

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГПОУ «ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по НМР

_____ И.Н.Тациян

« ____ » _____ 2017г.

**ПЛАН РАБОТЫ ЦИКЛОВОЙ МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ
Отделения Технологии продукции общественного питания
на 2017-2018 уч.г.**

№ п/п	Мероприятия	Срок исполнения	Ответственный
I. Учебно-организационная работа			
	Рассмотрение плана работы ЦМК на 2017-2018 уч.год	сентябрь	Е.Е.Бояринова
	Рассмотрение индивидуальных планов работы преподавателей	сентябрь	Е.Е.Бояринова
	Рассмотрение учебно-планирующей документации	сентябрь	Е.Е.Бояринова
	Рассмотрение экзаменационных билетов	ноябрь, март	Е.Е.Бояринова
	Составление графиков курсовых работ, консультаций, открытых занятий	сентябрь	Е.Е.Бояринова
	Составление форм и процедур промежуточной аттестации	сентябрь, январь	Е.Е.Бояринова Е.С.Шелковникова О.С.Бохонова И.Ю.Жукова Н.В.Балашова
	Подведение итогов работы ЦМК отделения ТПОП за I, II полугодие 2017-2018 уч.г.	январь июнь	Е.Е.Бояринова
II. Методическая работа			
1	Написание методических разработок		
	Разработка МУ к выполнению лабораторных и практических работ: Техническое оснащение и организация рабочего места: - Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции. - Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции - Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья - Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля - Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы - Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки кондитерского сырья, для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов - Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования - Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования - Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	октябрь – декабрь	И.Ю.Жукова

Методические указания к выполнению самостоятельной работы по Техническому оснащению организаций питания	ноябрь	И.Ю.Жукова
Курс лекций по МДК Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	январь	И.Ю.Жукова
Разработка раздаточного материала по дисциплине Техническое оснащение организаций питания	сентябрь-декабрь	И.Ю.Жукова
Разработка МУ к выполнению лабораторных и практических работ: По МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		Е.Е.Бояринова
Сборник методических указаний к выполнению лабораторных и практических работ по разделу «Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра»	ноябрь	Е.Е.Бояринова
Сборник методических указаний к выполнению лабораторных и практических работ по разделу «Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы)»	февраль	Е.Е.Бояринова
По МДК 06.01 управление структурным подразделением организации:		
МУ Основные направления развития общественного питания в современных условиях.	декабрь	Е.Е.Бояринова
МУ Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство	декабрь	Е.Е.Бояринова
МУ Документальное оформление отпуска продуктов.	декабрь	Е.Е.Бояринова
МУ Решение ситуационных задач, связанных с приемкой, хранением и возвратом тары.	январь	Е.Е.Бояринова
МУ Составление производственной программы заготовочных цехов	январь	Е.Е.Бояринова
МУ Меню предприятия	январь	Е.Е.Бояринова
МУ Оперативное планирование предприятия	февраль	Е.Е.Бояринова
МУ Производственная программа предприятия	февраль	Е.Е.Бояринова
МУ План-меню скомплектованных рационов питания для различных контингентов питающихся	февраль	Е.Е.Бояринова
МУ Расчет сырья по массе брутто и нетто для различных вариантов планов-меню	февраль	Е.Е.Бояринова
МУ Составление производственной программы кондитерского и кулинарного цехов	январь	Е.Е.Бояринова
МУ Бракераж кулинарной продукции	январь	Е.Е.Бояринова
МУ Определение численности работников овощного цеха.	февраль	Е.Е.Бояринова
МУ Определение численности работников мясо-рыбного цеха	февраль	Е.Е.Бояринова
МУ Определение численности работников горячего (холодного) цеха	февраль	Е.Е.Бояринова
МУ Определение численности работников кондитерского цеха	февраль	Е.Е.Бояринова
МУ Расчет заработной платы.	февраль	Е.Е.Бояринова
МУ Разработка оценочных листов.	март	Е.Е.Бояринова
МУ Определение количества сырья по таблице взаимозаменяемости	март	Е.Е.Бояринова
МУ Составление калькуляции на холодные и сладкие	март	Е.Е.Бояринова

блюда		
МУ Составление калькуляции на горячие блюда	март	Е.Е.Бояринова
МУ Составление калькуляции на фирменные блюда и напитки.	март	Е.Е.Бояринова
МУ Определение количеств сырья, необходимого для изготовления мучных кондитерских изделий	апрель	Е.Е.Бояринова
МУ Проведение учета материально-технических средств на предприятии	апрель	Е.Е.Бояринова
МУ Составление распорядительной документации.	апрель	Е.Е.Бояринова
МУ Виды бланков служебных документов..	апрель	Е.Е.Бояринова
МУ Составление инструкций	апрель	Е.Е.Бояринова
МУ Составление справочной документации	апрель	Е.Е.Бояринова
Курс лекций раздела «Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов» МДК Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	май	Е.Е.Бояринова
Диетология Раздаточный материал к разделу «Основы рационального питания»	май	Е.Е.Бояринова
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции Раздаточный материал к разделу «Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов»	май	Е.Е.Бояринова
МДК 02.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Слайд-презентация к разделу «Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента»	май	Е.Е.Бояринова
Диетология Слайд-презентации к разделу «Общие принципы лечебно-профилактического и диетического питания»	май	Е.Е.Бояринова
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Слайд-презентации к разделу «Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента»	май	Е.Е.Бояринова
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации. Слайд-презентации к разделу «Организация структуры предприятий общественного питания»	февраль	Е.Е.Бояринова
МДК Организация торговли МУ Приемка товаров на оптовом складе по количеству, документальное оформление; МУ Приемка товаров на оптовом складе по качеству, документальное оформление МУ Мерчендайзинг в магазине. Изучение различных приемов и методов мерчендайзинга»	декабрь- январь	Н.В.Балашова
МДК Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда МУ Выбор мебели и расчет ее количества для определенного типа магазина; МУ Изучение устройства холодильной камеры,	октябрь- ноябрь	Н.В.Балашова

	холодильного прилавка; МУ Составление схем эвакуации людей и материальных ценностей во время пожара		
	МДК Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров МУ Расчет энергетической ценности важнейших видов товаров; МУ Расчет количественных потерь при хранении МУ Оформление товарно-сопроводительных документов	февраль-март	Н.В.Балашова
	МДК Выполнение работ по профессии «Продавец непродовольственных товаров» МУ Экскурсия в торговые предприятия г. Юрги. Изучение условий продажи, хранения, условий транспортировки электробытовых товаров, сроки гарантии товара на примере магазинов г. Юрги. Праздничное оформление электробытовых товаров МУ Изучение устройства и работа на ККМ «Самсунг4615РФ»; МУ Изучение устройства и работа на ЭККМ «АМС-100Ф»	апрель-май	Н.В.Балашова
	Дисциплина: Организация хранения и контроль запасов и сырья ТОП 50 МУ Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки; МУ Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки МУ Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	апрель-май	Н.В.Балашова
	Рабочая тетрадь по МДК Организация коммерческой деятельности	ноябрь	Н.В.Балашова
	Курс лекций по МДК Организация торговли	январь	Н.В.Балашова
	МУ для выполнения курсового проектирования МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	декабрь	Н.В.Балашова
	МДК Организация торговли Раздаточный материал к разделу «Классификация предприятий розничной торговли на виды и типы»	ноябрь	Н.В.Балашова
	МДК Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда Раздаточный материал к разделу: «Мебель торговых залов, подсобных помещений и складов»	декабрь	Н.В.Балашова
	МДК Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров Раздаточный материал к разделу: «Продовольственные товары» - Классификация плодоовощных товаров.	февраль-март	Н.В.Балашова
	МДК Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда Слайд-презентации к разделу: «Весомизмерительное оборудование» - Изучение устройства весов.	октябрь	Н.В.Балашова
	МДК Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров Слайд-презентации к разделу «Продовольственные товары» - Изучение ассортимента. Органолептическая оценка качества чая различных торговых сортов	февраль	Н.В.Балашова
	МДК Выполнение работ по профессии «Продавец непродовольственных товаров», Слайд-презентации к разделу «Контрольно-кассовые машины» - Изучение устройства и работа на ККМ «Самсунг4615РФ»	март	Н.В.Балашова

	Курс лекций раздела «Организация процесса приготовления и приготовление сложных супов» МДК Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	апрель	Е.В.Данщикова
	МУ Оценка качества муки	сентябрь-октябрь	Е.В.Данщикова
	МУ Оценка качества сахара - песка	сентябрь-октябрь	Е.В.Данщикова
	МУ оценка качества яиц	сентябрь-октябрь	Е.В.Данщикова
	МУ Оценка качества сливочного масла	сентябрь-октябрь	Е.В.Данщикова
	МУ Оценка качества Растительного масла	сентябрь-октябрь	Е.В.Данщикова
	МУ Оценка качества молока	сентябрь-октябрь	Е.В.Данщикова
	МУ Оценка качества консервированных плодов и фруктов	сентябрь-октябрь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление сдобных булочных изделий	октябрь-ноябрь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление пирожков печёных с различными фаршами	октябрь-ноябрь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление пирожков жареных с различными фаршами	октябрь-ноябрь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление пирогов, расстегаев и кулебяк	октябрь-ноябрь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление изделий из заварного теста	октябрь-ноябрь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление изделий из пряничного теста	октябрь-ноябрь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление изделий из сдобного пресного теста	октябрь-ноябрь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление бисквитных пирожных	октябрь-ноябрь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление песочных пирожных	октябрь-ноябрь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление заварных пирожных	ноябрь-декабрь	Е.В.Данщикова
	МУ Расчёт и оформление технологических карт на торты и пирожные	ноябрь-декабрь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление простых классических тортов	ноябрь-декабрь	Е.В.Данщикова
	МУ Решение ситуационных задач: определение количества сырья на заданное количество хлебобулочных изделий	ноябрь-декабрь	Е.В.Данщикова
	МУ Расчёт рецептур и составление технологических карт на хлебобулочные изделия	ноябрь-декабрь	Е.В.Данщикова
	МДК Организация производства и производство кулинарной продукции		Е.В.Данщикова
	МУ Обработка овощей	октябрь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление полуфабрикатов и блюд из отварных овощей.	ноябрь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление полуфабрикатов и блюд из круп	декабрь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление полуфабрикатов и блюд из макаронных изделий. Приготовление мучных изделий.	декабрь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление полуфабрикатов и блюд из яиц и творога	декабрь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление полуфабрикатов из рыбы	декабрь	Е.В.Данщикова

	МУ Приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы	декабрь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	декабрь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление блюд из жареной рыбы, запеченной, тушеной.	январь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбной котлетной массы	январь	Е.В.Данщикова
	МУ Блюда из отварного мяса, тушеного, запеченного	январь	Е.В.Данщикова
	МУ Блюда из мяса жареного порционными и мелкими кусками	январь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление блюд и полуфабрикатов из рубленной массы, котлетной массы.	январь	Е.В.Данщикова
	МУ Блюда из отварной и тушеной птицы, жареной птицы.	январь	Е.В.Данщикова
	МУ Блюда из филе птицы	январь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовления холодных открытых и закрытых бутербродов, гастрономических продуктов порциями, в лаваше	январь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление салатов холодных закусок из рыбы и морепродуктов	январь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление холодных блюд из рыбы	январь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление холодных блюд из мяса	январь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление холодных блюд из птицы и субпродуктов	январь	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление сладких блюд с использованием бисквитного теста	февраль	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление сладких блюд с использованием песочного теста	февраль	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление сладких блюд с использованием заварного теста	февраль	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление сдобных булочных изделий: булки, батоны, хлеб	февраль	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление пирожков печеных с различными фаршами	февраль	Е.В.Данщикова
	МУ Приготовление пирожков жареных с различными фаршами	февраль	Е.В.Данщикова
	МДК 05.01 Организация производства и производство кулинарной продукции Раздаточный материал к разделу «Технология приготовления холодных блюд и закусок, десертов, хлебобулочных изделий»	январь	Е.В.Данщикова
	МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий Раздаточный материал к разделу «Приготовление тортов и пирожных»	декабрь	Е.В.Данщикова
	Основы товароведения продовольственных товаров Раздаточный материал к разделу «Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров»	апрель	Е.В.Данщикова
	Технология приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов Слайд-презентации к разделу «Организация процесса производства по приготовлению холодных десертов»	октябрь	Е.В.Данщикова
	МДК Технология приготовления национальных блюд		Е.В.Данщикова

	Слайд-презентации к разделу «Основные характеристики кухни народов мира»	февраль	
	МДК Организация производства и производство кулинарной продукции Слайд-презентации к разделу «Технология подготовки полуфабрикатов и приготовление блюд из рыбы с костным скелетом, мяса, птицы»	январь	Е.В.Данщикова
	МДК Теоретические основы товароведения Слайд-презентации к разделу «Теоретические основы товароведения»	ноябрь	Е.В.Данщикова
	МДК Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	октябрь-декабрь	О.С.Шелковникова
	МДК Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	апрель-май	О.С.Шелковникова
	МДК Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ноябрь-декабрь	О.С.Шелковникова
	Дисциплина Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	апрель-май	О.С.Шелковникова
	Дисциплина Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ноябрь-декабрь	О.С.Шелковникова
	Дисциплина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ноябрь-декабрь	О.С.Шелковникова
	МДК Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Раздаточный материал к разделу «Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции»	декабрь	О.С.Шелковникова
	МДК Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Раздаточный материал к разделу «Обработка и подготовка пернатой дичи»	декабрь	О.С.Шелковникова
	МДК Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции Слайд-презентации к разделу «Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок»	декабрь	О.С.Шелковникова
	МДК Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Слайд-презентации к разделу «Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы»	декабрь	О.С.Шелковникова
	МДК Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Слайд-презентации к разделу «Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов»	апрель	О.С.Шелковникова
	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Слайд-презентации к разделу «Морфология и физиология микробов»	декабрь	О.С.Шелковникова
	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Слайд-презентации к разделу «Основы микробиологии в пищевом производстве»	ноябрь	О.С.Шелковникова
	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Слайд-презентации к разделу	октябрь	О.С.Шелковникова

	«Физиология микроорганизмов»		
	Курс лекций раздела «Приготовление блюд из рыбы» МДК Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	март	О.С.Бохонова
	МДК Приготовление сладких блюд и напитков		
	МУ «Приготовление фруктов запечённых и фаршированных»	сентябрь-ноябрь	О.С.Бохонова
	МУ «Приготовление пудингов с фруктами»		О.С.Бохонова
	МУ «Приготовление гренков, тартинок, шарлоток»		О.С.Бохонова
	МУ «Приготовление валованов, тарталеток со сладким фаршем»		О.С.Бохонова
	МУ «Приготовление сладких блюд с использованием бисквитного и песочного теста»		О.С.Бохонова
	МУ «Приготовление сладких блюд с использованием заварного теста, теста тюлип»		О.С.Бохонова
	МУ «Приготовление кексов»		О.С.Бохонова
	ПМ Приготовление сладких блюд и напитков Слайд-презентации по теме: «Технология приготовления восточных сладостей» Подготовка доклада «Значение в питании холодных и горячих напитков, ассортимент. Характеристика, правила подбора основных продуктов, используемых для приготовления холодных и горячих напитков, выбор дополнительных ингредиентов при приготовлении.»	сентябрь-декабрь	О.С.Бохонова
	МДК 06.01 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	декабрь	О.С.Бохонова
	ПМ Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Слайд –презентации по темам: «Ассортимент холодных закусок», «Ассортимент простых холодных рыбных и мясных блюд»	январь-июнь	О.С.Бохонова
	ПМ Приготовление блюд из рыбы Слайд- презентации по теме: «Варианты оформления, техника декорирования, сервировка и подача блюд из рыбы», «Оборудование и инвентарь соусного отделения», ««Блюда из рыбы»	сентябрь-декабрь	О.С.Бохонова
	Физиология питания Слайд-презентации к разделу «Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма»	март	О.С.Бохонова
	Методические указания по выполнению отчета по производственной практике для ПМ 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Повар, гр. 556 Методические указания по выполнению портфолио для профессионального модуля ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы, гр.516 Методические указания по выполнению отчета по производственной практике для ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, гр. 547	Сентябрь Октябрь Ноябрь	Е.В.Бочкова А.Т.Дронь

	<p>Методические указания по выполнению отчета по производственной практике для ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, гр. 547</p> <p>Методические указания по выполнению отчета по производственной практике для ПМ 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, гр. 556</p> <p>Методические указания по выполнению отчета по производственной практике для ПМ 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, гр. 556</p> <p>Методические указания по выполнению портфолио для профессионального модуля ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, гр.516</p> <p>Методические указания по выполнению портфолио для профессионального модуля ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, гр.516</p>	<p>Ноябрь</p> <p>Январь</p> <p>Январь</p> <p>Февраль</p>	
	<p>Разработка раздаточного материала (схемы разделки туш, схемы разделки рыбы, схемы МКО овощей, тестовые задания к занятиям)</p>	<p>Согласно графику выхода на практику</p>	<p>Е.В.Бочкова</p>
	<p>Слайд – презентации к занятиям по учебной и производственной практике:</p> <p>ПМ 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Повар, гр. 556</p> <p>ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы, гр.516</p> <p>ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, гр. 547</p> <p>ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, гр. 547</p> <p>ПМ 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, гр. 556</p> <p>ПМ 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, гр. 556</p> <p>ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, гр.516</p> <p>ПМ 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, гр.516</p>	<p>октябрь</p> <p>ноябрь</p> <p>декабрь</p> <p>декабрь</p> <p>март</p> <p>март</p> <p>апрель</p>	<p>Е.В.Бочкова А.Т.Дронь</p>

2	Изготовление учебно-наглядных пособий		
Информатизация образовательного процесса (создание ЭКУМО)			
Регистрация ЭКУМО по МДК 05 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.		апрель	И.Ю.Жукова
Доработка и регистрация ЭКУМО по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		март	Е.Е.Бояринова
Разработка и утверждение ЭКУМО Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда		май	Н.В.Балашова
Доработка и утверждение ЭКУМО Технология приготовления национальных блюд		май	Е.В.Данщикова
Составление и регистрация ЭКУМО ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Составление электронных папок, содержащих перечни (КТП) практик по ПМ 01, отчеты (портфолио) практик, технологические схемы, технологические карты)		май	Г.М.Абрамова Л.В.Дудко
3	Разработка средств контроля		
Разработка тестовых заданий по МДК Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		март	И.Ю.Жукова
Составление экзаменационных билетов по:			
ПМ01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		ноябрь март	И.Ю.Жукова
Составление вопросов к зачету по:			
МДК 01. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 05 Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы МДК 04 Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Техническое оснащение и организация рабочего места Техническое оснащение организаций питания		ноябрь апрель ноябрь	И.Ю.Жукова
Разработка тестовых заданий к разделу «Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента» МДК 02.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		ноябрь	Е.Е.Бояринова
Разработка тестовых заданий к разделу «Общие принципы лечебно-профилактического и диетического питания» по дисциплине Диетология		ноябрь	Е.Е.Бояринова
Разработка тестовых заданий к разделу «Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра» по МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		декабрь	Е.Е.Бояринова
Разработка тестовых заданий по теме «Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного		февраль	Е.Е.Бояринова

	сырья сложного ассортимента» по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
	Разработка тестовых заданий к разделу «Организация работы структурного подразделения» по МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	март	Е.Е.Бояринова
	Разработка тестовых заданий к разделу «Приготовление тортов и пирожных» МДК Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	апрель	Е.В.Данщикова
	Разработка тестовых заданий к разделу «Основные характеристики кухни народов мира» по дисциплине Технология приготовления национальных блюд	ноябрь	Е.В.Данщикова
	Разработка тестовых заданий к разделу «Приготовление сложных горячих десертов» по дисциплине технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	май	Е.В.Данщикова
	Разработка тестовых заданий к разделу «Теоретические основы товароведения» по МДК Теоретические основы товароведения	декабрь	Е.В.Данщикова
	Разработка тестовых заданий к разделу «Технология приготовления холодных блюд и закусок, десертов, хлебобулочных изделий» по МДК организация производства и производство кулинарной продукции	апрель	Е.В.Данщикова
	Разработка тестовых заданий к разделу «Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров» по дисциплине основы товароведения продовольственных товаров	апрель	Е.В.Данщикова
	Разработка тестовых заданий к разделу «Основы микробиологии в пищевом производстве» по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»	ноябрь	О.С.Шелковникова
	Разработка тестовых заданий к разделу «Основы физиологии питания» по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»	декабрь	О.С.Шелковникова
	Разработка тестовых заданий к разделу «Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию инвентарю, посуде, таре и содержанию помещений предприятий общественного питания» по дисциплине Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	декабрь	О.С.Шелковникова
	Разработка тестовых заданий к разделу «Основы физиологии питания» по дисциплине Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	май	О.С.Шелковникова
	Разработка тестовых заданий к разделу «Организация приготовления сложных холодных соусов» по МДК Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	май	О.С.Шелковникова
	Разработка тестовых заданий к разделу «Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» по МДК Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации	декабрь	О.С.Шелковникова
	Разработка тестовых заданий к разделу «Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» по МДК Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	декабрь	О.С.Шелковникова
	Составление экзаменационных билетов по:	март	Е.Е.Бояринова
	ПМ 03.01 Организация процесса приготовления и		

	приготовление сложной горячей кулинарной продукции		
	ПМ 03.Проведение эстетико- технологических процессов массажа и профилактической коррекции тела, раздел Диетология	ноябрь	Е.Е.Бояринова
	ПМ 06 Организация работы структурного подразделения	март	Е.Е.Бояринова
	ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	март	Е.Е.Бояринова
	Составление вопросов к зачету по:		
	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции МДК 02.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	ноябрь март	 Е.Е.Бояринова
	МДК 01.03 Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда, раздел или тема	декабрь	Н.В.Балашова
	МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	март	Н.В.Балашова
	Составление экзаменационных билетов по дисциплинам и ПМ:		
	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия МДК 03.01 Теория товароведения - комплексный экзамен	октябрь	Н.В.Балашова
	Метрология и стандартизация	октябрь	Н.В.Балашова
	Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров	апрель	
	Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью	октябрь	Н.В.Балашова
	Выполнение работ по одной профессии рабочих, служащих	апрель	Н.В.Балашова
	Составление экзаменационных билетов по дисциплинам и ПМ:		
	УД Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ноябрь	О.С.Шелковникова
	УД Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ноябрь	О.С.Шелковникова
	УД Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	февраль	О.С.Шелковникова
	ПМ Организация процесса приготовления И приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	февраль	О.С.Шелковникова
	ПМ Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	февраль	О.С.Шелковникова
	ПМ Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ноябрь	О.С.Шелковникова
	Создание фонда оценочных средств по дисциплинам и ПМ		
	Составление КОС по:		
	ПМ Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью	сентябрь	Н.В.Балашова

	ПМ Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров	сентябрь	Н.В.Балашова
	ПМ Выполнение работ по одной профессии рабочих, служащих	сентябрь	Н.В.Балашова
	Дисциплине Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	сентябрь	Н.В.Балашова
	ПМ Управление ассортиментом и оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров	сентябрь	Е.В.Данщикова
	Составление вопросов к зачету по МДК и дисциплинам:		
	МДК 01.02 Организация торговли МДК 01.03 Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда Организация хранения и контроль запасов и сырья	апрель	Н.В.Балашова
	Составление экзаменационных билетов по ПМ:		
	Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	декабрь	Е.В.Данщикова
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	май	Е.В.Данщикова
	Организация производства и производство кулинарной продукции	апрель	Е.В.Данщикова
	Теоретические основы товароведения	ноябрь	Е.В.Данщикова
	Технология приготовления национальных блюд	апрель	Е.В.Данщикова
	Составление экзаменационных билетов по ПМ:		
	Приготовление сладких блюд и напитков	ноябрь	О.С.Бохонова
	Приготовление блюд из рыбы	ноябрь	О.С.Бохонова
	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	февраль	О.С.Бохонова
	Составление экзаменационных билетов по ПМ 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Повар, гр. 556	декабрь	Е.В.Бочкова А.Т.Дронь
4	Участие в работе цикловой комиссии		
	Доклады на тему: «Конкурсное движение WSR результаты и перспективы»	ноябрь	И.Ю.Жукова
	«Применение элементов метода проектов на практических и лабораторных занятиях»	декабрь	Е.Е.Бояринова
	«Перспективное направление в кондитерском бизнесе: производство «экоконфет» (конфет на основе натуральных компонентов)	октябрь	Е.В.Данщикова
	«Применение методов и форм интерактивного обучения на лекционных и практических занятиях»	январь	О.С.Бохонова
	«Внедрение на занятиях вводного инструктажа производственной практики элементов проектного обучения»	март	Е.В.Бочкова
	«Активизация познавательной деятельности студентов использованием ИКТ»	февраль	Н.В.Балашова
	«Внедрение на занятиях вводного инструктажа производственной практики элементов проектного обучения»	апрель	А.Т.Дронь
	«Разработка методической документации по производственной практике в соответствии с ФГОС по ТОП-50»	октябрь	Г.М.Абрамова Л.В.Дудко

5			
Руководство НИРС			
	«Современные способы приготовления и подачи блюд»	апрель	Е.Е.Бояринова
	«Изучение ассортимента меда. Органолептическая оценка качества»	апрель	Н.В.Балашова
	«Паста»	апрель	Е.В.Данщикова
	«Разработка рецептур, приготовление и оформление фирменных холодных блюд и закусок»	апрель	О.С.Шелковникова
	«Основы здорового питания. Актуальные новинки в коктейлях»	апрель	Е.В.Бочкова
	«Десерты и тенденции здорового питания»		А.Т.Дронь
	«Разработка новых хлебобулочных и кондитерских изделий»	апрель	Г.М.Абрамова Л.В. Дудко
	Участие в XXII Региональной студенческой НПК «Развитие творческой деятельности обучающихся в условиях непрерывного многоуровневого и многопрофильного образования»	26.04.2018г. ГПОУ ЮТК	Н.В.Балашова И.Ю. Жукова Е.Е.Бояринова Е.В.Данщикова Г.М.Абрамова Л.В. Дудко Е.В.Бочкова А.Т.Дронь
	XV Всероссийская студенческая НПК (с международным участием) «Наука и производство: состояние и перспективы»	27.02.2018 СТФ КемТИПП	Е.Е.Бояринова Н.В.Балашова Е.В.Данщикова
	VII Международная студенческая НПК «Молодежь и наука XXI века»	22.03.2018 ГПОУ КИТ	Н.В.Балашова
	Участие в областном конкурсе на лучшее электронное портфолио «Молодежь. Наука. Успех»	14.12.17 ГПОУ КГТ	Н.В.Балашова
6			
Проведение открытого занятия			
	МДК Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы, гр. 516 Тема: «Блюда из птицы»	март	И.Ю.Жукова
	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, гр. 547 Тема: «Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента»	декабрь	Е.Е.Бояринова
	МДК Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров, гр. 756 Тема «Изучение ассортимента меда, кондитерских изделий. Органолептическая оценка качества «	февраль	Н.В.Балашова
	МДК Технология приготовления национальных блюд Тема Приготовление горячих блюд китайской кухни , гр. 554	февраль- март	Е.В.Данщикова
	МДК Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, Тема Общее понятие об обмене веществ и обмене энергии. гр. 547	январь- февраль	О.С.Шелковникова
	МДК 04.01 Приготовление блюд из рыбы Тема: Приготовление блюд из рыбной котлетной массы, гр.516	ноябрь	О.С.Бохонова
	ПМ 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, гр. 556	март	Е.В.Бочкова
	ПМ 3 Организация процесса приготовления и		А.Т.Дронь

	приготовление сложной горячей кулинарной продукции, гр. 556	март	
	ПМ 5 Организация процесса приготовления горячих и холодных десертов	март	Г.М.Абрамова
	ПМ 4 Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий гр. 555	март	Л.В.Дудко
7	Участие в мероприятиях по обмену педагогическим опытом		
	Участие в конкурсе профессионального мастерства среди преподавателей и мастеров п/о ГПОУ ЮТК «Педагог: призвание, мастерство, движение вперед»	январь	И.Ю.Жукова Е.Е.Бояринова Н.В.Балашова О.С.Бохонова Е.С.Шелковникова Е.В.Данщикова Е.В.Бочкова А.Т.Дронь Г.М.Абрамова Л.В.Дудко
	Участие в проведении педагогических чтений «ЮТК: события, даты, лица»	январь	И.Ю.Жукова Е.Е.Бояринова Н.В.Балашова О.С.Бохонова Е.С.Шелковникова Е.В.Данщикова Е.В.Бочкова А.Т.Дронь Г.М.Абрамова Л.В.Дудко
	Семинар-практикум «Реализация практико-ориентированной подготовки специалистов с использованием стандартов Worldskills»	25.10.2017	О.С.Бохонова Е.В.Бочкова А.Т.Дронь
	Семинар-практикум «Формирование рефлексивных умений обучающихся»	28.02.2018	О.С.Бохонова
	Участие в областном семинаре-практикуме «Современные подходы к оценке результатов образовательной деятельности обучающихся»	17.04.2018 ГКПОУ НГТК	О.С.Бохонова
	Участие в Международной научно-практической конференция «Профессиональное образование и занятость молодежи»	март ГБУ ДПО «КРИПО»	О.С.Бохонова
8	Участие в научно-практических и научно-методических конференциях. Написание статей в журналах и сборниках		
	Журнал ОКО статья на тему: «Пилотные проекты проведения демонстрационных экзаменов в системе профессионального образования»	Сентябрь 2017г	И.Ю. Жукова
	Участие в IV Международном конкурсе педагогического творчества «Ступени мастерства»	22.02.2018 ГПОУ КИТ	Е.Е.Бояринова И.Ю.Жукова Н.В.Балашова О.С.Шелковникова О.С.Бохонова А.Т.Дронь
	Участие в областном информационном форуме педагогических работников «Образовательное пространство в XXI веке»	29.03.2018 ГПОУ ЮТМиИТ	Е.Е.Бояринова Н.В.Балашова

	Конкурс «Лучшие практики методических разработок 2017 для системы среднего профессионального образования»	Московский политехнический университет Сентябрь 2017г	И.Ю Жукова
	Международная НПК преподавателей «Компетентностный подход как основа подготовки конкурентоспособного выпускника»	28.02.18 ГКПОУ НГТК	Н.В.Балашова
9	Работа тематических кружков		
	«Работа с карамелью»	сентябрь - май	И.Ю.Жукова
	«Модные технологии приготовления и подачи блюд»		Е.Е.Бояринова
	«Разработка рецептур, приготовление и оформление холодных блюд и закусок»		Н.В.Балашова
	«Изготовление фигур из шоколада, фигур из карамели»		Е.В.Данщикова
	«Тематический кружок обучающихся по изготовлению муляжей», гр. 557		О.С.Бохонова
	Тематический кружок обучающихся по изготовлению муляжей, гр. 516,556		Е.В.Бочкова А.Т.Дронь
	«Изготовлению муляжей из круп и макаронных изделий», гр555,517		Г.И.Абрамова Л.В.Дудко
10	Внеурочная работа		
	Открытый классный час «Я – профессионал»	декабрь	И.Ю.Жукова
	Экскурсия в Тренинговый центр г.Томска для участия в работе мастер-класса по приготовлению горячих блюд	апрель	Е.Е.Бояринова
	Изготовление газеты в рамках недели ЦМК «Классификация кисломолочных товаров»	февраль	Н.В.Балашова
	Экскурсия в ООО «Молочный завод» г.Юрги для с целью знакомства студентов с производством молока и кисломолочных продуктов	апрель	Н.В.Балашова
	Экскурсии на предприятия города	апрель	Е.В.Данщикова
	Участие в проведении Дня открытых дверей, профессиональных проб пробы	согласно графика	Е.В.Бочкова А.Т.Дронь Л.В.Дудко Г.М.Абрамова Е.Е.Бояринова Н.В.Балашова И.Ю.Жукова
	«День качества» Выставка-продажа хлебобулочных изделий Проведение тематических дней: ПМ 07,08 гр. 515 ПМ 2 гр.555 ПМ4гр.555	октябрь октябрь октябрь, ноябрь, март	Г.М.Абрамова Л.В.Дудко
11	Повышение квалификации		
	Индивидуальная методическая тема «Применение методов и форм интерактивного обучения на лекционных и практических занятиях»	сентябрь - май	Е.Е.Бояринова
	Индивидуальная методическая тема ««Использование метода проектов при организации самостоятельной работы студентов»	сентябрь - май	И.Ю.Жукова
	Индивидуальная методическая тема «Использование интерактивных методов и технологий в воспитательно-образовательном процессе»	сентябрь - май	Н.В.Балашова
	Индивидуальная методическая тема «Методическое	сентябрь -	Е.В.Бочкова

	обеспечение производственной практики»	май	
	Индивидуальная методическая тема «Применение методов и форм интерактивного обучения на лекционных и практических занятиях»	сентябрь - май	Е.В.Данщикова
	«Применение методов и форм интерактивного обучения на лекционных и практических занятиях»	сентябрь - май	О.С.Бохонова
	Индивидуальная методическая тема «Разработка методической документации по производственной практике в соответствии с ФГОС»	сентябрь - май	Л.В.Дудко
	Участие в работе обучающего семинара по теме: «Учебно-планирующая документация образовательного процесса в рамках реализации ФГОС по ТОП-50»	сентябрь-июнь	Е.Е.Бояринова
	Участие в обучающем семинаре по теме" Организация внеаудиторной исследовательской деятельности обучающихся » (для студентов - авторов НИРС)"	ноябрь, февраль	Н.В.Балашова
	Участие в работе проблемной группы «Проектирование современного занятия»	сентябрь-июнь	Е.Е.Бояринова Н.В.Балашова Л.В.Дудко
	Участие в работе проблемной группы «Создание ЭОР в различных программных средах»	сентябрь-июнь	И.Ю.Жукова
	Участие в заседаниях Школы молодого педагога	сентябрь - май	О.С.Бохонова О.С.Шелковникова Е.В.Бочкова А.Т.Дронь
	Участие в работе обучающего семинара по теме: «Подготовка профессионально-педагогических работников к процедуре аттестации»	сентябрь, октябрь, декабрь, январь	О.С.Бохонова Е.В.Бочкова А.Т.Дронь
12	Написание статей в газету «Колледж News», на сайт		
	Вести из группы	октябрь	Н.В.Балашова
	Новогодние поздравления	декабрь	Н.В.Балашова
	Отчет о проведении НПК отделения ТПОП	апрель	Н.В.Балашова
	«Формула успеха будущего специалиста» Отчет о проведении недели ЦМК отделения ТПОП	апрель март	Е.Е.Бояринова
	Заметка по итогам практики Вести из групп	в течение года	Е.В.Бочкова А.Т.Дронь Г.М.Абрамова Л.В.Дудко
	III. Контроль учебного процесса		
	Проверка учебно-планирующей документации	сентябрь - май	Е.Е.Бояринова

СОГЛАСОВАНО

Председатель ЦМК отделения ТПОП

_____ Е.Е.Бояринова

« ___ » _____ 2017г.