

**Общественная презентация опыта работы ПЦК дисциплин  
профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания», «Общественное  
питание и технология обслуживания»**

*(в рамках методического марафона лучших практик работы ПЦК колледжа)*

Тема презентации опыта:

**«Практико-ориентированный поход в организации работы предметной  
(цикловой) комиссии колледжа»**

*«Залогом профессионального успеха уже не могут служить полученные один раз в жизни знания. На первый план выходит способность людей ориентироваться в огромном информационном поле, умение самостоятельно находить решения и их успешно реализовывать».*

*В.В. Путин*

Модернизация в системе профессионального образования направлена на непрерывность образования и развития личности, становления нового типа профессионализма, опирающегося не столько на специализированные знания, сколько на широкие компетенции, определяемые специалистами как «соответствие знаний, умений, опыта работника уровню выполняемых задач и решаемых проблем».

Предметная (цикловая) комиссия (далее - ПЦК) дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технология обслуживания» состоит из 14 человек: 7 преподавателей и 7 мастеров производственного обучения.

Работа моих коллег по ПЦК на протяжении всего 2017-2018 учебного года была направлена на повышение эффективности профессиональной подготовки студентов, и в первую очередь через непрерывное совершенствование профессионального уровня и мастерства педагога и соответственно реализацию методической темы колледжа.

В 2017-2018 учебном году курсы повышения квалификации по дополнительным профессиональным образовательным программам прошли 14 человек. В том числе 7 человек, т.е. 50% состава ПЦК прошли дистанционное обучение и получили дипломы профессиональной переподготовки по программе «Теория и методика профессионального обучения».

Большое внимание в работе педагогов цикловой комиссии уделяется внедрению в обучение требований стандартов Ворлдскиллс. Считаю важным отметить, что в течение 2017-2018 учебного года курсы повышения квалификации по программам «Практика и методика подготовки кадров с учетом стандарта

Ворлдскиллс Россия» прошли шесть педагогов (43% от состава ПЦК) по следующим компетенциям:

- «Поварское дело» - Борщ Е.В., Плесневич И.Н.;
- «Кондитерское дело» - Бардюркина Ю.О., Бурцева А.А.;
- «Туризм» - Вязанкин В.О., Зайцева Л.А.

Чернышова Е.А., зав. отделением «Сфера обслуживания», прошла профессиональную переподготовку по программе «Организация туристской деятельности и основы индустрии гостеприимства». В качестве главного эксперта по компетенции «Туризм» приняла участие в Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия) Тульской области, в качестве эксперта в Ярославской и Нижегородской областях.

Не считаясь с личным временем, повышали свой профессиональный уровень по различным специализированным профессиональным программам и другие педагоги цикловой комиссии. Это такие мастера производственного обучения и преподаватели, как Бардюркина Ю.О., Бурцева А.А., Чиченкова Л.А. и другие. Пять педагогов цикловой комиссии сертифицированы как эксперты по компетенциям:

- «Поварское дело» - Есина Г.И., Борщ Е.В., Плесневич И.Н.;
- «Туризм» - Зайцева Л.А., Чернышова Е.А.

В рамках Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия) в Тульской области наши педагоги приняли участие в конкурсе профессионального мастерства и заняли призовые места:

- диплом первой степени в компетенции «Туризм» - Вязанкин В.С.,
- диплом второй степени в компетенции «Туризм» - Зайцева Л.А.,
- диплом второй степени в компетенции «Поварское дело» - Плесневич И.Н.

В течение 2017-2018 учебного года педагогами ПЦК была проведена серия открытых уроков и мастер-классов:

- 1) открытый урок по технологии приготовления бисквитных пирожных с кремом и фруктово-желейных, мастер п/о Борщ Е.В.;
- 2) открытый урок по технологии и организации сопровождения туристов на тему: «Выживание при недостатке пищи и воды», преподаватель Зайцева Л.А.;
- 3) открытый урок по выполнению работ по отработке текстильных изделий из разных материалов на тему: «Изготовление постельного белья», мастер п/о Селищева Т.А.;
- 4) мастер-класс по приготовлению изделий из пряничного теста, мастер п/о Борщ Е.В.;
- 5) мастер-класс по теме «Кинзаши», мастер п/о Селищева Т.А.;

- 6) мастер-класс по складыванию салфеток в рамках ярмарки учебных мест в г. Узловая, мастер п/о Кузьмина Л.М.;
- 7) мастер-класс по карвингу из овощей и фруктов, мастер п/о Плесневич И.Н.;
- 8) мастер-класс «Урок от чемпиона», подготовили зав. отделением Потаскаева В.В. и студент Катюшин Ю. (для учащихся школы №2);
- 9) мастер-класс «Урок от чемпиона», подготовили мастер п/о Плесневич И.Н. и студент Куковякин С. (для учащихся школы №14).

Большое внимание в работе ПЦК уделяется социальному партнерству, в рамках этой работы были организованы мастер-классы, которые проводились на базе профильных организаций представителями социальных партнеров:

1. Хорошилова С.А., кондитер АО Корпорация «Гринн» гипермаркет «Линия» по теме: «Приготовление и оформление кондитерских изделий».

2. Долинин А.А., шеф повар компании «Гуд Фуд» по теме: «Горячие блюда из мяса».

3. Катюшин Ю.А., шеф повар «Содексс ЕвроАзия» по теме: «Холодные блюда и закуски».

В ноябре 2017 г. комиссией был организован и проведен круглый стол на тему «Адаптация выпускников в условиях современного производства» с приглашением социальных партнеров. Были приглашены:

1. Хайдари М. Х., руководитель сети салон парикмахерских «Сабавон».
2. Уразбаева М.Н., руководитель кафе «Телега», г. Узловая.
3. Ерьсько Т.В., руководитель ООО «Обжора», г. Донской.
4. Долинин А. А., руководитель ООО «Гуд Фуд».

Мероприятие прошло очень интересно, приглашенные руководители высказали свои предложения по улучшению подготовки будущих специалистов, были намечены совместные мероприятия.

Члены ПЦК принимают активное участие во всех творческих мероприятиях, проводимых на отделениях:

- Фестиваль «Варенье».
- «Новогодняя мастерская».
- Проводы русской зимы «Масленица».
- Зимние «Народные забавы».
- Презентация «Новый год в разных странах мира».
- Фестиваль-конкурс национальной кухни «Богатырская трапеза».
- Тематические профессиональные недели, посвящённые международному дню повара, парикмахера, всемирному дню туризма.

В рамках Первого Тульского чемпионата экологических знаний, инициатив, проектов «Экология будущего в интересах устойчивого развития региона»

преподаватели и мастера п/о: Бардюркина Ю.О., Бурцева А.А., Есина Г.И., Борщ Е.В., Плесневич И.Н. подготовили выставку-дегустацию «Эко-питание».

Преподаватели дисциплин профессионального цикла отделения «Сфера обслуживания» совместно со студентами продолжают активно участвовать в реализации проекта «Индустриальный Донской» в рамках профориентационной работы колледжа.

В течение всего учебного года оказывались бесплатные парикмахерские услуги гражданам пожилого возраста и инвалидам, отдыхающим в Центре социального обслуживания населения №1, в рамках волонтерского движения, ответственная – мастер производственного обучения Чиченкова Л.А. В сентябре 2018 г. Чиченкова Л.А. провела мастер-класс в рамках недели по профессии «Парикмахер» - «Моя идеальная укладка».

Мастер п/о Селищева Т.А. в 2018 г. совместно со студентками 3 курса профессии «Оператор швейного оборудования» приняли участие в подготовке моделей одежды к региональному этапу международного фестиваля моды, дизайна и ремесел «Губернский стиль», заняли 3 место в номинации «Street Style» (уличная мода).

Хочу отметить наши достижения в результативности участия в Региональном чемпионате Ворлдскиллс Россия:

- по компетенции «Повар»:
  - Катюшин Ю., серебряный призер,
  - Куковякин С., медаль за профессионализм;
- по компетенции «Туризм»:
  - второе место Гостева Т., Мологина Н.

Далее представляю список наших успешных выпускников:

- Чернецов С. – технолог столовой Узловского молочного завода;
- Внуков Н. – шеф повар столовой Узловского молочного завода;
- Промыслова Н. – повар ТЦ «Париж»;
- Кочетов А. – шеф повар ООО «Аэрозоль Новомосковск»;
- Семёнова М. – повар ОАО «КРЭМЗ», г. Кимовск;
- Анничкина А. – обучается в Государственном политехническом университете Испании;
- Кирюшина А. – швея ЗАО «Донская обувь»;
- Чудова А. – швея ателье «Диво», г. Новомосковск;
- Аджанян З. – швея ИП «Аджанян».

В текущем году в плане работы ПЦК намечено продолжение сотрудничества с нашими социальными партнерами, планируем провести круглый стол с успешными выпускниками колледжа на тему «Профессиональный рост и карьера». Намечены совместные мероприятия с ПЦК общеобразовательных

дисциплин 2-го корпуса колледжа. В ближайшее время планируется проведение открытого мероприятия на тему «Калейдоскоп кухонь народов мира» с участием преподавателя иностранного языка Токарева Г.А.

В заключение хочу сказать, что профессиональное образование должно быть доступным, обеспечивать обучающимся качественную профессиональную подготовку, которая позволила бы им в будущем быть успешным и востребованным. Но для этого, преподавателям и мастерам производственного обучения колледжа необходимо не останавливаться на достигнутых результатах, постоянно развиваться и совершенствовать свои профессиональные навыки.

Подготовила:  
председатель ПЦК,  
преподаватель  
высшей квалификационной категории  
Есина Г.И.