

Отчет
о выполнении плана работы ПЦК _____ Сферы общественного питания

за 2020-2021 учебный год

Из общего состава ПЦК 10 человек, имеют высшую категорию 5 человек (50 %), имеют первую категорию 3 человек (30 %), не имеют категорию 2 (20 %), имеют ученую степень _____ человек (- %), ученое звание _____ человек (- %).

Ф.И.О члена ПЦК	Подготовлено методических разработок*	Проведено открытых занятий с указанием даты	Участие в работе ОМО	Публикация статей, тезисов**	Получение, подтверждение, повышение категории**	<u>ЛИЧНОЕ участие</u> педагогов в конференциях, семинарах, конкурсах, мероприятиях с указанием конкретных мероприятий и их результативности***	Повышение квалификации***		Подготовлено студентов к участию в конференциях конкурсах, проектах с указанием конкретных мероприятий и их результативности***	Руководство предметным студенческим кружком с указанием участников и количеством проведенных заседаний***
							Курсы повышения квалификации с указанием темы, номера и даты выдачи и удостоверения	Стажировка с указанием предприятия, сроков прохождения, даты и номера приказа		
Пархоменко Татьяна Семеновна	Коучинговое сопровождение студентов при подготовке Чемпионату Worldskills Russia (WSR) -	Тема: «Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов» октябрь 2020г	-	-	Высшая , Приказ № 1 от 09.01.2018г	Участие в Федеральном проекте «Билет в будущее» - наставник при проведении проф. пробы по компетенции «Хлебопечение»; Эксперт при проведении демонстрационного экзамена WS Express «Хлебопечение», октябрь-декабрь 2020г	Свидетельство с правом участия в оценке ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ WORLDSKILLS по компетенции «Хлебопечение» № 0000063230	ООО «Дворик» октябрь 2020г	Дистанционный конкурс мультимедийных и электронных презентаций «Кулинарные традиции моей национальности» -сертификат, 1 участник	Кружок «Живописная мозаика» количество участников 19, Проведено заседаний 8, заслушено докладов -5.

					<p>Эксперт, компатриот при проведении VI Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» WORLDSKILLS по компетенции «Хлебопечение март 2021г</p> <p>Участие в организации проведения демонстрационного экзамена WORLDSKILLS по компетенции «Поварское дело» май- июнь 2021г</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>Старостина Анна Александровна</p>	<p>Образовательные технологии Ворлдскилс по компетенции «Хлебопечение» март 2021г-</p>	<p>Кондитерские товары. Сахар. Классификация. Использование в общественном питании.- декабрь 2020г</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>Первая категория Приказ N 1172 от 30.05.2019г</p>	<p>Участие в Федеральном проекте «Билет в будущее»- наставник при проведении проф. пробы по компетенции «Хлебопечение»; Эксперт при проведении демонстрационного экзамена WS Express «Хлебопечение», октябрь-декабрь 2020г</p> <p>Эксперт, компатриот при проведении VI Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» WORLDSKILLS по компетенции «Хлебопечение март 2021г</p> <p>Технический эксперт при проведении демонстрационного экзамена WORLDSKILLS по компетенции «Поварское дело» июнь 2021г</p>	<p>«Профилактика коронавируса, гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций в образовательных организациях»- Удостоверение 441-1843364</p> <p>«Навыки оказания первой помощи в образовательных организациях» в объеме 36 часов Удостоверение 485-1843364 18 мая 2021</p> <p>«Педагогическое сопровождение образовательного процесса в условиях реализации ФГОС СПО (с использованием дистанционных образовательных технологий) в объеме 140 часов Удостоверение У 018905 25 мая 2021 года</p>	<p>ООО «Галерея» ноябрь 2018г</p>	<p>Конкурс мультимедийных презентаций на базе «RGN «Кулинарные традиции моей национальности » 1 участник-сертификат Всероссийский дистанционный конкурс (с международным участием) «Есть здорово» 1 участник Семенова Мария Диплом участника январь2021г, Заочная Межрегиональная студенческая научно-практическая конференция «Ступени профессионального и личного роста», посвященной 300-летию Кузбасса 2 участника Артамонова Антонина Бочарова Виктория диплом</p>	<p>Кружок «Товаровед-эксперт» количество участников 15, Проведено заседаний 8, заслушено докладов -6.</p>
--------------------------------------	--	--	----------	----------	--	--	---	-----------------------------------	---	---

									степени X Региональной (с международным участием) студенческой научно- практической конференции «Виват, наука!- 2021» 1 участник Трапезникова Дарья Сертификат, март 2021г Областной конкурс творческих проектов «Любимые блюда космонавтов» 1 участник Бочарова Виктория диплом 2 степени апрель 2021г	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

Исаева Елена Геннадьевна	-	-	-	-	Высшая категория , приказ № 3887 от 29.12.2015г	Главный эксперт при проведении демонстрационного экзамена WS Express «Кондитерское дело». Обучение по основной программе проф. обучения по профессии «Кондитер», профессиональная подготовка с учетом стандарта WORLDSKILLS по компетенции «Кондитерское дело», октябрь-декабрь 2020г	-	ООО «Юпард» февраль 2020 г	-	-
-----------------------------	---	---	---	---	---	---	---	----------------------------	---	---

<p>Евтеева Елена Михайловна</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразно ассортимента по теме: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации закусок из яиц, овощей и сыра» июнь 2021</p>	<p>«Приготовление, оформление и подготовка к реализации закусок из яиц, овощей и сыра»- Февраль 2021</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>Высшая категория, приказ № 2703 от 25.12.2019г</p>	<p>Участие в ДЭ WS Express «Кондитерское дело» в качестве эксперта, октябрь-декабрь 2020г</p> <p>Региональный чемпионат по стандартам worldskills «Молодые профессионалы» в рамках своего региона по компетенции «Выпечка осетинских пирогов в роли ГЭ</p> <p>Региональный чемпионат по стандартам worldskills «50+» в рамках своего региона эксперта по компетенции «Выпечка осетинских пирогов в роли ГЭ</p> <p>Итоговые соревнования по стандартам worldskills «Молодые профессионалы» по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» эксперт - компатриот</p>	<p>Обучение на право проведения чемпионатов по стандартам Worldskills в рамках своего региона,</p> <p>Главный эксперт в компетенции «Осетинские пироги», свидетельство № 0000014958, ноябрь 2020г</p> <p>Повышение квалификации «Эксперт чемпионата worldskills Россия (очная форма с применением дистанционных образовательных технологий)» г. Москва свидетельство 770400428704 декабрь 2020г</p>	<p>ООО «Дворик», октябрь 2020г</p>	<p>Конкурс мультимедийных презентаций на базе «RGN «Кулинарные традиции моей национальности»» 1 участник-сертификат</p> <p>Научно-популярный марафон Павликов «СПЕКУРС: почему мы до сих пор не победили ВИЧ», 1 участник-онлайн участие;</p> <p>Всероссийский вебинар семинар «Организация работы по профил. Распространение ВИЧ-инфекции и формирование культуры здорового образа жизни у детей и подростков», 1 участник-онлайн участие</p> <p>Региональный чемпионат по стандартам worldskills «Молодые профессионалы»</p>	<p>Кружок «Фабрика чудес» количество участников 20, Проведено заседаний 5, заслушено докладов -5</p>
---	--	--	----------	----------	---	--	---	------------------------------------	--	--

								<p>в рамках своего региона по компетенции «Выпечка осетинских пирогов (Артамонова, Бочарова)-</p> <p>диплом 1 и 3 место 2 участника</p> <p>.. Региональный чемпионат по стандартам worldskills «50+» в рамках своего региона в качестве главного эксперта по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» (Шмырева) - 1 участник – диплом 1 место</p> <p>.Итоговые соревнования по стандартам worldskills «Молодые профессионалы» в качестве главного эксперта по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» (Артамонова) Диплом 3 место - 1 участник</p> <p>. Городской конкурс «Молодежный</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Шмырева Ольга Александров на	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, закусок разнообразного ассортимента -	Приготовление сложных холодных десертов, Октябрь 2020г	-	-	Первая категория Приказ № 2703 От 25.12.2019	<p>Онлайн курс «Основы волонтерства для начинающих» сертификат №302881 от 15.12.2020</p> <p>Региональный чемпионат по стандартам worldskills «Молодые профессионалы» в рамках своего региона по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» диплом эксперта</p> <p>Региональный чемпионат по стандартам worldskills «50+» в рамках своего региона эксперта по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» Диплом 1 место участник</p> <p>Участие в роли линейного эксперта при проведении демонстрационного экзамена WORLDSKILLS по компетенции «Поварское дело» май-июнь 2021г</p>	КПК «Методология и технологии дистанционного обучения в образовательной организации 49часов-	ООО «Галерея» ноябрь 2018г	<p>Дистанционный конкурс мультимедийных и электронных презентаций «Кулинарные традиции моей национальности» (ЭКПТ), 1 участник, сертификат</p> <p>Всероссийский вебинар семинар «Организация работы по профил. Распространение ВИЧ-инфекции и формирование культуры здорового образа жизни у детей и подростков», 1 участник, сертификат</p>	Кружок «Живая еда», количество участников 25, Проведено заседаний 15, заслушено докладов - 15.
---------------------------------------	--	--	---	---	---	---	---	-------------------------------	--	--

Егорова Анна Викторовна	-	-	-	-	-	<p>Региональный чемпионата «Абилимпикс», эксперт , Октябрь 2020г, сертификат</p> <p>Участие в роли Технического эксперта на демозкзамене п компетенции «Поварское дело» май- июнь 2021г</p>	<p>Программа повышения квалификации «Методология и технология дистанционного обучения в образовательной организации» (49 ч)</p> <p>«Профилактика коронавируса, гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций в общеобразовательных организациях»,</p> <p>«Педагогическое сопровождение образовательного процесса в условиях реализации ФГОС среднего профессионального образования»</p> <p>-</p>	<p>ООО «Русский кейтеринг » октябрь 2020г</p>	<p>Дистанционный конкурс мультимедийных и электронных презентаций «Кулинарные традиции моей национальности » (ЭКПТ), 1 участник, сертификат ;</p> <p>Региональный чемпионат «Абилимпикс», 1 участник, диплом 1 место,</p> <p>Национальный чемпионат «Абилимпикс» 1 участник, сертификат ,</p> <p>Кулинарный конкурс «Дары осени» Коллективное участие группа ПВ-12/20, Диплом 2 и 3 место</p>	<p>Кружок «Мировая кухня», количество участников 20, Проведено заседаний 2, заслушено докладов - 10</p>
Соколова Наталья Валерьевна	-	-	-	-	<p>Первая категория Приказ № 1775 от 14.12.2020г</p>	<p>Участие в ДЭ WS Express «Кондитерское дело» в качестве эксперта, октябрь-декабрь 2020г</p>	-	<p>ООО «Галерея» ноябрь 2018г</p>	-	<p>Кружок «Живописная мозаика» количество участников 19, Проведено заседаний 8, заслушено докладов -5.</p>

<p>Швечихина Татьяна Николаевна</p>	<p>Методические рекомендации по подготовке обучающихся по «Основной программе профессионального обучения по профессии/по должности "Пекарь" профессиональной подготовки с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции "Хлебопечение";</p> <p>Методические рекомендации по проведению ДЭ по «Основной программе профессионального обучения по профессии/по должности "Пекарь" профессиональной подготовки с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции "Хлебопечение";</p>	<p>Тема: Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных . Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>Высшая категория Приказ № 1925 от 30.08.2019г</p>	<p>Участие в круглом столе на тему «Итоговая и промежуточная аттестация в режиме дистанционного обучения»,</p> <p>Участие в ФНЧ «Молодые профессионалы» WSR по компетенции «Хлебопечение»- в качестве ТЭ; Участие в РЧ «Абилимпикс» по компетенции «Кондитерское дело» в качестве эксперта;</p> <p>Участие в Федеральном проекте «Билет в будущее»- наставник при проведении проф. пробы по компетенции «Хлебопечение»,</p> <p>ГЭ при проведении ДЭ WS Express «Хлебопечение». Основная программа проф. обучения по профессии «Пекарь», профессиональная подготовка с учетом стандарта WORLDSKILLS по компетенции «Хлебопечение»;</p>	<p>Программа повышения квалификации наставников по проведению рефлексии профессиональных проб и модели осознанности и целеустремленности у обучающихся 6-11-х классов, 16 часов удостоверение о повышении квалификации № 772412459090</p> <p>Программа повышения квалификации «Профилактика коронавируса, гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций в общеобразовательных организациях» ООО «Центр инновационного образования и воспитания», 16 часов, Удостоверение</p> <p>Главный эксперт в компетенции «Хлебопечение», свидетельство № 0000006637</p>	<p>ООО «Русский кейтеринг» октябрь 2020г</p>	<p>Подготовка участника к ФНЧ WSR по компетенции «Хлебопечение» 1 участник-сертификат;</p> <p>Подготовка участника к РЧ «Абилимпикс» по компетенции «Кондитерское дело» 1 участник- диплом 1 место;</p> <p>Подготовка участника к ФЧ «Абилимпикс» по компетенции «Кондитерское дело» 1 участник-сертификат ;</p> <p>Подготовка участницы к Межрегиональному конкурсу «Безопасность и охрана труда» в направлении «Создание безопасных условий труда во время проведения учебной практики» 1 участник диплом 2 степени; Дист.конкурс мультимедийных и электронных презентаций «Кулинарные традиции моей</p>	<p>Кружок «Планета сладостей» количество участников 40, Проведено заседаний 16, заслушено докладов - 16.</p>
---	--	--	----------	----------	--	---	---	--	--	--

	<p>Методические рекомендации по подготовке обучающихся к РЧ«Абилимпикс» по компетенции «Кондитерское дело»;</p> <p>Методические рекомендации по подготовке обучающихся к Региональном у чемпионату «Worldskills Russia» (Молодые профессионалы) по Саратовской области по компетенции «Хлебопечени е».</p> <p>Повышение престижа рабочих профессий посредством внедрения демоэкзамена по стандартам WorldSkills в ПОО</p>					<p>Региональный чемпионат Worldskills «Молодые профессионалы»2021 в Саратовской области по компетенции «Хлебопечение» в роли главного эксперта;</p> <p>Отборочные соревнования для участия в финале НЧ «Молодые профессионалы» Worldskills 2021 по компетенции «Хлебопечение» в качестве эксперта – компатриота</p> <p>Участие в организации проведения демонстрационного экзамена WORLDSKILLS по компетенции «Поварское дело»</p>	<p>КПК «Методология и технологии дистанционного обучения в образовательной организации» 49ч</p>		<p>национальности » 1 участник-сертификат Региональный чемпионат Worldskills «Молодые профессионалы» 2021 в Саратовской области по компетенции «Хлебопечение» подготовка 2х участников Рой Е, Барышников А. диплом 1 место, сертификат участника – 2 участника; Отборочные соревнования для участия в финале НЧ «Молодые профессионалы» Worldskills 2021 по компетенции «Хлебопечение» подготовка участницы Рой Е, Диплом конкурсанта -1 участник; Межрегиональн ый конкурс исследовательск их проектов в области кондитерского искусства «Сладкая фантазия» , диплом 2 степени- 1 участник</p>	
--	---	--	--	--	--	--	---	--	---	--

Кулиева Анна Ивановна	Методические рекомендации по оформлению и выполнению курсовых работ по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	УП 03 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента (занятие учебной практики)	-	-	Высшая квалификационная категория, приказ № 1775 от 14.12.2020 г.	<p>Всероссийский педагогический конкурс номинация «Преподаватель года – 2020» «Оценивание компетентностных результатов в соответствии с требованиями ФГОС СПО с учетом стандартов и требования WorldSkills Russia (WSR)»;</p> <p>Онлайн семинар-практикум «Технологическая карта в общепите»;</p> <p>Публикация на сайте infourok.ru Методические рекомендации по написанию и оформлению курсовой работы МДК 02.02 Поварское и кондитерское дело</p> <p>II Всероссийский конкурс профессионального мастерства «Педагогика и психология: опыт, идеи и методики» Февраль 2021г</p> <p>II Всероссийский конкурс педагогических идей «Педагогика – ключ к открытиям» март 2021</p>	<p>Программа повышения квалификации наставников по проведению рефлексии профессиональных проб и модели осознанности и целеустремленности у обучающихся 6-11-х классов, 16 часов;</p> <p>Программа повышения квалификации «Конвенция о правах ребенка и права ребенка в соответствии с требованиями профессионалов стандартов» ООО «Центр инновационного образования и воспитания», 34 часа;</p> <p>Программа повышения квалификации «Профилактика коронавируса, гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций в общеобразовательных организациях» ООО «Центр инновационного образования и воспитания», 16 ч</p>	ООО «Юпард» февраль 2020 г	<p>Областной конкурс студенческих проектов «навстречу профессии» секция: «Город профессий» - среднее звено тема: «Разработка технико-технологических карт для вновь открывающейся кофейни» диплом 1 степени- 1 участник;</p> <p>Дистанционный конкурс мультимедийных и электронных презентаций «Кулинарные традиции моей национальности» ГАПОУ СО «ЭКПТ» диплом 3 степени- 1 участник;</p> <p>Блиц-игра «Веселый технолог» ГАПОУ СО «ЭКПТ» грамота 1 место- 5 участников в команде</p>	Кружок «WSR 34», количество участников 5, Проведено заседаний 10, заслушено докладов - 30.
-----------------------------	--	---	---	---	---	--	--	----------------------------	--	--

					<p>Проведение демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело (ГИА) в роли главного эксперта с 21.05.2021 г. по 24.06. 2021 г.</p>	<p>Программа повышения квалификации «Методология и технология дистанционного обучения в образовательной организации» (49 ч) Программа повышения квалификации «Навыки оказания первой помощи в образовательных организациях» (36 ч)</p>		<p>Региональный чемпионат Саратовской области «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia по компетенции 34 Поварское дело Диплом II степени- 1 участник</p>	
--	--	--	--	--	---	---	--	--	--

Акишина Марина Александров на	Оценивание компетентностных результатов в соответствии с требованиями ФГОС СПО с учетом стандартов и требований WorldSkills Russia. Апрель 2021г	-	-	<p>Публикация статьи на тему: Современные педагогические технологии применяемые для повышения качества образовательного процесса Журнал : Педагогические технологии в современном образовательном процессе в условиях реализации ФГОС;</p> <p>Публикация методической разработки на тему: Экология Фонда 21 века. Серия С №240730</p>	-	<p>Участие в I Всероссийской научно-практической конференции "ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ В СОВРЕМЕННОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ ПРОЦЕССЕ В УСЛОВИЯХ РЕАЛИЗАЦИИ ФГОС;</p> <p>Фонд 21 века Всероссийский педагогический конкурс «Моя лучшая методическая разработка»</p> <p>Всероссийский дистанционный конкурс (с международным участием) «Есть здорово!» Диплом III степени (приказ № 14 от 21.01.2021)</p>	<p>Курсы повышения квалификации «Инструменты дистанционного обучения» 36часов; Свидетельство с правом участия в оценке ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО СТАНДАРТАМ WORLDSKILLS по компетенции «Поварское дело»; Программа повышения квалификации «Профилактика коронавируса, гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций в общеобразовательных организациях» ООО «Центр инновационного образования и</p>	<p>ООО «Русский кейтеринг» октябрь 2020г</p>	<p>Дистанционный конкурс мультимедийных и электронных презентаций «Кулинарные традиции моей национальности» -сертификат, 1 участник</p> <p>Дистанционный конкурс творческих проектов «Любимые блюда космонавтов» Номинация «Любимые блюда космонавтов» Рацион космонавтов Володин Алексей Андреевич ПВ 43к/17-сертификат – 1 участник</p>	<p>Кружок «Готовим вкусно», Участников -30, Заслушено докладов 30</p>
--	--	---	---	---	---	---	---	--	---	---

							<p>воспитания», 16 часов</p> <p>КПК «Методология и технологии дистанционного обучения в образовательной организации» Свидетельство 470-1363061 Единый урок14.01.2021</p> <p>КПК «Навыки оказания первой помощи в образовательных организациях» Свидетельство 485-1363061 Единый урок 14.05.2021г</p>			
Итого участников									35	

Председатель ПЦК _____ / Швечихина Т.Н. /