

**Річний план роботи
циклової методичної комісії педагогічних працівників
харчового виробництва на 2021-2022н.р.**

<i>№</i>	<i>Зміст роботи</i>	<i>Відповідальний</i>
1 засідання ВЕРЕСЕНЬ Організаційне засідання		
1.	Аналіз роботи циклової методичної комісії за 2020-2021 навчальний рік.	Кравченко Т.Ф.
2.	Розгляд та обговорення плану роботи циклової методичної комісії на 2021-2022 навчальний рік.	Кравченко Т.Ф.
3.	Обговорення плануючої документації членів циклової методичної комісії (робочі навчальні програми, поурочно-тематичні плани, переліки навчально-виробничих робіт).	Кравченко Т.Ф. Члени ЦМК
4.	Про підготовку та проведення науково-практичного семінару на тему: «Особистісне зростання педагога як запорука успішної реалізації методичної теми».	Члени ЦМК
5.	Про створення робочої групи забезпечення внутрішньої системи якості освіти у ЦМК.	Кравченко Т.Ф.
2 засідання ЖОВТЕНЬ Тема. Використання інноваційних технологій у формуванні компетентностей учнів		
1.	Розгляд і затвердження тем дипломних робіт для учнів 19К групи з професії «Кухар», графіка проведення консультацій.	Кравченко Т.Ф. Бурдак Н.В.
2.	Відвідування та обговорення відкритого уроку «Крупи, бобові і макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв». <i>Методична мета.</i> Використання інноваційних технологій у формуванні компетентностей учнів	Кравченко Т.Ф.
3.	Розгляд і затвердження детальної програми переддипломної практики та переліку кваліфікаційних пробних робіт з професії «Кухар», кваліфікація - 4 розряд.	Бурдак Н.В.
4.	Про стан викладання предметів «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» та «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства».	Кравченко Т.Ф. Корх А.С.
3 засідання ЛИСТОПАД Тема. Формування соціально-трудової компетентності на уроках виробничого навчання		
1.	Про підготовку і проведення директорських контрольних робіт за I семестр 2021-2022 навчальний рік та підготовку до зимової сесії.	Кравченко Т.Ф. Члени ЦМК
2.	Розгляд і рекомендація до друку методичних розробок: - «Приготування супів-пюре»; - «Конспект лекцій з дисципліни «Технології галузі (Вступ до спеціальності) зі спеціальності 133 Галузеве машинобудування».	Пігулко Ж.М. Корх А.С.

3.	Відвідання та обговорення відкритого уроку виробничого навчання «Технологія приготування супів-шоре». <i>Методична мета. Формування соціально-трудової компетентності на уроках виробничого навчання</i>	Пігулко Ж.М.
4 засідання ГРУДЕНЬ Тема. Формування ключових компетентностей учнів через використання дидактичних матеріалів		
1.	Розгляд і рекомендація до друку методичної розробки «Приготування дріжджового тіста та виробів з нього».	Блянюк О.О.
2.	Відвідання та обговорення відкритого уроку з виробничого навчання «Приготування дріжджового тіста та виробів з нього». <i>Методична мета. Формування ключових компетентностей учнів через використання дидактичних матеріалів</i>	Блянюк О.О.
3.	Розгляд і затвердження детальних програм виробничої практики та переліку кваліфікаційних пробних робіт з професії «Кухар», кваліфікація - 3 розряд.	Хомич Т.М.
4.	Відвідання та обговорення відкритого уроку з дисципліни «Технології галузі (Вступ до спеціальності)». <i>Методична мета. Формування базових компетентностей та розвиток творчих здібностей студентів на уроках спецдисциплін</i>	Корх А.С.
5 засідання СІЧЕНЬ Тема. Шляхи формування компетентностей здобувачів освіти		
1.	Аналіз і підсумки роботи циклової комісії за I семестр 2021-2022 навчальний рік.	Кравченко Т.Ф.
2.	Про підсумки проведення директорських контрольних робіт.	Кравченко Т.Ф. Корець Л.І. Корх А.С.
3.	Про підготовку та проведення науково-практичного семінару на тему: «Шляхи формування компетентностей здобувачів освіти».	Члени ЦМК
4.	Обговорення та затвердження тем дипломних робіт для учнів IV курсу з професії «Кухар, кондитер», графіка проведення консультацій.	Кравченко Т.Ф., Корх А.С.
6 засідання ЛЮТИЙ Тема. Розвиток комунікативних компетентностей учнів засобами інтерактивних технологій		
1.	Аналіз проведення захисту дипломних робіт і кваліфікаційних робіт.	Кравченко Т.Ф. Бурдак Н.В.
2.	Розгляд і затвердження детальної програми навчальної практики (виробничі ситуації) в 44-ТЕХ групі спеціальність 133 Галузеве машинобудування.	Корх А.С.
3.	Розгляд і рекомендація до друку методичної розробки «Приготування тістечок» .	Черевко І.В. Левковець С.І.
4.	Відвідання та обговорення відкритих уроків з виробничого навчання «Приготування медових тортів» і «Приготування бісквітних тортів»	Черевко І.В. Левковець С.І.

	<i>Методична мета. Розвиток комунікативних компетентностей учнів засобами інтерактивних технологій. Формування ключових і предметних компетентностей учнів.</i>	
7 засідання БЕРЕЗЕНЬ Тема. Розвиток комунікативних компетентностей учнів на уроках виробничого навчання		
1.	Творчий звіт педагогів, що атестуються. Інновації. Досвід. Перспективи.	Члени ЦМК
2.	Розгляд і рекомендація до друку методичних розробок «Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього» та «Особливості харчування при корона вірусі, щоденне меню».	Муха Н.В. Корець Л.І.
3.	Відвідання та обговорення відкритого уроку виробничого навчання «Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього». <i>Методична мета. Розвиток комунікативних компетентностей учнів на уроках виробничого навчання</i>	Муха Н.В.
4.	Відвідання та обговорення відкритого уроку з предмета «Устаткування підприємств харчування» на тему: «Машини для оброблення м'яса та риби». <i>Методична мета. Формування життєвих компетентностей учнів та студентів як запорука майбутнього успіху викладача</i>	Корець Л.І.
5.	Розгляд і затвердження детальної програми навчальної практики в 34-ГМ-Ф групі та детальної програми переддипломної практики в 44-ТЕХ групі спеціальність 133 Галузеве машинобудування.	Члени ЦМК
6.	Розгляд і затвердження тематики дипломних проєктів зі спеціальності 133 Галузеве машинобудування, графіка проведення консультацій.	Члени ЦМК
8 засідання КВІТЕНЬ Тема. Формування системи професійно-практичних компетенцій здобувачів освіти		
1.	Про підготовку та проведення науково-практичного семінару на тему: «Формування системи професійно-практичних компетенцій здобувачів освіти».	Члени ЦМК
2.	Розгляд і затвердження детальної програми навчальної практики в 24-ГМ-Ф групі спеціальність 133 Галузеве машинобудування.	Викладачі
3.	Відвідання та обговорення відкритого уроку виробничого навчання «Приготування страв із смажених овочів». <i>Методична мета. Формування творчої особистості учнів засобами інформаційно-комунікаційних технологій</i>	Хомич Т.М.
4.	Розгляд і рекомендація до друку методичної розробки на тему: «Приготування страв із смажених овочів».	Хомич Т.М.
5.	Про стан викладання дисциплін «Автоматизація	Остапук Н.Г. Кравченко Т.Ф.

	виробництва» та «Процеси і апарати галузі».	
9 засідання ТРАВЕНЬ Тема. Розвиток творчих компетентностей учнів на уроках виробничого навчання		
1.	Підготовка та проведення ДКР у 2 семестрі 2021-2022 навчальний рік.	Голова ц/к Члени ц/к
2.	Розгляд і затвердження детальної програми навчальної практики виробничі ситуації в 34-ГМ-Ф групі спеціальність 133 Галузеве машинобудування.	Корх А.С.
3.	Обговорення методичних розробок - «Приготування вареників з різними начинками»; - «Технологія приготування галушок».	Матюк Н.Л. Карпик А.І.
4.	Відвідування та обговорення відкритого уроку виробничого навчання «Приготування вареників з різними начинками». <i>Методична мета. Розвиток творчих компетентностей учнів на уроках виробничого навчання.</i>	Матюк Н.Л.
5.	Розгляд і затвердження детальної програми виробничої практики та переліку кваліфікаційних пробних робіт з професії «Кухар», кваліфікація - 3 розряд.	Матюк Н.Л. Карпик А.І.
10 засідання ЧЕРВЕНЬ Тема. Результативність професійного навчання		
1.	Звіт про роботу циклової комісії за 2021-2022 навчальний рік і розгляд плануючої документації на новий 2022-2023 навчальний рік.	Кравченко Т.Ф.
2.	Звіт робочої групи з забезпечення внутрішньої системи якості освіти за 2021-2022 навчальний рік.	Керівник групи
3.	Розгляд та обговорення плануючої документації на новий навчальний рік.	Голова ц/к Члени ц/к
4.	Аналіз і підсумки директорських контрольних робіт.	Голова ц/к Члени ц/к
5.	Розгляд і затвердження детальної програми виробничої практики та переліку кваліфікаційних пробних робіт з професії «Кухар», кваліфікація - 4 розряд.	Пігулко Ж.М.