Отчет
о выполнении плана работы ПЦК _____ Сферы общественного питания

за 1 семестр 2022-2023 учебный год

Из общего состава ПЦК 11 человек, имеют высшую категорию 7 человек (63,6 %), имеют первую категорию 0 человек (0 %), не имеют категорию 4 (36,4 %), имеют ученую степень 1 человек (9,09 %), 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**	ЛИЧНОЕ участие педработников 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
							Курсы повышения квалификации с указанием темы, номера и даты выдачи и удостоверения	Стажировка с указанием предприятия, сроков прохождения, даты и номера приказа		
Березина Валентина Викторовна	Совершенствование проведения органолептического анализа качества продукции на предприятиях общественного питания	«Подтверждение соответствия продукции и на предприятиях ОП» ноябрь	--	Статья «Питание и здоровый образ жизни молодёжи», ноябрь //Научно-практический журнал Базис. 2022. С.9-12 www.engels.ru/c.su/science/basis/	Кандидат технических наук, доцент ВАК, профессор Российской академии Естественных наук, без категории	1.Региональная научно-практическая конференция преподавателей и мастеров п/о«Роль и значение разнообразных форм и методов обучения в формировании профессиональных компетенций по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Поварское и кондитерское дело» Минобр, Энгельский Политехникум 2. III Международная научно-практическая конференция «КООПЕРАЦИЯ И УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ»	«Деятельность органов государственной власти по противодействию терроризму»	--	--	--

<p>Швечихина Татьяна Николаевна</p>	<p>Стандарты Worldskills как основа для формирования профессиональной компетентности будущего специалиста</p>			<p>Публикация на сайте infourok.ru методической разработки презентации, внедренной в учебный процесс на тему «Искусство быт паром. Авторская подача десертов»</p>	<p>Высшая квалификационная категория Приказ № 1925 от 30.08.2019г</p>	<p>1.Технический эксперт на подготовительном этапе Национального чемпионата по профессиональному мастерству Абилимпикс-2022 по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий», сентябрь 2. Методический семинар «Цифровые коммуникационные сервисы» ЦЦТО ГАУ ДПО «СОИРО» 3. Проведение мастер класса с применением современных технологического оборудования на дне открытых дверей</p>	<p>ГАУ ДПО «СОИРО» Программа повышения квалификации «Проектирование рабочих программ воспитания в образовательных организациях СПО» (с использованием дистанционных образовательных технологий)» 110 часов, ноябрь</p>	<p>ООО Русский кейтеринг Октябрь 2020г</p>	<p>1.Оборочный этап Национально-го Чемпионата «Абилимпикс» по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий», сентябрь, сертификат 2. Областной конкурс «Искусство вкуса», октябрь Диплом 3 степени 3 Областной конкурс марафон «Палитра вкусов», ноябрь Диплом 1 степени 4. кулинарный конкурс «Таланты Энгельсской земли», октябрь Диплом 1 степени</p>	<p>Кружок Планета сладостей количество участников 25 человек, проведено заседаний 9, заслушано докладов 5.</p>
--	---	--	--	---	---	--	--	--	--	--

<p>Старостина Анна Александровна</p>	<p>---</p>	<p>УП ПМ 01, ноябрь</p>	<p>--</p>	<p>--</p>	<p>Высшая квалификационная категория Приказ N 1464 от 07.09.2022 г.</p>	<p>Методический семинар «Цифровые коммуникационные сервисы» ЦЦТО ГАУ ДПО «СОИРО», октябрь</p>	<p>--</p>	<p>ОАО «СОКУР-63» ноябрь 2021г</p>	<p>1.Областной конкурс «Искусство вкуса» Сертификат, 2.Конкурс презентаций «Национальные кухни народов Поволжья» диплом 1 место</p>	<p>Кружок «Товаровед-эксперт» количество участников 15, Проведено заседаний 4, заслушано докладов - 4.</p>
<p>Торопова Ирина Викторовна</p>	<p>Методические рекомендации по выполнению практических работ по дисциплине ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья</p>	<p>--</p>	<p>--</p>	<p>1.Дистанционные образовательные технологии как способ достижения учебных результатов в СПО/Сборник научных трудов по результатам работы всероссийской научно-практической конференции «Трансформация системы управления профессиональным образовательным учреждением в условиях цифровизации», сборник 2. Управление ассортиментом товаров: товароведение продовольственных и непродовольственных товаров, учебное пособие</p>	<p>--</p>	<p>1.Участие в вебинаре, организованного фирмой "IC" и фирмой "Автоматизация учебных центров г. Уфа. Тема: "IC: Управление учебным центром: новые функциональные возможности в релизе 2.0.1».ноябрь 2. Проведение мастер-класса на тему: «Лабораторные методы оценки качества пищевых продуктов» (в форме бинарного занятия), ноябрь</p>	<p>--</p>	<p>ООО Восток ЭС», январь 2021г</p>	<p>--</p>	<p>--</p>

<p>Кулиева Анна Ивановна</p>	<p>Методические рекомендации по оформлению и выполнению курсовых работ по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала Методические рекомендации по оформлению и выполнению дипломных работ для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Внедрение стандартов Ворлдскиллс Россия как основы формирования профессиональных компетенций обучающихся</p>	<p>--</p>	<p>--</p>	<p>Публикация статьи в рамках I международной научно-практической конференции «Педагог XX I века: современные вызовы и компетенции» на тему; «Внедрение стандартов Ворлдскиллс по компетенции поварское дело в обучение студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и профессии 43.01.09 Повар, кондитер»</p>	<p>Высшая квалификационная категория, Приказ № 1775 от 14.12.2020 г.</p>	<p>I Всероссийский профессиональный конкурс «Инновационные технологии в образовании» Диплом 2 степени, сентябрь 2.Участие с публикацией в I международной научно-практической конференции «Педагог XX I века: современные вызовы и компетенции», свидетельство, сентябрь 3.Публикация на сайте infourok.ru методической разработки (презентация), внедренной в учебный процесс на тему «Национальная татарская кухня», декабрь, свидетельство</p>	<p>Аспекты применения государственных символов Российской Федерации в обучении и воспитании, ООО «Центр инновационного образования и воспитания», 36 ч, декабрь</p>	<p>ООО «Юпард», февраль 2020 г</p>		<p>Кружок «34 Поварское дело», количество участников 5, Проведено заседаний 3, заслушано докладов - 3.</p>
---	---	-----------	-----------	--	--	--	---	------------------------------------	--	--

<p>Егорова Анна Викторовна</p>	<p>Методическая разработка урока учебной практики с учетом стандартов и требований WorldSkills Russia., октябрь</p>	<p>Открытое занятие по УП ПМ 02 , ноябрь</p>	<p>--</p>	<p>Публикация на сайте infourok.ru методической разработки (презентация), внедренной в учебный процесс на тему: Приготовление салата «Оливье» в авторской подаче., декабрь</p>	<p>--</p>	<p>1.Участие в роли технического эксперта на демонстрационном экзамене по стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело».ноябрь 2. Проведение мастер класса с применением современных технологического оборудования на дне открытых дверей, ноябрь 3. Участие в Международном форуме «Гуманизация образовательного пространства- 2022 : цифровизация образовательной среды», октябрь</p>	<p>---</p>	<p>ООО «Русский кейтеринг» Октябрь 2020г</p>	<p>1 Конкурс техникума «Таланты Энгельской земли», диплом 1 место 2. Областной дистанционный конкурс «Новогоднее диво», диплом 2 место</p>	<p>Кружок «Мировая кухня», количество участников 16, Проведено заседаний 8, заслушано докладов - 8.</p>
<p>Исаева Елена Геннадьевна</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>Высшая категория , 2020г</p>			<p>ООО «Юпард» февраль 2020 г</p>	<p>Подготовительный этап Национального чемпионата профессионального мастерства «Абилимпикс» по компетенции «Кондитерское дело», сентябрь, диплом 2 место</p>	<p>--</p>

Евтеева Елена Михайловна	--	--	-	--	Высшая категория , приказ № 2703 от 25.12.2019г	1 Оформление фотозоны «День Учителя», «Новогодняя фантазия» декабрь	ГАУ ДПО «СОИРО» Программа повышения квалификации «Проектирование рабочих программ воспитания в образовательных организациях СПО» (с использованием дистанционных образовательных технологий)» 110 часов, ноябрь	ООО «Дворик», октябрь 2020г	1.Внутритехникумовский кулинарный конкурс «Таланты Энгельсской земли», диплом 2 и 3 степени 2.Участие в международной научно-практической конференции «Шаги в науку 2022», диплом 1 степени 3.Областной конкурс «Творчество в профессии» , сертификат 4.Областной конкурс «Сервировка новогоднего стола», сертификат Внутритехникумовский конкурс «Новогодняя игрушка», диплом 1 степени	Кружок «Фабрика чудес» количество участников 23, Проведено заседаний 3, заслушано докладов - 3
--------------------------------	----	----	---	----	---	---	---	-----------------------------	--	--

<p>Шмырева Ольга Александров на</p>			-	-	<p>Высшая категория Приказ От 29.12.2022</p>	<p>Участие в роли эксперта на демонстрационном экзамене по стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело», ноябрь</p>	<p>ГАУ ДПО «СОИРО» Программа повышения квалификации «Проектирование рабочих программ воспитания в образовательных организациях СПО» (с использованием дистанционных образовательных технологий)» 110 часов, ноябрь</p>	<p>ООО «Стелс», ресторан «Наполеон» Ноябрь 2021г</p>	<p>1.Отборочный этап Национального Чемпионата «Абилимпикс» по компетенции «Поварское дело», сертификат, сентябрь 2.Областной конкурс «Искусство вкуса», иплом 2 степени, октябрь 3Внутритехникумовский кулинарный конкурс «Таланты Энгельсской земли», октябрь, диплом 3 степени 4.Областной конкурс «Сервировка новогоднего стола», диплом степени, декабрь 5Внутритехникумовский конкурс «Новогодняя игрушка», декабрь, диплом 2 степени</p>	<p>Кружок «Жиая еда» количество участников 25, Проведено заседаний 4 заслушано докладов - 5</p>
---	--	--	---	---	--	--	--	--	--	---

Божонок Антонина Ивановна	--	--	--	--	--		ГАУ ДПО «СОИРО» Программа повышения квалификации «Новые форматы воспитательной деятельности в образовательных организациях СПО» 110 часов , ноябрь	ООО «Ланвин», ресторан «Трито- ния» ноябрь 2021г	1.Областной конкурс «Искусство вкуса», октябрь, сетификат 2.Внутритехнику мовский кулинарный конкурс «Таланты Энгельсской земли», октябрь диплом 2 степени 3Внутритехнику мовский конкурс «Новогодняя игрушка», декабрь, диплом 2 место	Кружок «Занимате льная кухня», Участни- ков -14, Проведено заседаний 4, заслушано докладов - 5.
Итого участников									23	