

Анализ профессиональной декады ЦК «Торговля и общественное питание»
(председатель - Дрыгина Ю. С.)

ЦК «Торговля и общественное питание» обеспечивает реализацию федеральных государственных образовательных стандартов по следующим профессиям и специальностям:

- 260807.01 «Повар, кондитер»
- 100701. 01 «Продавец, контролер-кассир»
- 260807 «Технология продукции общественного питания»
- 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Профессиональная декада по профессиям «Продавец, котроллер-кассир», «Повар, кондитер» и специальностям «Технология продукции общественное питание», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» проводилась с 19.02.15 по 24.04.15 г.

Традиционно открытие декады началось с открытия выставки, посвященной профессиям ЦК под руководством ***Новиковой Г.С.***, с целью создания условий по поиску и использованию информации, необходимой для личностного развития специалиста.

Педагоги ***Токмянина Г.В., Светличная Н.А., Ахмадиева О.А., Колесникова Е.Г. и Масленникова О.Н.*** выпустили информационный бюллетень «Продавец, контролёр-кассир» и «Повар, кондитер».

С целью обмена педагогическим опытом педагоги проводили открытые учебные занятия: лабораторные работы, уроки учебной практики, семинары, классные часы.

Лабораторная работа «Исследование органолептическим способом качества приготовления мясных полуфабрикатов», проведенная преподавателем ***Вайзер И.Д.***, позволила реализовать исследовательские методы обучения на учебном занятии в группе ТП-13. На вводном этапе урока Ирина Дмитриевна использовала мотивацию в форме проблемной беседы о значимости работы повара и проводила входной контроль в форме фронтального устного опроса с последующей коррекцией опорных знаний. Далее педагог рассказала студентам о видах и способах приготовления мясных полуфабрикатов и показала обучающимся приемы их приготовления. На основном этапе урока студенты разделились на две команды и самостоятельно выполняли алгоритм трудовых действий повара по приготовлению мясных полуфабрикатов, подбирали новые виды маринования мяса. На заключительном этапе урока с целью анализа и оценки успешности достижения цели урока педагог подвела итоги за день, отметили тех студентов, кто активно работал на протяжении всего занятия и правильно выполнил приготовление мясных полуфабрикатов.

Преподаватель **Крестьянова Т.Ю.** достигла поставленной методической цели (реализация дидактического принципа связи теории и практики) во время проведения лабораторной работы «Исследование органолептическим способом качества сырья для приготовления прозрачных супов и качества их приготовления». На вводном этапе урока преподаватель использовала мотивацию в форме проблемной беседы о значимости работы технолога, проводила входной контроль в форме фронтального устного опроса о технологическом процессе приготовления прозрачных супов. После чего провела коррекцию опорных знаний студентов. Далее Татьяна Юрьевна рассказала студентам о видах и способах приготовления прозрачных супов, продемонстрировала студентам приемы и последовательность их приготовления, проведение оценки качества готового блюда. На основном этапе урока студенты разделились на четыре бригады и выполняли алгоритм трудовых действий повара по приготовлению прозрачных супов из мяса птицы и говядины. Студенты оформляли супы различными способами. С целью анализа и оценки успешности достижения цели урока на заключительном этапе урока педагог подвела итоги за день, отметила тех студентов, которые активно работали на протяжении всего занятия и правильно выполнили приготовление прозрачных супов. К сожалению, педагог провел это мероприятие позже запланированного времени, поэтому в дальнейшем необходимо планировать открытые занятия более тщательно в соответствии с графиком учебного процесса.

Преподаватель **Пацеккина Н.В.** провела лабораторную работу «Управление ассортиментом сахара» группе ТВ-13. Методической целью данного мероприятия была реализация исследовательских методов обучения на учебном занятии. На вводном этапе урока педагог использовала мотивацию в форме проблемной беседы об актуальности управления ассортиментом сахара. Студенты выступили с сообщениями об истории появления сахара, маркетинговых исследованиях, показателях его качества. Во входном контроле студенты отвечали на вопросы входного теста, в котором были вопросы первого уровня, отражающие теоретические основы товароведения. Далее преподаватель, опираясь на составленный алгоритм трудовых действий, показала студентам технологический процесс управления ассортиментом сахара. На основном этапе урока студенты выполнили практическое задание: выявляли спрос, пользуясь заранее проведенным опросом покупателей, заполняли накладные, производили приемку и оценку различного вида сахара, заполняли экспертные карты. После чего Наталья Владимировна вместе со студентами оценила качество выполненных работ, подвела итоги за день, отметила тех студентов, кто добился успешного выполнения работ. Таким образом,

методическая цель была достигнута через использование мыслительных операций: анализ, сравнение и обобщение.

Лабораторная работа «Исследование органолептическим способом качества овощей и способов их нарезки» была проведена **Ахмадиевой О.А.** с методической целью - реализация практических методов на учебном занятии. На вводном этапе урока мастер п/о использовала мотивацию в форме проблемной беседы о необходимости определения качества овощей, рассказывала студентам о блюдах, которые можно приготовить в зависимости от формы нарезки овощей. Проводила входной контроль в форме фронтального устного опроса с последующей коррекцией опорных знаний о технологическом процессе нарезки овощей. После чего педагог рассказала студентам о видах и способах нарезки овощей, критериях качества, показала студентам приемы их приготовления. На основном этапе урока студенты самостоятельно выполняли алгоритм трудовых действий повара по нарезке овощей и определяли качество готовых полуфабрикатов, заполняли бракеражные карты. На заключительном этапе урока с целью анализа и оценки успешности достижения цели урока педагог подвела итоги за день, отметили тех студентов, кто активно работал на протяжении всего занятия и правильно выполнил нарезку овощей. Рассматривая урок с эмоциональной точки зрения, гости отметили, что на протяжении всего учебного занятия педагог вела себя достаточно напряженно и немногословно, вследствие чего было слабое взаимодействие между педагогом и студентами.

С целью реализации методики проведения бинарного занятия при подготовке товароведа-эксперта **Максимова А.В.** и **Ермошина Л.В.** провели лабораторную работу «Идентификация шоколада» в группе 241. Александра Валерьевна проводила урок, используя знания из МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами, а Людмила Владимировна из учебной дисциплины Теоретические основы товароведения. На вводном этапе урока педагоги загадывали загадки, связанные с темой занятия, рассказали об ассортименте и полезных свойствах шоколада. Кроме того, обучающиеся подготовили сообщения об интересных фактах, рассказали алгоритм трудовых действий идентификации шоколада. На основном этапе урока обучающиеся провели идентификацию представленных образцов шоколада органолептическим способом, заполняли экспертные карты. На заключительном этапе педагоги подвели итоги, отметили тех студентов, кто добился успешного выполнения работ.

Мастер п/о **Петрова Е.В.** провела открытое занятие учебной практики «Приготовление блюд из тушеного мяса» в 244 группе. Была поставлена и достигнута методическая цель - реализация дидактического принципа связи теории и практики. На

вводном этапе урока мастер п/о использовала мотивацию в форме проблемной беседы о значимости приготовления блюд из мяса и проводила входной контроль в форме тестирования с последующей коррекцией опорных знаний. Далее Елена Владимировна совместно со студентами обсудила виды и способы приготовления мясных полуфабрикатов и блюд из них, изученных на учебных занятиях междисциплинарного курса. На основном этапе урока студенты разделились на четыре бригады и самостоятельно выполняли алгоритм трудовых действий повара по приготовлению мясных полуфабрикатов и блюд из них, оценивали качество. На заключительном этапе урока с целью анализа и оценки успешности достижения цели урока мастер п/о подвела итоги за день, отметила тех студентов, кто активно работал на протяжении всего занятия и правильно выполнил приготовление блюд из тушеного мяса.

Открытое занятие учебной практики «Техника нарезки клубнеплодов и корнеплодов сложными формами с использованием техники «Карвинг» с методической целью – развитие эстетического вкуса, реализация практических методов на учебном занятии – провела **Колесникова Е.Г.** в 143 группе. На вводном этапе урока мастер п/о использовала мотивацию в форме проблемной беседы о значимости эстетического оформления блюда. Проводила входной контроль в форме фронтального устного опроса с последующей коррекцией опорных знаний о технологическом процессе нарезки овощей. После чего Елена Григорьевна рассказала студентам о сложных видах и способах нарезки овощей, критериях качества, показала студентам приемы их приготовления. На основном этапе урока студенты самостоятельно выполняли алгоритм трудовых действий повара по сложной нарезке овощей и определяли качество готовых полуфабрикатов, заполняли бракеражные карты. На заключительном этапе урока с целью анализа и оценки успешности достижения цели урока педагог подвела итоги за день, отметили тех студентов, кто активно работал на протяжении всего занятия и правильно выполнил сложную нарезку овощей в технике «карвинг». Подводя итоги проведенного мероприятия, следует сказать, что Елена Григорьевна умело использует проектировочные, организаторские и гностические умения. Таким образом, Елене Григорьевне успешно удается реализация практических методов обучения.

Педагог-психолог **Вазирова А.А.** организовала тренинг для студентов по развитию познавательных процессов с целью реализации развивающих технологий обучения через применение психологических методов в группах студентов, обучающихся по профессии Продавец, контролер-кассир. Для преподавателей и мастеров п/о колледжа Алия Алимовна провела семинар по теме «Акцентуация характера педагога и ее влияние на

эффективное общение со студентами» с целью психологического сопровождения личности педагога.

Мастер п/о **Рогалева Е.В.** провела тренинг «Успешные продажи» в группе 241 с целью создания условий для формирования конкурентного специалиста. Студентам было предложено ответить на теоретические вопросы «что такое диалог», «что такое разговор» и т.п. После чего Екатерина Владимировна, используя проблемные вопросы, подтолкнула студентов к раскрытию способов и методов успешных продаж потребительских товаров. Были разыграны производственные ситуации, способствующие формированию необходимых умений. В конце мероприятия была проведена рефлексия о том, насколько обучающиеся научились вести диалог с покупателями, и смогут ли они во время производственной практики применить полученные знания. Мероприятие прошло активно и захватило студентов всей группы. Методическая цель была достигнута.

Методист **Губанова Е. Г.** провела методический семинар «Разработка рабочей программы производственной практики» для преподавателей и мастеров производственного обучения. Елена Геннадьевна рассказала о структуре и содержании производственной практики с использованием межпредметных связей, в том числе на примере профессиональных модулей по профессии Повар, кондитер.

Социальный педагог **Тришакова Г. А.** с целью актуализации знаний педагогов в области методики воспитания организовала семинар для педагогов по теме «Формы и методы воспитательной работы».

С целью создания педагогических условий для творческой самореализации студентов, формирования у них коммуникативных качеств при выполнении коллективных игровых заданий преподаватели **Максимова А.В.** и **Вайзер И.Д.** провели открытое внеклассное мероприятие «Масленица». На сцене актового зала колледжа звучала сказка о Масленице, гости соревновались друг с другом в прыгании в мешках, перетягивании каната и др., студенты, обучающиеся по профессии Повар, кондитер, приготовили блины и угощали зрителей. К сожалению, данное мероприятие было не до конца проработано как информационно, так и организационно: короткий сценарий, спортивно-развлекательным заданиям (например, перетягивание каната) не хватало места и масштабности в актовом зале, отсутствие некоторых элементов масленицы, таких как чучело и действие по ее сжиганию, оставили чувство незавершенности у приглашенных гостей. Таким образом, планируя такие мероприятия в дальнейшем, педагогам необходимо продумывать все стороны его проведения.

Мастера п/о **Токмянина Г.В., Масленникова О.Н., Светличная Н.А.** с целью формирования положительной мотивации к выбранной профессии провели классные часы по темам: «Кто такой повар?», «Моё будущее в профессии», «История профессии повар».

Семинар «Новинки рыбных блюд» с целью создания условий для обмена новыми идеями, мнениями и опытом провела **Краснояр Л.П.** Мастера п/о **Гуревич Н.И.** и **Царева Т.В.** в группе ТП-12 провели семинар «Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него» с целью создания условий для формирования конкурентного специалиста.

Таким образом, преподаватели и мастера производственного обучения продемонстрировали средний и высокий уровни профессионализма во время проведения открытых занятий, внеклассных мероприятий. Проведенные мероприятия профессиональной декады способствовали повышению мотивации студентов к избранной специальности, обмену опыта педагогов колледжа. Тем не менее, план декады не был полностью выполнен - мастер п/о **Санникова Ю.С.** не провела открытое занятие учебной практики «Управление ассортиментом колбасных изделий».

В соответствии с планом работы цикловой комиссии в 2014-2015 учебном году было проведено 10 заседаний, на которых обсуждались:

- индивидуальные планы педагогов;
- план мероприятий проведения профессиональной декады;
- современные образовательные технологии;
- повышение квалификации и аттестация педагогов;
- наполнение УМК профессиональных модулей (учебных дисциплин) учебно-методическими материалами;
- разработка программ производственной практики;
- темы, содержание письменных экзаменационных и выпускных квалификационных работ, качество их выполнения согласно требований ФГОС;
- участие студентов и педагогов в олимпиадах профессионального мастерства, полученные результаты;
- анализ работы за год, планирование основных мероприятий на новый учебный год.

Председатель ЦК **Дрыгина Ю.С.** ознакомила педагогов с планом работы цикловой комиссии на год, подвела итог мероприятиям, отраженным в индивидуальных планах педагогов, рассказала о требованиях к методическим разработкам для выставки интеллектуальной продукции, об организации взаимопосещения учебных занятий, олимпиадах и конкурсах профмастерства на предстоящий учебный год.

Методист **Губанова Е.Г.** выступала с докладами, в которых нашли отражение следующие вопросы: локальные акты по организации работы ЦК, разработка программ производственной практики, использование новых педагогических технологий обучения, мероприятия профдекады, оформление пакета документов для аттестации педагогических работников, итоги работы ЦК за год и мероприятия на новый учебный год.

Старший мастер **Валькова Н.А.** выступила с докладами, касающимися результатов участия во всероссийских олимпиадах, чемпионатах и подготовки к новому национальному чемпионату компетенций World skills, олимпиадам профмастерства, государственной итоговой аттестации.

Зав. отделением **Чернова О.П.** напомнила о необходимости корректирования рабочих программ до начала учебного года, системе работы учебных кабинетов в текущем учебном году, обсудила график подготовки и проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации по профессиям (специальностям), проанализировала результаты экзаменов курсового проектирования и выпускных квалификационных работ.

В результате работы ЦК в течение года были скорректированы рабочие программы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям, в том числе разработана структура и содержание производственной практики по всем реализуемым профессиям и специальностям. Однако к новому учебному году до 30 августа 2015 года педагогам необходимо также скорректировать рабочие программы с целью внесения при необходимости дополнений и изменений в науке, технике.

С целью оценивания и контроля результатов реализации рабочих программ педагоги ЦК «Торговля и общественное питание» использовали контрольно-оценочные средства с разноуровневыми заданиями при проведении текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.

Также составлялись и корректировались планы учебных занятий, презентации, учебные элементы.

Для обеспечения студентов всесторонней информационно-методической поддержкой преподаватели и мастера п/о ЦК «Торговля и общественное питание» разрабатывали методические материалы, к которым относятся рекомендации по выполнению практических занятий, лабораторных работ, самостоятельной внеаудиторной работы, курсовых работ (проектов), выпускных квалификационных работ; по подготовке к контрольной работе, зачету, экзамену. В этом учебном году **Максимова А. В.** продолжила работу по составлению указаний по выполнению лабораторных работ №9-15 для МДК 02.01. по специальности «Продавец, контролер-кассир». **Вайзер И. Д.** разработала новый

учебный элемент под руководством **Черныш Г.А.** по профессии Повар, кондитер. Остальные педагоги данной ЦК остались пассивны к выполнению этого вида деятельности, поэтому в новом учебном году им необходимо активизировать работу в этом направлении.

В соответствии с учебным планом в 2014-15 учебном году по специальностям, входящим в ЦК «Торговля и общественное питание», были утверждены темы курсовых работ для новых групп третьего и четвертого курсов. Деятельность в этом направлении осуществляли: **Крестьянова Т. Ю.** (Технология продукции общественного питания), **Пацеккина Н. В.** (Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров). В результате анализа качества выполнения курсовых работ (проектов) было выявлено, что их тематика и содержание соответствует требованиям ФГОС. Курсовые проекты, выполненные под руководством **Крестьяновой Т. Ю.**, соответствуют достаточно высокому уровню выполнения. Их защита прошла организовано и активно. Однако, некоторые курсовые работы у **Пацеккиной Н. В.** (МДК 01.01 «Основы управления ассортиментом товаров») содержат в себе лишнюю теоретическую информацию. В связи с этим, при выполнении следующих курсовых работ данным педагогу следует более тщательно отсматривать и анализировать их содержание во избежание переписывания студентами учебной информации из учебника. Презентации и содержание докладов студентов, защищающих курсовые работы, выглядели однообразно. Поэтому рекомендуется усилить контроль подготовки к защите работ.

При анализе качества выполнения и защиты ВКР по профессиям и специальностям ЦК «Торговля и общественное питание» отмечен достаточно высокий уровень их выполнения по всем специальностям. Руководителям ВКР по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролер-кассир» необходимо обратить внимание на качество разработки практической части в виде учебного материала, а именно на формулировку и количество вопросов входного и итогового тестов, внесение своих собственных фотографий согласно описываемому алгоритму трудовых действий.

Вывод: все мероприятия, намеченные в плане работы ЦК «Торговля и общественное питание», были выполнены, в связи с этим работу ЦК считать удовлетворительной.

Рекомендации: педагогам ЦК необходимо

- скорректировать рабочие программы по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям до начала учебного года;
- продолжить работу по составлению указаний по выполнению лабораторных и практических работ, внеаудиторной самостоятельной работы;

- совершенствовать учебно-воспитательный процесс с учетом особенностей обучающихся, их интересов, образовательных возможностей, состояния здоровья;
- составить мероприятия по повышению квалификации педагогических работников;
- запланировать открытые учебные занятия по учебным дисциплинам, профессиональным модулям на новый учебный год Аллаяровой В.Ф., Гуревич Н.И., Краснопёр Л.П., Токмяниной Г.В., Царевой Т.В.;
- мастерам п/о по профессии Повар, кондитер принимать более активное участие в работе ЦК;
- провести внутриколледжные конкурсы отбора студентов для участия в олимпиадах профмастерства различного уровня;
- продолжить подготовку обучающихся для участия их во всероссийских, областных, городских конкурсах, олимпиадах и т.д.