**ПЛАН**

**работы творческой группы по разработке ОПОП в соответствии с ФГОС нового поколения по профессии «Повар, кондитер»**

**2010-2011г**

**ГОУ НПО Профессиональное училище № 29**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п.п** | **Мероприятия** | **Ответственный** | **Сроки выполнения** | **Отметка о выполнении** |
| 1. | Изучение структуры стандартов | Фролова Е.Д.  Пичугина А.В. | Окт., ноябрь |  |
| 2. | Изучение структуры базисного плана | Фролова Е.Д.  Пичугина А.В. | Окт., ноябрь |  |
| 3. | Разработка ОПОП | Фролова Е.Д.  Пичугина А.В. | до 01.05.2011 уч.г. |  |
| 3.1. | Формирование микрогрупп | Фролова Е.Д.  Пичугина А.В. |  |  |
| 3.2. | Распределение учебных дисциплин и профессиональных модулей | Фролова Е.Д.  Пичугина А.В. |  |  |
| 3.3. | Изучение рекомендаций по разработке программ дисциплин и модулей | Фролова Е.Д.  Пичугина А.В. |  |  |
| 3.4. | Изучение методических материалов ИПК и ПРО, ГлавУО, ФИРО, использование видеолекций | Фролова Е.Д.  Пичугина А.В. |  |  |
| 3.5. | Разработка ОПОП в микрогруппах, консультации, взаимоконстультации | Фролова Е.Д.  Пичугина А.В. |  |  |
| 3.6. | Корректировка и оформление программ учебных дисциплин и профмодулей | Фролова Е.Д.  Пичугина А.В. |  |  |
| 3.7. | Экспертиза ОПОП | Фролова Е.Д.  Пичугина А.В. | до 01.09.2011 уч.г. |  |
| 4. | Участие в работе постоянно действующей УМК по профессиям с/х профиля (повар, кондитер) | Фролова Е.Д.  Пичугина А.В. | в т/и 2010-2011 уч.г. |  |
| 5. | Повышение квалификации на базе ИПК, ОУ по проблеме «Введение ФГОС нового поколения в образовательный процесс» | Фролова Е.Д.  Пичугина А.В. | в т/и 2010-2011 уч.г. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п.п** | **Учебная дисциплина, профессиональный модуль** | **Ответственный за разработку** | **Отметка о выполнении** |
| 1. | ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | Пичугина А.В.  Фролова Е.Д. | + |
| 2. | ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | Пичугина А.В.  Фролова Е.Д. | **+** |
| 3 | ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места | Пичугина А.В.  Фролова Е.Д. | + |
| 4. | ОП.04. Экономические и правовые основы производственной деятельности | Мухаметова Т.А. | + |
| 5. | ОП.05. Безопасность жизнедеятельности |  | + |
| 6. | МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | Пичугина А.В.  Фролова Е.Д. | + |
| 7. | МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | Пичугина А.В.  Фролова Е.Д. | + |
| 8. | МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов | Пичугина А.В.  Фролова Е.Д. | + |
| 9. | МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | Пичугина А.В.  Фролова Е.Д. | + |
| 10. | МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | Пичугина А.В.  Фролова Е.Д. | + |
| 11. | МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | Пичугина А.В.  Фролова Е.Д. | + |
| 12. | МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков | Пичугина А.В.  Фролова Е.Д. | + |
| 13. | МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Пичугина А.В.  Фролова Е.Д. | + |