

- ГПОУ ТО «Техникум технологий пищевых производств»

**«Повышение  
профессионального  
мастерства через участие в  
работе методической  
комиссии по профессии  
«Повар, кондитер»**

**Блюменталь С. В.**

# Задачи методической комиссии на 2011-2012 уч. год

1. Повышать качества знаний обучающихся через овладение ФГОС.
2. 2. Формировать профессиональные и общие компетенции у мастеров.

# Задачи методической комиссии на 2011-2012 уч. год

3. Понимать сущность и социальную значимость профессии «Повар», проявлять к ней устойчивый интерес.
4. Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов её достижений.

# Задачи методической комиссии на 2011-2012 уч. год

5. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

# Задачи методической комиссии на 2011-2012 уч. год

6. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
7. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

# Задачи методической комиссии на 2011-2012 уч. год

8. Создание системы выявления и поддержки талантливых обучающихся, условий для открытия каждым обучающимся себя, т.е. своего потенциала, возможность формирования ключевых способностей в профессии, самостоятельности в работе .

- Проведение 5 методических комиссии;
- Выступление с докладами;
- Рассмотрение 9 методических разработок;
- Проведено 8 конкурсов профессионального мастерства

- Участие в профориентационной работе;
- Участие в дне открытых дверей;
- Участие в «Масленичная неделя»

















Рязанский  
блинный пирог



Шемяные блины



Блинчатая  
горка



Блины  
кукурузные



Блинчики "Сельские"





Мастер п/о	№ гр.	% Качества «Повар»	Средний балл «Повар»
Алексеева Н.А.	301	43%	3,4
Сержантова В. И.	301	62%	3,6
Ложенкова Н. В.	302	50%	3,3
Зюзяева Н.В.	302	90%	4,1

Мастер п/о	№ гр.	% Качества «Повар»	Средний балл «Повар»
Исаева Л.А.	302	100%	5,5
Алексеева Н. А.	303	47%	3,7
Зюзяева Н.В.	303	100%	4
Исаева Л.А.	303	100%	5

Мастер п/о	№ гр.	% Качества «Повар»	Средний балл «Повар»
Чернова Т.А.	304	80%	3,8
Ложенкова Н. В.	304	100%	4,2
Урюпина С.И.	304	83%	3,8
Кошелькова О. И.	305	70%	3,2



Мастер п/о	№ гр.	% Качества «Повар»	Средний балл «Повар»
Бабкина Т.А.	305	30%	3,4
Камаева В.М.	306	100%	4,6
Бривина Г.Н.	306	75%	4,1
Урюпина С.И.	306	87,9%	4,3

Мастер п/о	№ гр.	% Качества «Повар»	Средний балл «Повар»
Тиханкова Е. Н.	307	72,2%	
Сёмина Ю.М.	307	71%	3,3
Бривина Г.Н.	307	86%	4,1
Итого:		76%	4,2

# **Сложности при проведении поэтапной аттестации:**

- 1. Температура подачи блюд;**
- 2. Нерациональное использование рабочего времени.**

# Формы работы методической комиссии:

- ◎ ДОКЛАДЫ,  
ВЫСТУПЛЕНИЯ;
- ◎ - мастер - классы;
- ◎ – семинары;

# Формы работы методической комиссии:

- ⦿ Наставничество;
- ⦿ – методические  
консультации;
- ⦿ – административные  
совещания.

## **Анализ работы методической комиссии:**

- очевиден профессиональный рост мастеров, о чем свидетельствуют успешная аттестация и участие в конкурсах различного уровня;**

# **Анализ работы методической комиссии:**

- ◎ **возросла активность мастеров в желании поделиться педагогическими и методическими находками;**

# ***Анализ работы методической комиссии:***

- ◎ повышение качества проводимых уроков и мероприятий.**

































**СПАСИБО за ВНИМАНИЕ**