой, сделанной сами учащимися. Общее впечатление учащихся больше проводить таких классных часов.

Мухаметова Т.А. мастер п/о.

Мне понравилась форма проведения мероприятия, что было применено мультимедиа.

Пичугина А.В. мастер п/о.

Проведенное мероприятие было хорошо продумано была проведена большая подготовительная работа, хорошо что теперь мероприятия заканчиваются чаепитием, что способствует более тесному взаимному дружескому контакту между самими учащимися и педагогами.

2. Подведение итогов недели по профессии «Повар, кондитер»

Дыкина Т.Н. заместитель по учебно-методической работе.

Неделя по прошла на очень хорошем уровне, было подготовлено много наглядностей, задействовано много учащихся, в рамках самой недели было запланировано и проведено много мероприятий. Считаю, что неделя была проведена насыщено на хорошем уровне.

Симакова Л.П. заместитель директора по УВР.

Внеклассные мероприятия прошли на хорошем уровне, видно большую подготовительную работу. Понравилось, что учащиеся были задействованы не только в стенах училища, но и дома, дети очень активно принимали участие.

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пичугина А.В.

Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухаметова Т.А.

**Анализ**

**методической комиссии спецдисциплин за 2012-2013 учебный год.**

В течение 2012-2013 учебного года методическая комиссия работала в составе творческой группы по реализации программы ФГОС, программы ОПОП, КОС(контрольно-оценочные средства), дорожных карт, портфолио учащегося по профессии: «Повар, кондитер».

В течение года на базе ИПКиПРО были посещены практические семинары по разработке программы ФГОС, ПМ и КОС и обмену опытом. Творческой группой самостоятельно были разработаны программы профессиональных модулей и контрольно-оценочных средств.

Учащиеся: Хайретдинов А., Печерских В., Архицкая Ю., Колычева А. под руководством мастеров п/о Фроловой Е.Д, и Мухаметовой Т.А., приняли участие в сертификации на присвоение повышенного разряда по профессии «Повар, кондитер», где получили сертификаты «Повар» - 4 разряда и «Кондитер» -4разряда. Так же учащаяся Васянина А. приняла участие в областном конкурсе профессионального мастерства, где была отмечена дипломом участника конкурса.

По профессии «Повар, кондитер» и «Овощевод. Цветовод» были запланированные различные мероприятия: предметные недели, открытые уроки, внеклассные мероприятия, смотр-конкурсы кабинетов, конкурсы профмастерства.

В течение года начинающим педагогам оказывалась консультативная помощь в разработке учебно-планирующей документации и разработке учебно- программной документации, поурочном планировании.

По всем предметам профцикла в течение года велась диагностика обучаемости и обученности в виде мониторинга, были проведены и проанализированы входные, промежуточные, итоговые контроли ЗУН учащихся.

Продолжалась работа по отслеживанию КМО предметов, при этом отмечается небольшой рост % оснащенности за счет изготовленных наглядностей, ремонта плакатов, приобретения инвентаря.

Комиссией были подведены итоги работы за 1 полугодие, проанализированы, внесены коррективы.

Для повышение педагогической опыта преподаватель Фролова Е.Д. и мастера п/о Мухаметова Т.А. прошли курсы повышения квалификации на базе ИПК и ПРО г.Кургана и были аттестованы на соответствие занимаемой должности, а также взаимопосещали уроки с целью обмена опытом .

Недостаточный уровень методическая комиссия в учебном году заключался в проведении предметных недель, так как группа работала по разработке ФГОС ОПОП и КОС.

Преподавателями и мастерами составлены планы по самообразованию.

Заседания методической комиссии оформлялись в виде протоколов.

АНАЛИЗ

творческой группы по профессии "Повар, кондитер"

Основная профессиональная образовательная программа начального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер - разрабатывалась творческой группой в течение 2011-2012 учебного года.

Программа разрабатывалась на основании комплекса нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии "Повар, кондитер".

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы 260807.01 Повар, кондитер составляют:

- федеральный закон "Об образовании";

- федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии начального профессионального образования (НПО) 260807.01 "Повар, кондитер";

- нормативно-методические документы Минобрнауки России:

Нормативный срок освоения программы по профессии 260807.01 Повар, кондитер при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования - 2 года 5 месяцев.

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников по программе являются:

-основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд,

хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

-технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

-посуда и инвентарь;

-процессы и операции приготовления продукции питания.

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН

1. 260807.01 ОП.01. "Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве"

2. 260807.01 ОП.02. "Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров"

3. 260807.01 ОП.03. "Техническое оснащение и организация рабочего места"

4. 260807.01 ОП.04. "Экономические и правовые основы производственной деятельности"

5. 260807.01 ОП.05. "Безопасность жизнедеятельности"

ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

1.260807.01 ПМ.01. "Приготовление блюд из овощей и грибов"

2.260807.01 ПМ.02. "Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста".

3. 260807.01 ПМ.03. "Приготовление супов и соусов".

4. 260807.01 ПМ.04. "Приготовление блюд из рыбы".

5. 260807.01 ПМ.05. "Приготовление блюд из мяса и домашней птицы".

6. 260807.01 ПМ.06. "Приготовление холодных блюд и закусок".

7. 260807.01 ПМ.07. "Приготовление сладких блюд и напитков".

8.260807.01 ПМ.08. "Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий".

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

При разработке профессиональных модулей учитывались особенности методики изучения учебного материала ПМ:

- междисциплинарная интеграция, содействующая становлению профессионала;

- обучение через опыт и сотрудничество;

- учёт индивидуальных особенностей и потребностей обучающегося;

- интерактивность (работа в малых группах, имитационное моделирование, ролевые и деловые игры и др.);

- личностно-деятельный подход (больше внимания преподавателя к личности, равноправное их взаимодействие);

- главная функция преподавателя - лидерство, основанное на совместной деятельности, направленное на достижение общей образовательной цели.

Значительное место отводится лабораторно-практической и самостоятельной работе с различными источниками учебной информации.

При определении форм организации учебных занятий предусмотрены варианты, как в коллективных, так и в индивидуально-групповых формах.

Формы занятий: лекции-практикумы, беседы, дискуссии, дидактические игры, лабораторно-практические занятия, упражнения и др.

По всем темам ПМ предусмотрена учебная и производственная практика.

Предусмотрены индивидуальные и групповые консультации в процессе выполнения обучающимися отчета по лабораторным работам, письменной экзаменационной работы, во время учебной и производственной практики.

Профессиональный модуль опирается на межпредметные связи с дисциплинами: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

Для контроля и оценки результатов обучения были разработаны контрольно- оценочные средства (КОС), которые позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Оценка качества освоения ОПОП включает в себя текущий контроль знаний, по МДК - промежуточную аттестацию ДЗ(дифференцированный зачет), по ПК - квалификационный экзамен и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

КОС для промежуточной аттестации разработаны и утверждены образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разработаны и утверждены образовательным учреждением после предварительного положительного заключения с работодателями.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направления: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Для квалификационного экзамена по ПМ были разработаны комплекты материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий. В состав комплекта входят задания для экзаменующихся и пакет экзаменатора (эксперта).

Контроль и оценка по ПМ проводится на основе оценочной ведомости, где отражаются итоги промежуточной аттестации, итоги квалификационного экзамена.

Контроль и оценка по учебной и (или) производственной практике отражается в аттестационном листе, характеристике обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации, наряде на выполнение (пробной) квалификационной работы, дневнике учета учебно- производственных работ.

В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности используется портфолио. Портфолио дополняет контрольно-оценочные средства, направленные, как правило, на проверку репродуктивного уровня усвоения информации. Портфолио служит для сбора информации о продвижении учащегося в учебной деятельности по общеобразовательным, общепрофессиональным, специальным дисциплинам и производственному обучению, производственной практике, для учебной мотивации, повышения интереса к выбранной профессии, собирает информацию для заключения о присвоении соответствующего разряда, допуске к защите дипломной, письменной квалификационной работы.

Для последовательного сбора информации разработана карта формирования портфолио.

**Анализ**

**методической комиссии спецдисциплин за 2011-2012 учебный год.**

В течение 2011-2012 учетного года методическая комиссия работала в составе творческой группы по разработке программы ОПОП и КОС(контрольно-оценочные средства по профессии: «Повар, кондитер».

В течение года на базе ИПК и ПРО были посещены практические семинары по разработке ПМ и КОС и обмену опытом. Творческой группой самостоятельно были разработаны программы профессиональных модулей и контрольно-оценочных средств.

Учащиеся: Лихачева А., Насардинова И. под руководством преподавателя спецдисциплин Фроловой Е.Д, мастера п/о Мухаметовой Т.А., приняли участие в сертификации на присвоение повышенного разрядапо профессии «Повар, кондитер», где получили сертификат «Кондитер» -4разряда. Так же учащаяся Лихачева А. приняла участие в областной олимпиаде по предметам профцикла, где была отмечена дипломом участника олимпиады.

По профессии «Повар, кондитер» и «Овощевод. Цветовод» были запланированные различные мероприятия: предметные недели, открытые уроки, внеклассные мероприятия, смотр-конкурсы кабинетов, конкурсы профмастерства.

В течение года начинающим педагогам оказывалась консультативная помощь в разработке учебно-планирующей документации и разработке учебно- программной документации, поурочном планировании.

По всем предметам профцикла в течение года велась диагностика обучаемости и обученности в виде мониторинга, были проведены и проанализированы входные, промежуточные, итоговые контроли ЗУН учащихся.

Продолжалась работа по отслеживанию КМО предметов, при этом отмечается небольшой рост % оснащенности за счет изготовленных наглядностей, ремонта плакатов, приобретения инвентаря.

Комиссией были подведены итоги работы за 1 полугодие проанализированы, внесены коррективы.

Для повышение педагогической опыта преподаватель Фролова Е.Д. и мастера п/о Мухаметова Т.А., Гадельшина З.А. прошли курсы повышения квалификации на базе ИПК и ПРО г.Кургана, а также взаимопосещали уроки с целью обмена опытом .

Недостаточный уровень методическая комиссия в учебном году заключался в проведении предметных недель, так как группа работала по разработке ОПОП и КОС.

Преподавателями и мастерами составлены планы по самообразованию.

Заседания методической комиссии оформлялись в виде протоколов.

П Л А Н

работы методической комиссии преподавателей и мастеров п/о ПУ № 29

профессии «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод»

на 2010 – 2011 учебный год.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п | Мероприятия | Сроки | Ответственный | Отметка о выполнении |
| 1. | Заседание МК.  Анализ работы за 2009-2010уч.г.  Корректировка плана работы. | сентябрь | Пичугина А.В. |  |
| 2. | Участие в смотре- конкурсе учебных кабинетов | В течение года | Пичугина А.В. |  |
| 3. | Оказание консультативной помощи в разработке учебно-планирующей документации. | Сентябрь  ноябрь | Дыкин В.И.  Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 4. | Подготовка к областному смотру - конкурсу методической работы | В течение года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 5. | Оказание консультативной методической помощи в проведение уроков производственного обучения по предмету «Кулинария» | ноябрь | Фролова Е.Д.  Гадельшина З.А. Мухаметова Т.Н.  Радионова С.В.  Пичугина А.В. |  |
| 6. | Предметная неделя по «Цветоводству»  -открытый урок по предмету «Цветоводство»  -открытый урок производственного обучения;  - открытое внеклассное мероприятие;  -открытый классный час; | февраль | Пичугина А.В. |  |
| 7. | Индивидуальная методическая помощь мастерам п/о Радионовой С.В.,  Гадельшиной З.А. | в течение года | Фролова Е.Д. |  |
| 8. | Анализ работы методической комиссии за 1 полугодие | январь | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 9. | Корректировка рабочей учебно-планирующей документации к итоговой аттестации училища. | в течение  года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 10. | Взаимопосещение уроков с целью обмена опытом. | февраль | Пичугина А.В. |  |
| 11. | Месячник по предмету «Кулинария»  -открытый урок по предмету «Кулинария»  -открытый урок производственного обучения;  - открытое внеклассное мероприятие;  -открытый классный час; | март | Фролова .Д.  Мухаметова Т.  Радионова С.В.  Гадельшина З.А. |  |
| 12. | Подготовка проекта плана работы МК на 2011-2012уч.г. | апрель | Дыкина Т.Н. Пичугина А.В. |  |
| 13. | Участие комиссии в аттестации училища | май | Дыкина Т.Н. Пичугина А.В. |  |
| 14. | Участие во внутриучилищной методической выставке. | май | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 15. | Участие во внутри -училищных педагогических чтениях. | май | Дыкина Т.Н. Пичугина А.В. |  |
| 16. | Анализ работы за год. | июнь | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 17. | Корректировка рабочей учебно- программной документации по профессии по профессии «Овощевод. Цветовод», «Повар, кондитер»,. | февраль, март | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В.  Фролова Е.Д.  Мухаметова Т. А  Радионова С.В. Гадельшина З.А. |  |
| 18. | Курсовая подготовка педагогов в ИПК и ПРО на базе ПУ - 29 | в течение года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 19. | Внутриучилищный конкурс профессионального мастерства среди учащихся. | апрель | Пичугина А.В. |  |
| 20. | Участие в областном конкурсе профессионального мастерства. | по плану ГлавУО | Дыкин В.И.  Пичугина А.В. |  |

ПРОТОКОЛ № 1

Заседание методической комиссии мастеров п/о и преподавателей по профессиям «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» от 17.09.10 года.

Присутствовало: 6 человек.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Анализ работы методической комиссии за 2009 – 2010 учебный год.

2. Обсуждение, рассмотрение и корректировка плана работы комиссии на 2010 – 2011 учебный год.

3. Рассмотрение перспективно-тематических планов по профессиям «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод».

ВЫСТУПАЛИ:

1. Председатель методической комиссии Пичугина А.В. подвела итоги работы методической комиссии за 2009-2010 учебный год.

Проанализировала все запланированные мероприятия на 2009-2010 учебный год.

В течение 2008 – 2009 года были проведены предметные недели по предметам: «Овощеводство», «Кулинария».

Мастера п/о и преподаватели провели открытые уроки теоретического и производственного обучения, а так же внеклассные мероприятия по профессиям. Учащиеся показывали свои теоретические и практические знания, умения и навыки по предметам, отгадывали кроссворды, викторины, решали ребусы, выпускали газеты.

Во время проведения предметных недель преподавателями и мастерами п/о применялись новые современные методы и формы обучения на уроках, (групповое обучение и нетрадиционные формы проведения внеклассных мероприятий и классных часов), применялось мультимедиа.

В целом предметные недели получили хорошую оценку, методическая комиссия поработала эффективно, материалы открытых мероприятий оформлены и сданы в методический кабинет.

Заместитель директора по учебно-методической работе Дыкина Т.Н. отметила хорошую организацию всех проведенных мероприятий.

Преподаватель Фролова Е.Д. подготовила выпускника третьего курса по профессии «Повар, кондитер» - IY разряда на областном уровне.

Активное участие принимали в областном августовском конкурсе методических работ, где представляли разработки уроков теоретического и производственного обучения, сценарий внеклассных мероприятий.

Дыкина Т.Н. предложила оценить работу методической комиссии на оценку «хорошо».

2. Председатель методической комиссии Пичугина А.В. ознакомила всех членов методической комиссии с запланированными мероприятиями на 2010-2011 учебный год. Все мероприятия были согласованы с преподавателями и мастерами п/о.

Заместитель по учебно-методической работе Дыкина Т.Н. ознакомила членов комиссии с основными направлениями деятельности УНПО на 2010-2011 учебный год и задачами методической службы на год.

3. Слушали преподавателей и мастеров п/о по внесению корректив в рабочие программы и перспективно - тематическое планирование на новый учебный год, которые приведены в соответствие с новыми учебными планами.

Дыкина Т.Н. рассказала об условиях областного смотра конкурса методической работы, основных этапах, ознакомила с планом мероприятий по подготовке к конкурсу.

РЕШЕНИЕ:

1. Работу методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессиям «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» считать хорошей.

2. Предложенный план работы методической комиссии на новый 2010-2011 учебный год принять и реализовать в новом учебном году.

3. Рабочие программы и перспективно-методические планы соответствуют нормативным требованиям.

4. Организовать работу по подготовке к областному смотру конкурсу методической работы.

Председатель: А.В. Пичугина

Секретарь: Т.А. Мухаметова

Анализ

методической комиссии спец.дисциплин за 2009-2010 учебный год.

В течение 2009-2010 учетного года по спец. предметам были проведены все запланированные мероприятия: предметные недели, открытые уроки, внеклассные мероприятия, смотр-конкурсы кабинетов, конкурсы профмастерства.

Все мероприятия получили хорошую оценку. В ходе проведения мероприятий преподавателями применялись разнообразные методики интерактивного обучения, группового обучения с применением мультимедиа.

Преподаватели и мастера п/о принимали участие в областном смотр-конкурсе методической воспитательной работы. В течение года начинающим педагогам оказывалась консультативная помощь в разработке учебно-планирующей документации и разработке учебно- программной документации, поурочном планировании.

По всем предметам профцикла в течение года велась диагностика обучаемости и обученности в виде мониторинга, были проведены и проанализированы входные, промежуточные, итоговые контроли ЗУН учащихся.

Продолжалась работа по отслеживанию КМО предметов, при этом отмечается небольшой рост % оснащенности за счет изготовленных наглядностей, ремонта плакатов, приобретения инвентаря.

Комиссией были подведены итоги работы за 1 полугодие, проанализированы, внесены коррективы.

В конце года была проведена корректировка рабочих учебных программ (изменения и дополнения в пояснительных записках, тематических планах рабочих учебных программ, приведение в соответствии с требованиями списков литературы в рабочих учебных программах) по предметам профессионального цикла по профессии «Цветовод», «Повар, кондитер».

Для повышение педагогической опыта преподаватели и мастера п/о прошли курсы повышения квалификации на базе ИПК и ПРО г. 2Кургана, а также взаимопосещали уроки с целью обмена опытом .

В прошедшем году аттестовалась на первую квалификационную категорию Пичугина А.В.

Преподавателями и мастерами составлены планы по самообразованию.

В мае месяце Пичугина А.В. участвовала в областном конкурсе, посвященному 65 –летию Великой Отечественной войны, на конкурс были предоставлены разработки внеклассных мероприятий посвященные истории Альменевского района И жизни ветерана войны В.Г.Добрыдина.

Заседания методической комиссии оформлялись в виде протоколов.

П Л А Н

работы методической комиссии преподавателей и мастеров п/о ПУ № 29

профессии «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод»,

на 2009 – 2010 учебный год.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п | Мероприятия | Сроки | Ответственный | Отметка о выполнении |
| 1. | Заседание МК.  Анализ работы за 2008-2009уч.г.  Корректировка плана работы. | сентябрь | Пичугина А.В. |  |
| 2. | Участие в смотре- конкурсе учебных кабинетов | В течение года | Пичугина А.В. |  |
| 3. | Оказание консультативной помощи в разработке учебно-планирующей документации. | Сентябрь  ноябрь | Дыкин В.И.  Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 4. | Подготовка к областному смотру - конкурсу методической работы | В течение года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 5. | Оказание консультативной методической помощи в проведение уроков производственного обучения по предмету «Кулинария» | ноябрь | Фролова Е.Д.  Фефелова М.Н. Мухаметова Т.Н.  Радионова С.В.  Пичугина А.В. |  |
| 6. | Предметная неделя по «Овощеводству»  -открытый урок по предмету «Овощеводство»  -открытый урок производственного обучения;  - открытое внеклассное мероприятие;  -открытый классный час; | декабрь | Пичугина А.В. |  |
| 7. | Экспертиза практической деятельности преподавателя Пичугиной А.В. | согласно графику аттестации | Пичугина А.В. |  |
| 8. | Индивидуальная методическая помощь мастерам п/о Радионовой С.В.,  Гадельшиной З.А. | в течение года | Фролова Е.Д. |  |
| 9. | Анализ работы методической комиссии за 1 полугодие | январь | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 11. | Взаимопосещение уроков с целью обмена опытом. | февраль | Пичугина А.В. |  |
| 12. | Месячник по предмету «Кулинария»  -открытый урок по предмету «Кулинария»  -открытый урок производственного обучения;  - открытое внеклассное мероприятие;  -открытый классный час; | март | Фролова .Д.  Мухаметова Т.  Радионова С.В.  Гадельшина З.А. |  |
| 13. | Подготовка проекта плана работы МК на 2010-2011уч.г. | апрель | Дыкина Т.Н. Пичугина А.В. |  |
| 15. | Участие во внутриучилищной методической выставке. | май | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 16. | Участие во внутри -училищных педагогических чтениях. | май | Дыкина Т.Н. Пичугина А.В. |  |
| 17. | Анализ работы за год. | июнь | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 18. | Корректировка рабочей учебно- программной документации по профессии «Овощевод. Цветовод», «Повар, кондитер»,. | февраль, март | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В.  Фролова .Д.  Мухаметова Т.  Радионова С.В. |  |
| 19. | Курсовая подготовка педагогов в ИПК и ПРО на базе ПУ - 29 | в течение года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 21. | Внутриучилищный конкурс профессионального мастерства среди учащихся. | апрель | Симаков Н.А.  Пичугина А.В. |  |
| 22. | Участие в областном конкурсе профессионального мастерства. | по плану ГлавУО | Дыкин В.И.  Пичугина А.В. |  |

ПРОТОКОЛ № 1

Заседание методической комиссии мастеров п/о и преподавателей по профессиям «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» от 15.09.09 года.

Присутствовало: 6 человек.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Анализ работы методической комиссии за 2008 – 2009 учебный год.

2. Обсуждение, рассмотрение и корректировка плана работы комиссии на 2009 – 2010 учебный год.

3. Рассмотрение перспективно-тематических планов по профессиям «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод».

ВЫСТУПАЛИ:

1. Председатель методической комиссии Пичугина А.В. подвела итоги работы методической комиссии за 2008-2009 учебный год.

Проанализировала все запланированные мероприятия на 2008-2009 учебный год.

В течение 2008 – 2009 года были проведены предметные недели по предметам: «Овощеводство», «Кулинария».

Мастера п/о и преподаватели провели открытые уроки теоретического и производственного обучения, а так же внеклассные мероприятия по профессиям. Учащиеся показывали свои теоретические и практические знания, умения и навыки по предметам, отгадывали кроссворды, викторины, решали ребусы, выпускали газеты.

Во время проведения предметных недель преподавателями и мастерами п/о применялись новые современные методы и формы обучения на уроках, (групповое обучение и нетрадиционные формы проведения внеклассных мероприятий и классных часов).

В целом предметные недели получили хорошую оценку, методическая комиссия поработала эффективно, материалы открытых мероприятий оформлены и сданы в методический кабинет.

Заместитель директора по учебно-методической работе Дыкина Т.Н. отметила хорошую организацию всех проведенных мероприятий.

Преподаватель Фролова Е.Д. подготовила выпускника третьего курса по профессии «Повар, кондитер» - IY разряда на областном уровне.

Активное участие принимали в областном августовском конкурсе методических работ, где представляли разработки уроков теоретического и производственного обучения, сценарий внеклассных мероприятий.

Дыкина Т.Н. предложила оценить работу методической комиссии на оценку «хорошо».

2. Председатель методической комиссии Пичугина А.В. ознакомила всех членов методической комиссии с запланированными мероприятиями на 2009-2010 учебный год. Все мероприятия были согласованы с преподавателями и мастерами п/о.

Заместитель по учебно-методической работе Дыкина Т.Н. ознакомила членов комиссии с основными направлениями деятельности УНПО на 2009-2010 учебный год и задачами методической службы на год.

3. Слушали преподавателей и мастеров п/о по внесению корректив в рабочие программы и перспективно - тематическое планирование на новый учебный год, которые приведены в соответствие с новыми учебными планами.

Дыкина Т.Н. рассказала об условиях областного смотра конкурса методической работы, основных этапах, ознакомила с планом мероприятий по подготовке к конкурсу.

РЕШЕНИЕ:

1. Работу методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессиям «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» считать хорошей.

2. Предложенный план работы методической комиссии на новый 2009-2010 учебный год принять и реализовать в новом учебном году.

3. Рабочие программы и перспективно-методические планы соответствуют нормативным требованиям.

4. Организовать работу по подготовке к областному смотру конкурсу методической работы.

Председатель: А.В. Пичугина

Секретарь: Т.А. Мухаметова

ПРОТОКОЛ № 2

Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» от 20 октября 2009г.

Присутствовало: 6 человек.

Повестка дня.

1. Рассмотрение промежуточных контрольных работ по предметам профессионального цикла.

Выступали:

Председатель МК Пичугина А.В. - преподаватели ознакомили с содержанием промежуточных контрольных работ по итогам 1 полугодия. Контрольные работы должны охватывать пройденный материал за 1 полугодие текущего учебного года. Преподавателями были составлены контрольные работы и тесты в соответствии с требованиями.

Дыкина Т.Н. - анализ составленных промежуточных контрольных работ и тестов по предметам профессионального цикла за 1 полугодие, показывает, что их содержание соответствует Госстандарту.

Решение:

1. Рассмотренные промежуточные контрольные работы и тесты по предметам профессионального цикла за 1 полугодие - рекомендовать для проведения.

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.В.Пичугина

Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.А.Мухаметова

ПРОТОКОЛ № 3

Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» от 22.12. 09 г.

Присутствовало: 6 человек.

Повестка дня.

1.Обсуждение открытого мероприятия мастера производственного обучения Пичугиной А.В.

2. Подведение итогов мероприятия Пичугиной А.В.

3. Анализ итогов промежуточного контроля ЗУН учащихся по предметам профессионального цикла за 1 полугодие.

Выступали:

1. Самоанализ урока производственного обучения мастера п/о Пичугиной А.В.

Практическое занятие проходило по теме: «Выращивание овощных культур в защищенном грунте», в соответствии с перспективно-тематическим планом.

Целью занятия по данной теме было научить учащихся технологии выращивания овощных культур в защищенном грунте, работать с нормативно- технологической документацией, соблюдать правила ТБ. Привить учащимся такие качества как, трудолюбие, аккуратность в работе.

Для проведения практического занятия были подготовлены инструкционно-технологические карты, сырье и инструменты.

Учащиеся перед занятием были распределены по звеньям.

Внутри звена учащиеся работали согласно инструкционным картам, самостоятельно выполняли задание, подготавливали почву и семена для посева, проводили посевсемян, составляли технологические карты.

Все учащиеся справились с заданием, допущенные ошибки в ходе выполнения задания были учтены и проанализированы мастером производственного обучения.

В заключительном инструктаже были проведены анализ и оценка деятельности учащихся на уроке.

Фролова Е.Д. -преподаватель по предмету «Кулинария».

Проведенный урок по производственному обучению понравился. Было много наглядности, этапы урока были выдержанны по времени, все учащиеся справились с заданием. Считаю что мастер п/о справился с поставленными задачами.

Дыкина Т.Н. -заместитель по учебно-методической работе.

Алла Витальевна взяла традиционный урок производственного обучения. В ходе проведения вводного инструктажа при фронтальном опросе, учащиеся активно отвечали на вопросы по технике безопасности. Учащиеся активно работали с технологическими карточками. Урок в целом прошел на хорошем уровне.

Пожелание мастеру п/о разнообразить форму преподавания урока и опроса учащихся. Активизировать учащихся при прохождении вводного инструктажа.

3. Анализ внеклассного мероприятия «КВН» мастера п/о Пичугиной А.В.

Цель проводимого мероприятия закрепить у учащихся знания, умения и навыки, полученные на уроках теоретического и производственного обучения. Воспитывать интерес к будущей профессии.

Мероприятие проводилось в нетрадиционной игровой форме. Все мероприятие состояло из восьми этапов, учащиеся были разделены на две группы первого курса. Для подведения итогов по каждому этапу было выбрано жюри из числа педагогов.

В ходе конкурса учащиеся разгадывали кроссворды, работали с карточками – заданиями, применяли свои практические навыки при подготовке почвы к посеву, учитывая правила ТБ, а так же показывали свои творческие способности в номерах художественной самодеятельности.

Поставленные цели были достигнуты, в ходе игры учащиеся активизировались. Мероприятие прошло на хорошем уровне.

Фролова Е.Д. мастер п/о по предмету «Кулинария»

Мероприятие прошло на хорошем уровне, сам мастер получил удовлетворение от проведенного им мероприятия. Очень много было наглядности и хорошо оформлен зал. Учащиеся очень активно участвовали на всех этапах. Видно, что мастер провел большую подготовительную работу.

Мухаметова Т.А. мастер п/о.

Проведенное мероприятие было хорошо продумано и прошло на хорошем уровне. Учащиеся были подготовлены на должном уровне, видно, что, знают теоретический материал и владеют практическими навыками.

Симакова Л.П. заместитель директора по УВР.

Внеклассное мероприятие было проведено на хорошем уровне, видно большую подготовительную работу. Понравилось, что учащиеся были задействованы не только в стенах училища, но и дома, дети очень активно принимали участие.

3. Анализ итогов промежуточного контроля ЗУН учащихся по предметам профессионального цикла за 1 полугодие.

Выступали:

Председатель МК Пичугина А.В. - проанализировав результаты контрольных работ и тестов, хочется отметить следующее: итоги промежуточных контрольных работ выше итогов входного среза. Контрольные работы были проведены во всех группах 1,2,3 курсов и проанализированы: качество по училищу составляет 25%, по предметам профессионального цикла - 30%; средний балл по училищу составляет 0,9%, по предметам профессионального цикла - 3,6% . Запланирована работа по ликвидации пробелов в знаниях.

Дыкина Т.Н. - анализ итога промежуточного контроля ЗУН учащихся по предметам профессионального цикла за 1 полугодие: успеваемость составила 85%, по училищу - 40,6. Не плохие показатели, но по предметам профессионального цикла мы должны добиваться 100% успеваемости.

Решение:

1. Рекомендовать усилить работу мастеру производственного обучения Гадельшиной З.А. за счет дополнительных занятий.

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пичугина А.В.

Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухаметова Т.А.

ПРОТОКОЛ № 4

Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» от 21 января 2010г.

Присутствовало: 5 человек.

Повестка дня.

1. Итоги работы методической комиссии за 1 полугодие и корректировка плана работы на 2 полугодие 2009-2010 гг.

2. Подготовка к аккредитации училища.

3. Обзор методической литературы.

Выступали:

Председатель МК Пичугина А.В. - дала подробный анализ работы за 1 полугодие отметила, что все запланированные мероприятия были выполнены.

Был представлен на обсуждение план работы методической комиссии на 2 полугодие 2009- 2010 г.

Проверены паспорта КМО и подведены итоги оснащенности по предметам за первое полугодие. Заметен незначительный рост оснащенности (за счет методических разработок, подготовке ЛПЗ по профессии «Кондитер»).

Дыкина Т.Н. — нацелила на подготовку к самообследованию в феврале: разработать и рассмотреть контрольные вопросы для проведения срезов. Для этого необходимо усилить дополнительную работу с учащимися.

Решение:

1. План работы принять к выполнению.

2. Активизировать работу по подготовке к аккредитации ПУ-29.

3. Информацию принять к сведению, ознакомиться с предложенной литературой в методкабинете, библиотеке.

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пичугина А.В.

Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухаметова Т.А.

ПРОТОКОЛ № 5

Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» от 5 февраля 2010 г.

Присутствовало: 6 человек

Повестка дня.

1. Рассмотрение текстов контрольных вопросов для срезов по предметам профессионального цикла для проведения самообследования.

Выступали:

Дыкина Т.Н. - рассмотренные тексты контрольных вопросов, для проведения контрольных срезов по предметам профессионального цикла соответствуют Госстандарту, составлены в соответствии с требованиями, правильно сформулированы и поставлены вопросы задания.

Решение:

1. Рекомендовать рассмотренные тексты контрольных вопросов для проведения срезов, в рамках самообследования по предметам профессионального цикла.

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пичугина А.В.

Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухаметова Т.А.

ПРОТОКОЛ № 6

Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» от 26 февраля 2010 г.

Присутствовало: 5 человек.

Повестка дня.

1. Рассмотрение экзаменационных билетов по предметам профессионального цикла для итоговой аттестации.

Выступали:

Председатель МК Пичугина А.В. - ознакомила с содержанием экзаменационных билетов по предметам: «Кулинария», «Овощеводство».

Дыкин В.И. — билеты просмотрел, их содержания соответствуют содержанию рабочей программы по предметам, требованиям стандарта.

Решение:

1. Рекомендовать к применению рассмотренные экзаменационные билеты по предметам профессионального цикла.

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пичугина А.В.

Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухаметова Т.А.

ПРОТОКОЛ № 7

Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» от 30.03. 2010 г.

Присутствовало: 10 человек.

Повестка дня.

1.Обсуждение декады по предмету «Кулинария» преподавателя Фроловой Е.Д., мастеров производственного обучения Мухаметовой Т.А., Радионовой С.В., Гадельшиной З.А.

2. Подведение итогов мероприятийпреподавателя Фроловой Е.Д., и мастеров производственного обучения Мухаметовой Т.А., Радионовой С.В., Гадельшиной З.А.

Выступали:

1. Самоанализ урока производственного обучения мастера п/о Радионовой С.В.

Практическое занятие проходило по теме: «Технология приготовления торта Прага», в соответствии с перспективно-тематическим планом.

Целью занятия по данной теме было научить учащихся технологии выпечки кондитерских изделий, работать с нормативно- технологической документацией, соблюдать правила ТБ. Привить учащимся такие качества как, трудолюбие, аккуратность в работе.

Для проведения практического занятия были подготовлены инструкционно-технологические карты, карточки по расчету сырья и бракеража блюд.

Учащиеся перед занятием были распределены по звеньям.

Внутри звена учащиеся работали согласно инструкционным картам, самостоятельно выполняли задание, проводили бракераж готовой блюд, рассчитывали себестоимость выхода продукции.

Все учащиеся справились с заданием, допущенные ошибки в ходе приготовления блюд были учтены и проанализированы мастером производственного обучения.

В заключительном инструктаже были проведены анализ и оценка деятельности учащихся на уроке.

Фролова Е.Д. преподаватель по предмету «Кулинария».

Проведенный урок по производственному обучению понравился. Было много наглядности, этапы урока были выдержанны по времени, все учащиеся справились с заданием. Считаю что мастер п/о справился с поставленными задачами.

Дыкина Т.Н. заместитель по учебно-методической работе.

Светлана Владимировна как начинающий педагог взяла традиционный урок производственного обучения. В ходе проведения вводного инструктажа при фронтальном опросе, учащиеся активно отвечали на вопросы по технике безопасности. Учащиеся активно работали с технологическими карточками и карточками бракеража блюд. Урок в целом прошел на хорошем уровне.

Пожелание мастеру п/о разнообразить форму преподавания урока и опроса учащихся. Активизировать учащихся при прохождении вводного инструктажа.

2. Самоанализ внеклассного мероприятия «Поле чудес» мастера п/о Гадельшиной З.А.

Мероприятие было посвящено православному празднику «Пасха». При проведении внеклассного мероприятия «Поле чудес» ставилась цель - закрепить полученные знания по кулинарии, активизировать познавательную деятельность учащихся, воспитывать профессиональный интерес.

Для проведения мероприятия была использована различная художественная и учебно-методическая литература. Мероприятие было проведено в игровой форме, для этого подбирались вопросы по уровню сложности. Большую помощь в подготовке оказывали сами учащиеся, готовили рекламные ролики, стихи, выпускали газеты. В конце каждого этапа учащиеся поощрялись призами, в финале был объявлен победитель.

Учащиеся получили большой заряд энергии. Цель, поставленная для проведения данного мероприятия, была достигнута.

Пичугина А.В. мастер п/о.

Мероприятие прошло на хорошем уровне, все этапы продуманы, учащиеся узнали много нового об истории праздника «Пасха», происхождение различных блюд, которые они выполняли на уроках производственного обучения.

Мухаметова Т.А. мастер п/о.

Понравилась нетрадиционная форма проведения мероприятия, каждый участник был отмечен грамотой. Было подготовлено много наглядности, учащиеся очень активно принимали участие, в том числе и болельщики.

Дыкина Т.Н. заместитель по учебно-методической работе.

Мероприятие прошло на очень хорошем уровне, только при разработке забыли учесть, что за три угаданные буквы полагается две шкатулки с призами.

Самоанализ внеклассного мероприятия «Чайные церемонии» мастера п/о Мухаметовой Т.А

Внеклассное мероприятие «Чайные церемонии» было запланировано в период проведения предметной декады предмета «Кулинария».

Цель этого мероприятия:

1Ознакомить учащихся с особенностями проведениячайных вечеров различных национальностей.

2. Закрепить навыки приготовления и сервировки стола.

3. Формировать творческие способности и развивать кругозор.

4. Воспитывать культуру поведения.

Кабинет был оформлен плакатами с изображением самоваров, накрыты три стола для чаепития:

-чай по русски

-чай по английски

-чай по татарски.

В ходе мероприятия учащиеся были ознакомлены с историей возникновения чая, значением этого напитка, использовали поговорки, пословицы, частушки о чае.

Во время проведения мероприятия была проведена работа со зрителями.

В конце мероприятия все приняли участие в чаепитие с кондитерскими изделиями приготовленными учащимися, мероприятие понравилось всем учащимся.

Поставленная мною цель я считаю, достигнута, учащиеся много узнали нового, научились сервировать стол, показали свои умения в выпечке кондитерских изделий.

Фролова Е.Д. мастер п/о по предмету «Кулинария»

Мероприятие прошло на хорошем уровне, сам мастер получил удовлетворение от проведенного им мероприятия. Очень много было наглядности и хорошо оформлен кабинет. Учащиеся очень активно участвовалипринимали участие. Видно, что мастер провел большую подготовительную работу.

Пичугина А.В. мастер п/о.

Проведенное мероприятие было хорошо продумано и прошло на хорошем уровне. Учащиеся были подготовлены на должном уровне, видно, что, знают теоретический материал и владеют практическими навыками.

Симакова Л.П. заместитель директора по УВР.

Внеклассное мероприятие прошло на хорошем уровне, видно большую подготовительную работу. Понравилось, что учащиеся были задействованы не только в стенах училища, но и дома, дети очень активно принимали участие.

Самоанализ внеклассного мероприятия преподвателя предмета

«Кулинария» Фроловой Е.Д.

Декада предмета «Кулинария» проходила с 22 марта по 3 апреля.

В рамках декады была проведена следующая работа:

- конкурс газет;

-конкурс кроссвордов, ребусов, головоломок;

-викторина;

Мною было проведено внеклассное мероприятие под названием «Своя игра».

Целью данного мероприятия было развитие познавательного интересаобучающихся, способствовать развитию активного мышления, воспитывать культуру общения.

Вмероприятий участвовали 1, 2, 3 курсы.

Игра состояла из пяти раундов: учащиеся выбирали тему, количество очков, которые хотели бы выиграть. Очки получала та команда, которая правильно отвечала на вопросы. При неправильном ответе ход переходил другой команде. Ход всей игры был построен и проведен с применением мультимедиа. Вконце мероприятия были подведены итоги, вручены грамоты. Мероприятие было отмечено чаепитием со сладкой выпечкой, сделанной сами учащимися. В начале игры учащиеся были немного скованы, но потом стали более активно отвечать на вопросы. Общее впечатление учащихся больше проводить таких мероприятий.

Мухаметова Т.А. мастер п/о.

Мне понравилась форма проведения мероприятия, что было применено мультимедиа. Вопросы были подобраны так что все три курса могли на них ответить. Участники игры были отмечены грамотами. Было подготовлено много наглядности, учащиеся очень активно принимали участие, в том числе и болельщики.

Пичугина А.В. мастер п/о.

Проведенное мероприятие было хорошо продумано была проведена большая подготовительная работа, хорошо что теперь мероприятия заканчиваются чаепитием, что способствует более тесному взаимному дружескому контакту между самими учащимися и педагогами.

2. Подведение итогов декады предмета «Кулинария

Дыкина Т.Н. заместитель по учебно-методической работе.

Декада по предмету «Кулинария» прошла на очень хорошем уровне, было подготовлено много наглядностей, задействовано много учащихся, в рамках самой декады было запланировано и проведено много мероприятий. Считаю, что декада была проведена насыщено на хорошем уровне.

Симакова Л.П. заместитель директора по УВР.

Внеклассные мероприятия прошли на хорошем уровне, видно большую подготовительную работу. Понравилось, что учащиеся были задействованы не только в стенах училища, но и дома, дети очень активно принимали участие.

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пичугина А.В.

Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухаметова Т.А.

ПРОТОКОЛ № 8

Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Овощевод. Цветовод» от 18 июня 2010 г.

Присутствовало: 5 человек.

Повестка дня.

1. Рассмотрение и корректировка рабочих учебных программ (изменения и дополнения в пояснительных записках, тематических планах рабочих учебных программ, приведение в соответствии с требованиями списков литературы в рабочих учебных программах) по предметам профессионального цикла по профессии «Цветовод», «Повар, кондитер».

Выступали:

Председатель МК Пичугина А.В. - ознакомила с содержанием рабочих учебных программ по предметам профессионального цикла по профессии «Цветовод», «Повар, кондитер».

Дыкин В.И. — просмотрел программы и билеты, их содержание соответствует содержанию рабочей программы по предметам, требованиям стандарта.

Решение:

1. Рекомендовать к применению рассмотренные учебные программы и экзаменационные билеты по предметам профессионального цикла.

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пичугина А.В.

Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухаметова Т.А.

**Анализ**

**методической комиссии спецдисциплин за 2008-2009 учебный год.**

В течение 2008-2009 учетного года по спец. предметам были проведены все запланированные мероприятия: предметные недели, открытые уроки, внеклассные мероприятия, смотр-конкурсы кабинетов, конкурсы профмастерства.

Все мероприятия получили хорошую оценку. В ходе проведения мероприятий преподавателями применялись разнообразные методики интерактивного обучения, группового обучения.

Преподаватели и мастера п/о принимали участие в областном смотр-конкурсеметодической воспитательной работы. На конкурс были предоставлены разработки внеклассных мероприятий по предметам, классные часы на различные темы.

В течение года начинающим педагогам оказывалась консультативная помощь в разработке учебно-планирующей документации и разработке учебно- программной документации, поурочном планировании.

По всем предметам профцикла в течение года велась диагностика обучаемости и обученности в виде мониторинга, были проведены и проанализированы входные, промежуточные, итоговые контроли ЗУН учащихся.

Продолжалась работа по отслеживанию КМО предметов, при этом отмечается небольшой рост % оснащенности за счет изготовленных наглядностей, ремонта плакатов, приобретения инвентаря.

Комиссией были подведены итоги работы за 1 полугодие проанализированы, внесены коррективы.

Для повышение педагогической опыта преподаватели и мастера п/о прошли курсы повышения квалификации на базе ИПК и ПРО г.Кургана, а также взаимопосещали уроки с целью обмена опытом .

В прошедшем году аттестовалась на вторую квалификационную категорию Фефелова М.Н. в течение года ей оказывалась консультативная методическая помощь со стороны методкомиссии и мастера наставника.

Преподавателями и мастерами составлены планы по самообразованию.

В мае месяце участвовали в областном конкурсе профмастерства по специальности «Повар», участие принимала мастер п/о Фрорлова Е.Д. где, была отмечена дипломом конкурсанта.

Заседания методической комиссии оформлялись в виде протоколов.

**П Л А Н**

**работы методической комиссии преподавателей и мастеров п/о ПУ № 29**

**профессии «Повар, кондитер», «Мастер растениеводства»,**

**на 2008 – 2009 учебный год.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п | Мероприятия | Сроки | Ответственный | Отметка о выполнении |
| 1. | Заседание МК.  Анализ работы за 2007-2008уч.г.  Корректировка плана работы. | сентябрь | Пичугина А.В. |  |
| 2. | Участие в смотре- конкурсе учебных кабинетов | В течение года | Пичугина А.В. |  |
| 3. | Оказание консультативной помощи в разработке учебно-планирующей документации. | Сентябрь  ноябрь | Дыкин В.И.  Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 4. | Подготовка к областному смотру - конкурсу методической работы | В течение года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 5. | Оказание консультативной методической помощи в проведение уроков производственного обучения по предмету «Кулинария» | ноябрь | Фролова Е.Д.  Фефелова М.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 6. | Подготовка к областной училищной секции директоров (проведение открытых уроков, внеклассных мероприятий, классных часов) | декабрь | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 7. | Экспертиза практической деятельности преподавателя Симаковой Л.П. | согласно графику аттестации | Симакова Л.П. |  |
| 8. | Индивидуальная методическая помощь мастеру п/о Радионовой С.В. | в течение года | Фролова Е.Д. |  |
| 9. | Анализ работы методической комиссии за 1 полугодие | январь | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 10. | Корректировка рабочей учебно-планирующей документации к итоговой аттестации училища. | в течение  года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 11. | Взаимопосещение уроков с целью обмена опытом. | февраль | Пичугина А.В. |  |
| 12. | Месячник по предмету «Кулинария»  -открытый урок по предмету «Кулинария»  -открытый урок производственного обучения;  - открытое внеклассное мероприятие;  -открытый классный час; | март | Пичугина А.В.  Фролова .Д.  Мухаметова Т.  Радионова С.В.  Симакова Л.П. |  |
| 13. | Подготовка проекта плана работы МК на 2009-2010уч.г. | апрель | Дыкина Т.Н. Пичугина А.В. |  |
| 14. | Участие комиссии в аттестации училища | май | Дыкина Т.Н. Пичугина А.В. |  |
| 15. | Участие во внутриучилищной методической выставке. | май | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 16. | Участие во внутри -училищных педагогических чтениях. | май | Дыкина Т.Н. Пичугина А.В. |  |
| 17. | Анализ работы за год. | июнь | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 18. | Коректировка рабочей учебно- программной документации по профессии по профессии «Овощевод, Цветовод», «Повар, кондитер»,. | февраль, март | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В.  Фролова .Д.  Мухаметова Т.  Радионова С.В. |  |
| 19. | Курсовая подготовка педагогов в ИПК и ПРО на базе ПУ - 29 | в течение года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 20. | Участие в работе семинара: «Дейятельностный подход в обучении». | в течение года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 21. | Внутриучилищный конкурс профессионального мастерства среди учащихся. | апрель | Симаков Н.А.  Пичугина А.В. |  |
| 22. | Участие в областном конкурсе профессионального мастерства. | по плану ГлавУО | Дыкин В.И.  Пичугина А.В. |  |

**ПРОТОКОЛ № 1**

**Заседание методической комиссии мастеров п/о и преподавателей по профессиям «Повар, кондитер», «Мастер растениеводства» от 18.09.08 года.**

**Присутствовало : 6 человек.**

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

**1. Анализ работы методической комиссии за 2007 – 2008 учебный год.**

**2. Обсуждение, рассмотрение и корректировка плана работы комиссии на 2008 – 2009 учебный год.**

**3. Рассмотрение перспективно-тематических планов по профессиям «Повар, кондитер», «Мастер растениеводства».**

**ВЫСТУПАЛИ:**

**1. Председатель методической комиссии Пичугина А.В. подвела итоги работы методической комиссии за 2007-2008 учебный год.**

**Проанализировала все запланированные мероприятия на 2007-2008 учебный год.**

**В течение 2007 – 2008 года были проведены предметные недели по предметам: «Овощеводство», «Кулинария», «Оперативный учет».**

**Мастера п/о и преподаватели провели открытые уроки теоретического и производственного обучения, а так же внеклассные мероприятия по профессиям. Учащиеся показывали свои теоретические и практические знания, умения и навыки по предметам, отгадывали кроссворды, викторины, решали ребусы, выпускали газеты.**

**Во время проведения предметных недель преподавателями и мастерами п/о применялись новые современные методы и формы обучения на уроках, (групповое обучение и нетрадиционные формы проведения внеклассных мероприятий и классных часов).**

**В целом предметные недели получили хорошую оценку, методическая комиссия поработала эффективно, материалы открытых мероприятий оформлены и сданы в методический кабинет.**

**Заместитель директора по учебно-методической работе Дыкина Т.Н. отметила хорошую организацию всех проведенных мероприятий.**

**Мастер Фролова Е.Д. принимала участие в областном конкурсе профессионального мастерства, где отмечена дипломом участника конкурса.**

**Активное участие принимали в областном августовском конкурсе методических воспитательных работ, где представляли разработки классных часов, сценарий внеклассных мероприятий. В целом был подготовлен богатый воспитательный материал, училище выступило на достойном уровне.**

**Дыкина Т.Н. предложила оценить работу методической комиссии на оценку «хорошо».**

**2. Председатель методической комиссии Пичугина А.В. ознакомила всех членов методической комиссии с запланированными мероприятиями на 2008-2009 учебный год. Все мероприятия были согласованы с преподавателями и мастерами п/о.**

**Заместитель по учебно-методической работе Дыкина Т.Н. ознакомила членов комиссии с основными направлениями деятельности УНПО на 2008-2009 учебный год и задачами методической службы на год.**

**3. Слушали преподавателей и мастеров п/о по внесению корректив в рабочие программы и перспективно - тематическое планирование на новый учебный год, которые приведены в соответствие с новыми учебными планами.**

**Дыкина Т.Н. рассказала об условиях областного смотра конкурса методической работы, основных этапах, ознакомила с планом мероприятий по подготовке к конкурсу.**

**В декабре на базе училища будет проводится областная секция директоров УНПО, всем мастерам и преподавателям привести в соответствие учебно-планирующую документацию и подготовиться к проведению открытых мероприятий.**

**РЕШЕНИЕ:**

**1. Работу методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессиям «Хозяйка усадьбы», «Повар, кондитер», «Мастер растениеводства» считать хорошей.**

**2. Предложенный план работы методической комиссии на новый 2008-2009 учебный год принять и реализовать в новом учебном году.**

**3. Рабочие программы и перспективно-методические планы соответствуют нормативным требованиям.**

**4. Организовать работу по подготовке к областному смотру конкурсу методической работы и подготовке к областной секции директоров.**

**Председатель: А.В. Пичугина**

**Секретарь: Т.А. Мухаметова**

**ПРОТОКОЛ № 2**

**Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Мастер растениеводства» от 27 ноября 2008г.**

**Присутствовало: 6 человек.**

**Повестка дня.**

**1. Рассмотрение промежуточных контрольных работ по предметам профессионального цикла.**

**Выступали:**

**Председатель МК Пичугина А.В. - преподаватели ознакомили с содержанием промежуточных контрольных работ по итогам 1 полугодия. Контрольные работы должны охватывать пройденный материал за 1 полугодие текущего учебного года. Преподавателями были составлены контрольные работы и тесты в соответствии с требованиями.**

**Дыкина Т.Н. - анализ составленных промежуточных контрольных работ и тестов по предметам профессионального цикла за 1 полугодие, показывает, что их содержание соответствует Госстандарту.**

**Решение:**

**1. Рассмотренные промежуточные контрольные работы и тесты по предметам профессионального цикла за 1 полугодие - рекомендовать для проведения.**

**Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.В.Пичугина**

**Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.А.Мухаметова**

**ПРОТОКОЛ № 3**

**Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Мастер растениеводства» от 24 декабря 2008 г.**

**Присутствовало: 6 человек.**

**Повестка дня.**

**1.Анализ итогов промежуточного контроля ЗУН учащихся по предметам профессионального цикла за 1 полугодие.**

**Выступали:**

**Председатель МК Пичугина А.В. - проанализировав результаты контрольных работ и тестов, хочется отметить следующее: итоги промежуточных контрольных работ выше итогов входного среза. Контрольные работы были проведены во всех группах 1,2,3 курсов и проанализированы: качество по училищу составляет 25%, по предметам профессионального цикла - 30%; средний балл по училищу составляет 0,9%, по предметам профессионального цикла - 3,6% . Запланирована работа по ликвидации пробелов в знаниях.**

**Дыкина Т.Н. - анализ итога промежуточного контроля ЗУН учащихся по предметам профессионального цикла за 1 полугодие: успеваемость составила 85%, по училищу - 40,6. Не плохие показатели, но по предметам профессионального цикла мы должны добиваться 100% успеваемости.**

**Решение:**

**1. Рекомендовать усилить работу мастеру производственного обучения Радионовой С.В. за счет дополнительных занятий.**

**Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пичугина А.В.**

**Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухаметова Т.А.**

ПРОТОКОЛ № 4

Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Мастер растениеводства» от 17 января 2009г.

Присутствовало: 5 человек.

Повестка дня.

1. Итоги работы методической комиссии за 1 полугодие и корректировка плана работы на 2 полугодие 2008-2009 гг.

2. Подготовка к аккредитации училища.

3. Обзор методической литературы.

Выступали:

Председатель МК Пичугина А.В. - дала подробный анализ работы за 1 полугодие отметила, что все запланированные мероприятия были выполнены.

Был представлен на обсуждение план работы методической комиссии на 2 полугодие 2008- 2009 г.

Проверены паспорта КМО и подведены итоги оснащенности по предметам за первое полугодие. Заметен незначительный рост оснащенности. Хотелось бы отметить работу в этом направление мастера п/о Фефелову М.Н. (за счет методических разработок, подготовке ЛПЗ по профессии «Кондитер»).

Дыкина Т.Н. — нацелила на подготовку к самообследованию в феврале: разработать и рассмотреть контрольные вопросы для проведения срезов. Для этого необходимо усилить дополнительную работу с учащимися. Ознакомила со сроками и формой проведения аккредитации ПУ-29, основных ее этапах.

Садыкова З.Г. — сделала обзор « Учительской газеты», методических журналов.

Решение:

1. План работы принять к выполнению.

2. Активизировать работу по подготовке к аккредитации ПУ-29.

3. Информацию принять к сведению, ознакомиться с предложенной литературой в методкабинете, библиотеке.

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пичугина А.В.

Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухаметова Т.А.

ПРОТОКОЛ № 5

Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Мастер растениеводства» от 5 февраля 2009 г.

Присутствовало: 6 человек

Повестка дня.

1. Рассмотрение текстов контрольных вопросов для срезов по предметам профессионального цикла для проведения самообследования.

Выступали:

Дыкина Т.Н. - рассмотренные тексты контрольных вопросов, для проведения контрольных срезов по предметам профессионального цикла соответствуют Госстандарту, составлены в соответствии с требованиями, правильно сформулированы и поставлены вопросы задания.

Решение:

1. Рекомендовать рассмотренные тексты контрольных вопросов для проведения срезов, в рамках самообследования по предметам профессионального цикла.

Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пичугина А.В.

Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухаметова Т.А.

**ПРОТОКОЛ № 6**

**Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Мастер растениеводства» от 19 февраля 2009 г.**

**.**

**Присутствовало: 5 человек.**

**Повестка дня.**

**1. Рассмотрение экзаменационных билетов по предметам профессионального цикла для итоговой аттестации.**

**Выступали:**

**Председатель МК Пичугина А.В. - ознакомила с содержанием экзаменационных билетов по предметам: «Кулинария», «Оборудование».**

**Дыкин В.И. — билеты просмотрел, их содержания соответствуют содержанию рабочей программы по предметам, требованиям стандарта.**

**Решение:**

**1. Рекомендовать к применению рассмотренные экзаменационные билеты по предметам профессионального цикла.**

**Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пичугина А.В.**

**Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухаметова Т.А.**

**ПРОТОКОЛ № 7**

**Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Мастер растениеводства» от 15.04. 09 г. .**

**Присутствовало: 10 человек.**

**Повестка дня.**

**1.Обсуждение открытого мероприятия мастеров производственного обучения Фефеловой М.Н., Пичугиной А.В.**

**2. Подведение итогов мероприятия Фефеловой М.Н., Пичугиной А.В.**

**Выступали:**

**1. Самоанализ урока производственного обучения мастера п/о Фефеловой М.Н.**

**Практическое занятие проходило по теме: «Печенье золотистое», печенье с отрубями в соответствии с перспективно-тематическим планом.**

**Целью занятия по данной теме было научить учащихся технологии выпечки кондитерских изделий, работать с нормативно- технологической документацией, соблюдать правила ТБ. Привить учащимся такие качества как, трудолюбие, аккуратность в работе.**

**Для проведения практического занятия были подготовлены инструкционно-технологические карты, карточки по расчету сырья и бракеража блюд.**

**Учащиеся перед занятием были распределены по звеньям.**

**Внутри звена учащиеся работали согласно инструкционным картам, самостоятельно выполняли задание, проводили бракераж готовой блюд, рассчитывали себестоимость выхода продукции.**

**Все учащиеся справились с заданием, допущенные ошибки в ходе приготовления блюд были учтены и проанализированы мастером производственного обучения.**

**В заключительном инструктаже были проведены анализ и оценка деятельности учащихся на уроке.**

**Фролова Е.Д. преподаватель по предмету «Кулинария».**

**Проведенный урок по производственному обучению понравился. Было много наглядности, этапы урока были выдержанны по времени, все учащиеся справились с заданием. Считаю что мастер п/о справился с поставленными задачами.**

**Дыкина Т.Н. заместитель по учебно-методической работе.**

**Марина Николаевна как начинающий педагог взяла традиционный урок производственного обучения. В ходе проведения вводного инструктажа при фронтальном опросе, учащиеся активно отвечали на вопросы по технике безопасности. Учащиеся активно работали с технологическими карточками и карточками бракеража блюд. Урок в целом прошел на хорошем уровне.**

**Пожелание мастеру п/о разнообразить форму преподавания урока и опроса учащихся. Активизировать учащихся при прохождении вводного инструктажа.**

**3. Анализ внеклассного мероприятия «Поварята» мастера п/о Пичугиной А.В.**

**Цель проводимого мероприятия закрепить у учащихся знания, умения и навыки, полученные на уроках теоретического и производственного обучения. Воспитывать интерес к будущей профессии.**

**Мероприятие проводилось в нетрадиционной игровой форме. Все мероприятие состояло из восьми этапов, учащиеся были разделены на две группы первого курса. Для подведения итогов по каждому этапу было выбрано жюри из числа педагогов.**

**В ходе конкурса учащиеся разгадывали кроссворды, работали с карточками – заданиями, применяли свои практические навыки при нарезке овощей и приготовлению салатов, учитывая правила ТБ, а так же показывали свои творческие способности в номерах художественной самодеятельности.**

**Поставленные цели были достигнуты, в ходе игры учащиеся активизировались. Мероприятие прошло на хорошем уровне.**

**Фролова Е.Д. мастер п/о по предмету «Кулинария»**

**Мероприятие прошло на хорошем уровне, сам мастер получил удовлетворение от проведенного им мероприятия. Очень много было наглядности и хорошо оформлен зал. Учащиеся очень активно участвовали на всех этапах. Видно, что мастер провел большую подготовительную работу.**

**Мухаметова Т.А. мастер п/о.**

**Проведенное мероприятие было хорошо продумано и прошло на хорошем уровне. Учащиеся были подготовлены на должном уровне, видно, что, знают теоретический материал и владеют практическими навыками.**

**Симакова Л.П. заместитель директора по УВР.**

**Внеклассное мероприятие для начинающего педагога было проведено на хорошем уровне, видно большую подготовительную работу. Понравилось, что учащиеся были задействованы не только в стенах училища, но и дома, дети очень активно принимали участие.**

**Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пичугина А.В.**

**Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухаметова Т.А.**

**ПРОТОКОЛ № 8**

**Заседания методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессии «Повар, кондитер», «Мастер растениеводства»от 16 июня 2009 г.**

**Присутствовало: 5 человек.**

**Повестка дня.**

**1. Рассмотрение рабочих учебных программ и экзаменационных билетов по предметам профессионального цикла по профессии «Овощевод. Цветовод».**

**Выступали:**

**Председатель МК Пичугина А.В. - ознакомила с содержанием учебной программы и экзаменационных билетов по предметам: «Овощеводство», «Вредители и болезни с/х культур», «Хранение и переработка овощной продукции», «Механизация с/х производства», «Основы агрономии».**

**Дыкин В.И. — просмотрел программы и билеты, их содержание соответствует содержанию рабочей программы по предметам, требованиям стандарта.**

**Решение:**

**1. Рекомендовать к применению рассмотренные учебные программы и экзаменационные билеты по предметам профессионального цикла.**

**Председатель: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пичугина А.В.**

**Секретарь: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Мухаметова Т.А.**

**Анализ**

**методической комиссии спецдисциплин за 2007-2008 учебный год.**

В течение 2007-2008 учетного года по спец. предметам были проведены все запланированные мероприятия: предметные недели, открытые уроки, внеклассные мероприятия, смотр-конкурсы кабинетов, конкурсы профмастерства.

Все мероприятия получили хорошую оценку. В ходе проведения мероприятий преподавателями применялись разнообразные методики интерактивного обучения, группового обучения.

Преподаватели и мастера п/о принимали участие в областном смотр-конкурсе

методической воспитательной работы. На конкурс были предоставлены разработки внеклассных мероприятий по предметам, классные часы на различные темы.

В течение года начинающим педагогам оказывалась консультативная помощь в разработке учебно-планирующей документации и разработке учебно- программной документации, поурочном планировании.

По всем предметам профцикла в течение года велась диагностика обучаемости и обученности в виде мониторинга, были проведены и проанализированы входные, промежуточные, итоговые контроли ЗУН учащихся.

Продолжалась работа по отслеживанию КМО предметов, при этом отмечается небольшой рост % оснащенности за счет изготовленных наглядностей, ремонта плакатов, приобретения инвентаря.

Комиссией были подведены итоги работы за 1 полугодие проанализированы, внесены коррективы.

Для повышение педагогической опыта преподаватели и мастера п/о прошли курсы повышения квалификации на базе ИПК и ПРО г.Кургана, а также взаимопосещали уроки с целью обмена опытом .

В прошедшем году аттестовалась на вторую квалификационную категорию Фефелова М.Н. в течение года ей оказывалась консультативная методическая помощь со стороны методкомиссии и мастера наставника.

Преподавателями и мастерами составлены планы по самообразованию.

В мае месяце участвовали в областном конкурсе профмастерства по специальности «Повар», участие принимала мастер п/о Фрорлова Е.Д. где, была отмечена дипломом конкурсанта.

Заседания методической комиссии оформлялись в виде протоколов.

**П Л А Н**

**работы методической комиссии преподавателей и мастеров п/о ПУ № 29**

**профессии «Повар, кондитер», «Мастер растениеводства»,**

**на 2007 – 2008 учебный год.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п | Мероприятия | Сроки | Ответственный | Отметка о выполнении |
| 1. | Заседание МК.  Анализ работы за 2007-2008уч.г.  Корректировка плана работы. | сентябрь | Пичугина А.В. |  |
| 2. | Участие в смотре- конкурсе учебных кабинетов | В течение года | Пичугина А.В. |  |
| 3. | Оказание консультативной помощи в разработке учебно-планирующей документации. | Сентябрь  ноябрь | Дыкин В.И.  Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 4. | Подготовка к областному смотру - конкурсу методической работы | В течение года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 5. | Неделя по предмету «Овощеводство»  -открытый урок производственного обучения;  -открытое внеклассное мероприятие;  -открытый классный час; | ноябрь | Пичугина А.В. |  |
| 6. | Неделя по предмету «Кулинария»  -открытый урок производственного обучения;  - открытое внеклассное мероприятие;  -открытый классный час; | декабрь | Фролова Е.Д.  Фефелова М.Н. |  |
| 7. | Экспертиза практической деятельности мастера производственного обучения Фефеловой М.Н. | согласно графику аттестации | Фефелова М.Н. |  |
| 8. | Индивидуальная методическая помощь мастеру п/о Фефеловой М.Н. | в течение года | Фролова Е.Д. |  |
| 9. | Анализ работы методической комиссии за 1 полугодие | январь | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 10. | Неделя по предмету «Оперативный учет»  -открытый урок производственного обучения;  -открытое внеклассное мероприятие;  -открытый классный час; | февраль | МухаметоваТ.А. |  |
| 11. | Взаимопосещение уроков с целью обмена опытом. | февраль | Пичугина А.В. |  |
| 12. | Подготовка проекта плана работы МК на 2008-2009уч.г. | апрель | Дыкина Т.Н. Пичугина А.В. |  |
| 13. | Участие во внутриучилищной методической выставке. | май | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 14. | Участие во внутри -училищных педагогических чтениях. | май | Дыкина Т.Н. Пичугина А.В. |  |
| 15. | Анализ работы за год. | июнь | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 16. | Разработка рабочей учебно- программной документации по профессии «Овощевод», профильного обучения по профессии «Повар». | февраль, март | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В.  Фролова Е.Д. |  |
| 17. | Курсовая подготовка педагогов в ИПК и ПРО на базе ПУ - 29 | в течение года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 18. | Участие в работе семинара: «Дейятельностный подход в обучении». | в течение года | Дыкина Т.Н.  Пичугина А.В. |  |
| 19. | Внутриучилищный конкурс профессионального мастерства среди учащихся. | апрель | Симаков Н.А.  Пичугина А.В. |  |
| 20. | Участие в областном конкурсе профессионального мастерства. | по плану ГлавУО | Дыкин В.И.  Пичугина А.В. |  |

**ПРОТОКОЛ № 1**

**Заседание методической комиссии мастеров п/о и преподавателей по профессиям «Хозяйка усадьбы», «Повар, кондитер», «Мастер растениеводства» от 15.09.07 года.**

**Присутствовало : 8 человек.**

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

**1. Анализ работы методической комиссии за 2006 – 2007 учебный год.**

**2. Обсуждение, рассмотрение и корректировка плана работы комиссии на 2007**

**– 2008 учебный год.**

**3. Рассмотрение перспективно-тематических планов по профессиям «Хозяйка**

**усадьбы», «Повар, кондитер», «Мастер растениеводства».**

**ВЫСТУПАЛИ:**

**1. Председатель методической комиссии Пичугина А.В. подвела итоги работы методической комиссии за 2006-2007 учебный год.**

**Проанализировала все запланированные мероприятия на 2006-2007 учебный год.**

**В течение 2006 – 2007 года были проведены предметные недели по предметам: «Овощеводство», «Кулинария», «Оперативный учет».**

**Мастера п/о и преподаватели провели открытые уроки теоретического и производственного обучения, а так же внеклассные мероприятия по профессиям. Учащиеся показывали свои теоретические и практические знания, умения и навыки по предметам, отгадывали кроссворды, викторины, решали ребусы, выпускали газеты.**

**Во время проведения предметных недель преподавателями и мастерами п/о применялись новые современные методы и формы обучения на уроках, (групповое обучение и нетрадиционные формы проведения внеклассных мероприятий и классных часов).**

**В целом предметные недели получили хорошую оценку, методическая комиссия поработала эффективно, материалы открытых мероприятий оформлены и сданы в методический кабинет.**

**Заместитель директора по учебно-методической работе Дыкина Т.Н. отметила хорошую организацию всех проведенных мероприятий. Мастера п/о Пичугина А.В. и Фролова Е.Д. принимали участие в областном конкурсе в номинации: «Классный руководитель» и «Мастер производственного обучения». Активное участие принимали в областной августовской конференций, где представляли письменные экзаменационные работы и были отмечены грамотой ИПК и ПРО за высокий уровень подготовленных материалов.**

**Дыкина Т.Н. предложила оценить работу методической комиссии на оценку «хорошо».**

**2. Председатель методической комиссии Пичугина А.В. ознакомила всех членов методической комиссии с запланированными мероприятиями на 2007-2008 учебный год. Все мероприятия были согласованы с преподавателями и мастерами п/о.**

**В этом учебном году в нашей методической комиссии аттестуется на вторую квалификационную категорию мастер п/о Фефелова М.Н.**

**Заместитель по учебно-методической работе Дыкина Т.Н. ознакомила членов комиссии с основными направлениями деятельности НПО на 2007-2008 учебный год и задачами методической службы на год.**

**3. Слушали преподавателей и мастеров п/о по внесению корректив в рабочие программы и перспективно - тематическое планирование на новый учебный год, которые приведены в соответствие с новыми учебными планами.**

**Дыкина Т.Н. рассказала об условиях областного смотра конкурса методической работы, основных этапах, ознакомила с планом мероприятий по подготовке к конкурсу.**

**РЕШЕНИЕ:**

**1. Работу методической комиссии преподавателей и мастеров п/о по профессиям «Хозяйка усадьбы», «Повар, кондитер», «Мастер растениеводства» считать хорошей.**

**2. Предложенный план работы методической комиссии на новый 2007-2008 учебный год принять и реализовать в новом учебном году.**

**3. Рабочие программы и перспективно-методические планы соответствуют нормативным требованиям.**

**4. Организовать работу по подготовке к областному смотру конкурсу методической работы.**

**Председатель: А.В. Пичугина**

**Секретарь: Т.А. Мухаметова**

**ПРОТОКОЛ № 2**

**Заседание методической комиссии мастеров п/о и преподавателей по профессиям «Хозяйка усадьбы», «Повар, кондитер», «Мастер растениеводства» от 25.10.07 года.**

**Присутствовало : 8 человек.**

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

**1. Анализ предметной недели по предмету «Мастер растениеводства».**

**2. Анализ открытого урока по теоретическому обучению предмета**

**«Овощеводство» по теме: «Технология выращивания раннего**

**картофеля».**

**Ответственная мастер п/о Пичугина А.В.**

**3. Анализ открытого урока по производственному обучению предмета**

**«Овощеводство» по теме: «Уборка урожая овощных культур».**

**Ответственная мастер п/о Пичугина А.В.**

**4. Анализ внеклассного мероприятия по теме: «КВН».**

**Ответственная мастер п/о Пичугина А.В.**

**ВЫСТУПАЛИ**

**1. Самоанализ. Мастера п/о Пичугина А.В.**

**Предметная неделя по овощеводству проходила в октябре месяце.**

**Цель проводимой недели - обобщить и систематизировать полученные знания, воспитывать культуру общения, чувство ответственности за результаты своего труда. В рамках недели был запланирован урок теоретического обучения по теме: «Технология выращивания раннего картофеля» и производственного обучения по теме: «Уборка урожая корнеплодов», а также внеклассное мероприятие в форме КВНа.**

**В подготовке мероприятий принимали участие мастер п/о и учащиеся- выпускали газеты, решали кроссворды и ребусы, отгадывали викторины, работали с тестами. Все поставленные цели в проведенной неделе были достигнуты.**

**2. Самоанализ урока теоретического обучения по теме «Технология выращивания раннего картофеля» мастера п/о Пичугиной А.В.**

**Цель проведенного урока обобщить и систематизировать знания по данной теме, формировать умения сравнивать, обобщать, делать выводы, развивать умения учащихся работать в самостоятельно группах, объективно оценивать знания, воспитывать культуру общения и чувство ответственности за результаты своего труда. Проведенный урок был проведен методом группового обучения. Первым этапом урока была проверка знаний учащихся по биологическим и морфологическим признакам картофеля, учащиеся внутри группы индивидуально работали с тестами, затем обменивались по схеме «ты- мне, я - тебе», и проверяли правильность ответов, сверяя с эталоном на доске.**

**Второй этап урока, заполнить блок схему «Технология выращивания картофеля» на основании полученных знаний. Учащиеся в группах обмениваются блок – схемами и сверяют правильность выполненного задания с эталоном на доске.**

**Третий и четвертый этап урока решение кроссвордов и викторина для активизации познавательной активности учащихся, учащиеся решали кроссворды, отвечали на вопросы викторины, и путем обмена в группах проверяли правильность ответов, сравнивая с эталоном на доске.**

**Результаты работы на уроке фиксировались в оценочном листе на доске.**

**Считаю, что с поставленными задачами учащиеся справились, обобщили и закрепили полученные знания, научились самостоятельной работе в группе.**

**Мухаметова Т.А. мастер п/о по оперативному учету.**

**Урок прошел хорошо все этапы урока были соблюдены, учащиеся работали с тестами, в группах активно заполняли блок - схемы, была проведена большая подготовительная работа по уроку, использовано много наглядности.**

**Симакова Л.П. заместитель директора по УВР.**

**Урок понравился, был выполнен большой объем работы на уроке, учащиеся закрепили свои знания по теме «картофель», его биологическим и морфологическим особенностям, технологии выращивания; в ходе двух последних этапов учащиеся активно работали с тестами отвечали на вопросы викторины. Урок прошел на хорошем уровне.**

**Дыкина Т.Н. заместитель директора по УМР.**

**Преподаватель активизирует познавательную деятельность учащихся, формирует навыки и приемы самостоятельной учебной работы. При проверке тестов применяется взаимоконтроль, эффективной работе на уроке способствует большая наглядность. Все этапы урока соблюдены, цель достигнута, урок прошел хорошо.**

**2. Самоанализ урока производственного обучения по теме «Уборка урожая овощных культур» мастера п/о Пичугиной А.В.**

**Цель проводимого мероприятия - научить учащихся технологически правильно выполнять уборку овощей, развивать мышление и память через активизацию внимания и восприятия, развивать навыки работы с документами письменного инструктирования. Практическое занятие состояло из трех этапов: вводного, текущего и заключительного инструктажа. При прохождении вводного инструктажа учащиеся работали с тестами и заполняли технологические карточки последовательности уборки урожая. Затем учащимся демонстрировались практические приемы работы, одновременно с показом проводился разбор возможных ошибок и способов их недопущения. В конце заключительного инструктажа были повторены правила ТБ и подведены итоги работы с тестами и технологическими карточками.**

**В текущем инструктаже был проведен обход с целью проверки соблюдения правил техники безопасности, технологической последовательности выполнения работ, указания индивидуальной практической помощи, выполнения качества работ.**

**В ходе заключительного инструктажа были подведены итоги, сделан анализ выполняемых работ, разбор типичных ошибок и оценка учащихся.**

**Фролова Е Д мастер п/о по «Кулинарии»**

**Урок прошел хорошо, были соблюдены все этапы урока водный инструктаж, текущий и заключительный. Учащиеся активно работали на уроке, взаимодействовали в группах, показывали практические приемы и навыки.**

**Фефелова М.Н. мастер п/о по Кулинарии.**

**Мастером п/о была проделана большая подготовительная работа, учащиеся работали индивидуально, и в группах, самостоятельно разрабатывали технологические карты.**

**Дыкина Т.Н. заместитель директора по УМР.**

**Урок производственного обучения прошел на хорошем уровне, учащиеся активно работали с заданиями, Последовательно был проведен вводный инструктаж с приемами показа правильного выполнения работ. В ходе текущего инструктажа мастер п\о постоянно проводил обход учащихся с целью оказания помощи.**

**2. Самоанализ внеклассного мероприятия «КВН» мастера п/о Пичугиной А.В.**

**Цель проведенного мероприятия активизировать познавательную деятельность учащихся, углублять их знания в данной профессии, развивать творческие способности, воспитывать профессиональный интерес.**

**Весь конкурс состоял из шести этапов, учащиеся были поделены на две команды. В ходе игры участники команд определяли принадлежность семян овощных культур, решали кроссворды, работали с карточками лото, собирали слова, и показывали свои творческие способности. Учащиеся были активно задействованы, обе команды хорошо справились со всеми заданиями.**

**Фролова Е Д мастер п/о по «Кулинарии».**

**Конкурс мне понравился, чувствовался рабочий настрой учащихся, очень много было применено наглядности. Положительную роль сыграла воспитательная часть конкурса. Проведена большая подготовительная работа мастером п/о и учащимися.**

**Мухаметова Т.А. мастер п/о оперативному учету.**

**КВН проводился в рамках недели овощеводства, мастером была проведена большая подготовительная работа, много дидактического материала, дети вели себя уверенно, активно. Мероприятие прошло на хорошем уровне.**

**Дыкина Т.Н. заместитель директора по УМР.**

**Мероприятие очень понравилось, КВН прошел на хорошем уровне, все этапы были проведены четко, последовательно, хорошо подготовлены учащиеся, кабинет.**

**Председатель: А.В. Пичугина**

**Секретарь: Т.А. Мухаметова**

**ПРОТОКОЛ № 3**

**Заседание методической комиссии мастеров п/о и преподавателей по профессиям «Хозяйка усадьбы», «Повар, кондитер», «Мастер растениеводства» от 23.12.07 года.**

**Присутствовало : 6 человек.**

**ПОВЕСТКА ДНЯ:**

**1. Анализ предметной недели по профессии «Повар, кондитер».**

**2. Анализ открытого урока по производственному обучению предмета**

**«Кулинария» по теме: Горячие сладкие блюда: «Яблоки в тесте, жареные»,**

**«Пудинг сухарный», «Пудинг рисовый», «Шарлотка с яблоками».**

**Ответственная мастер п/о Фефелова М.Н.**

**3. Анализ внеклассного мероприятия по теме: «Кухня без границ».**

**Ответственная мастер п/о Фефелова М.Н.**

**4. Анализ внеклассного мероприятия «Поле чудес».**

**Ответственная мастер п/о Фролова Е.Д.**

**ВЫСТУПАЛИ:**

**1. Самоанализ мастеров п/о Фроловой Е.Д. и Фефеловой М.Н.**

**Неделя кулинарии проходила в декабре месяце.**

**Цель проводимой недели, проверить теоретические знания и практические навыки учащихся, развить познавательный интерес к данной профессии. В рамках недели были запланированы открытые уроки по теоретическому и производственному обучению, внеклассные мероприятия, классные часы, выпуск газет, решение кроссвордов, ребусов.**

**В течение недели мастера п/о и учащиеся принимали активное участие во всех мероприятиях и их подготовке, был проведен урок производственного обучения и два внеклассных мероприятия. По результатам проводенной недели подведены итоги, учащиеся награждены сладкими призами.**

**2. Самоанализ урока производственного обучения мастера п/о Фефеловой М.Н.**

**Практическое занятие проходило по теме «Горячие сладкие блюда», в соответствии с перспективно-тематическим планом.**

**Целью урока по данной теме было научить учащихся технологии приготовления горячих сладких блюд, работать с нормативно- технологической документацией, соблюдать правила ТБ. Привить учащимся такие качества как, трудолюбие, аккуратность в работе.**

**Для проведения практического занятия были подготовлены инструкционно-технологические карты, карточки по расчету сырья и бракеража блюд.**

**Учащиеся перед занятием были распределены по звеньям.**

**Внутри звена учащиеся работали согласно инструкционным картам, самостоятельно выполняли задание, проводили бракераж готовых блюд, рассчитывали себестоимость выхода продукции.**

**Все учащиеся справились с заданием, допущенные ошибки в ходе приготовления блюд были учтены и проанализированы мастером производственного обучения.**

**В заключительном инструктаже были проведены анализ и оценка деятельности учащихся на уроке.**

**Фролова Е.Д. мастер п/о по предмету «Кулинария».**

**Проведенный урок по производственному обучению понравился. Было много наглядности, этапы урока были выдержанны по времени, все учащиеся справились с заданием. Считаю что мастер п/о справился с поставленными задачами.**

**Дыкина Т.Н. заместитель по учебно-методической работе.**

**Марина Николаевна как начинающий педагог взяла традиционный урок производственного обучения. В ходе проведения вводного инструктажа при фронтальном опросе, учащиеся не активно отвечали на вопросы. Более полно прошел вводный инструктаж по ТБ. Учащиеся активно работали с технологическими карточками и карточками бракеража блюд. Урок в целом прошел на хорошем уровне, как начинающий педагог Марина Николаевна вникла в технологию проведения урока.**

**Пожелание мастеру п/о разнообразить форму преподавания урока и опроса учащихся. Активизировать учащихся при прохождении вводного инструктажа.**

**3. Анализ внеклассного мероприятия «Кухня без границ» мастера п/о Фефеловой М.Н.**

**Цель проводимого мероприятия закрепить у учащихся знания, умения и навыки, полученные на уроках теоретического и производственного обучения. Воспитывать интерес к будущей профессии.**

**Мероприятие проводилось в нетрадиционной игровой форме. Все мероприятие состояло из восьми этапов, учащиеся были разделены на три группы по курсам. Для подведения итогов по каждому этапу было выбрано жюри из числа педагогов.**

**В ходе конкурса учащиеся разгадывали кроссворды, работали с карточками – заданиями, применяли свои практические навыки при нарезке овощей и приготовлению салатов, учитывая правила ТБ, а так же показывали свои творческие способности в номерах художественной самодеятельности.**

**Поставленные цели были достигнуты, в ходе игры учащиеся активизировались. Мероприятие прошло на хорошем уровне.**

**Фролова Е.Д. мастер п/о по предмету «Кулинария»**

**Мероприятие прошло на хорошем уровне, сам мастер получил удовлетворение от проведенного им мероприятия. Очень много было наглядности и хорошо оформлен зал. Учащиеся очень активно участвовали на всех этапах. Видно, что мастер провел большую подготовительную работу.**

**Мухаметова Т.А. мастер п/о по предмету «Оперативный учет».**

**Проведенное мероприятие было хорошо продумано и прошло на хорошем уровне. Учащиеся были подготовлены на должном уровне, видно, что, знают теоретический материал и владеют практическими навыками.**

**Симакова Л.П. заместитель директора по УВР.**

**Внеклассное мероприятие для начинающего педагога было проведено на хорошем уровне, видно большую подготовительную работу. Понравилось, что учащиеся были задействованы не только в стенах училища, но и дома, дети очень активно принимали участие.**

**Пичугина А.В. мастер п/о.**

**В проведенном внеклассном мероприятии было много не только соревновательного момента, но и игрового. На этапе викторины «Смак» участники конкурса могли участвовать не только сами , но и задействовать всю команду, болельщиков, мастера п/о в виде подсказки «помощь команды», «звонок другу», «помоги мастер».**

**Большую фантазию учащиеся показали в приготовлении салатов и в оформлении фигурной нарезки фруктов.**

**Очень весело прошел конкурс капитанов, тогда как команды были задействованы в инсценировке кормления малышей кашей.**

**Творчески прошел этап художественной самодеятельности. Учащиеся сами сочиняли частушки, в мини сочинениях восхваляли свою будущую профессию, показывали экранизацию песен. Все этапы были очень насыщены, учащиеся и болельщики получили большое удовольствие.**

**4. Самоанализ урока производственного обучения мастера п/о Фроловой Е.Д.**

**При проведении внеклассного мероприятия «Поле чудес» ставилась цель - закрепить полученные знания по кулинарии, активизировать познавательную деятельность учащихся, воспитывать профессиональный интерес.**

**Для проведения мероприятия была использована различная художественная и учебно-методическая литература. Мероприятие было проведено в игровой форме, для этого подбирались вопросы по уровню сложности. Большую помощь в подготовке оказывали сами учащиеся, готовили рекламные ролики, стихи, выпускали газеты. В конце каждого этапа учащиеся поощрялись призами, в финале был объявлен победитель.**

**Учащиеся получили большой заряд энергии. Цель, поставленная для проведения данного мероприятия, была достигнута.**

**Пичугина А.В. мастер п/о.**

**Мероприятие прошло на хорошем уровне, все этапы продуманы, учащиеся узнали много нового об истории происхождения различных блюд, которые они выполняли на уроках производственного обучения.**

**Мухаметова Т.А. мастер п/о.**

**Понравилась нетрадиционная форма проведения мероприятия, каждый участник был отмечен грамотой. Было подготовлено много наглядности, учащиеся очень активно принимали участие, в том числе и болельщики.**

**Дыкина Т.Н. заместитель по учебно-методической работе.**

**Мероприятие прошло на очень хорошем уровне, только при разработке забыли учесть, что за три угаданные буквы полагается две шкатулки с призами.**

**Председатель: Пичугина А.В.**

**Секретарь: Мухаметова Т.А.**