

Государственное бюджетное образовательное
учреждение среднего профессионального образования
города Москвы Технологический Колледж №14.

ИТОГИ РАБОТЫ ЗА 2011-2012 УЧ. ГОД

Методическая служба колледжа

*Практико-ориентированная
образовательная среда как условие
подготовки кадров на основе
компетенций*



НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ МЕТОДИЧЕСКОЙ СЛУЖБЫ КОЛЛЕДЖА

- **Внедрение в учебный процесс ФГОС:**
 - разработка учебных планов ФГОС по специальностям;
 - создание сборников ОПОП по специальностям;
 - подготовка методических разработок и рекомендаций;
 - Разработка МК дисциплины, Профессионального модуля по специальностям;
 - разработка методических материалов к экзамену квалификационному по специальностям
- **Повышение эффективности организации учебного процесса:**
 - разработка внутриколледжных локальных актов;
 - положений о внутриколледжных профессиональных конкурсов
 - мониторинг качества организации учебных занятий и планирующей документации;
 - осуществление контроля знаний по общеобразовательным дисциплинам;
 - внедрение в образовательный процесс электронных образовательных ресурсов (ЭОР)
- **Повышение педагогического мастерства**
 - подготовка материалов для аттестации педагогических работников
 - повышение квалификации педагогических работников
 - деятельность Школы передового опыта (наставничество)
 - оказание помощи в подготовке к городскому конкурсу педагогического мастерства и общественного признания;
- **Подготовка материалов по сертификации (Русский реестр)**

РАЗРАБОТАНЫ УЧЕБНЫЕ ПЛАНЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТЯМ И ПРОФЕССИИ В СООТВЕТСТВИИ С ФГОС

- 072501 Дизайн (по отраслям)
- 031601 Реклама
- 262019 Конструирование, моделирование и технология швейных изделий
- 260807 Технология продукции общественного питания
- 080114 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)
- 100801 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
- 101101 Гостиничный сервис
- 260807.01 Повар, кондитер
- 080214 Операционная деятельность в логистике

- *072501 Дизайн в области культуры (углубленная подготовка)*
- *031601 Реклама (углубленная подготовка)*
- *262019 Конструирование, моделирование и технология швейных изделий (углубленная подготовка)*
- *260807 Технология продукции общественного питания (углубленная подготовка)*
- *072501 Дизайн (по отраслям) (74.87.4 деятельность в области*

ПОДГОТОВЛЕНЫ СБОРНИКИ ОПОП (ТИПОВЫХ ПРОГРАММ) ПО СПЕЦИАЛЬНОСТЯМ

специальность	результат
<i>072501 Дизайн (по отраслям)</i>	Сдано в УМЦ
<i>262019 Конструирование, моделирование и технология швейных изделий</i>	Сдано в УМЦ
<i>260807 Технология продукции общественного питания</i>	Сдано в УМЦ
<i>031601 Реклама</i>	в разработке
<i>260807.01 Повар, кондитер</i>	Сдано в УМЦ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РАЗРАБОТКИ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Рекомендации по разработке рабочих программ по дисциплинам профессий начального и специальностям среднего профессионального образования;
- Рекомендации по разработке рабочих программ по профессиональным модулям профессий начального и специальностям среднего профессионального образования;
- Рекомендации по разработке рабочих программ по общеобразовательным дисциплинам;
- Рекомендации к оформлению используемых источников при разработке рабочих программ, рефератов, курсовых и дипломных работ;
- Рекомендации по составлению портфолио преподавателя (мастера производственного обучения);
- Рекомендации по составлению портфолио студента;
- Методика организации и проведения квалификационного экзамена профессионального модуля;
- Учебное практическое пособие «Верстка в программе QuarkXPress»;
- Матрица подбора педагогических технологий (с учетом формирования общих компетенций и уровневой дифференциации освоения ПК и ОК).
- Рекомендации по разработке рабочих программ производственной практики

Разработка учебных фильмов:

по новым кулинарным технологиям:

«Блюда молекулярной кухни» – Синицына А.В.;

«Приготовление блинчиков и роллов» – Синицына А.В.;

«Актуальные направления в приготовлении п/ф из свинины» – по материалам мастер-класса канадского специалиста – Соколова Е.И.

по программам ПМ:

«Поросенок фаршированный» – Проворнова Л.Н., Соколова Е.И. для ПМ 01 СПО;

«Обработка осетрины» – Проворнова Л.Н., Соколова Е.И. для ПМ 01 СПО;

«Обработка овощей и грибов» для ПМ 01 НПО – Проворнова Л.Н., Соколова Е.И.

«Прокладывание отделочной строчки с одной бобины в три нитки»

Авторы: Тулупова Е.В. Байкова Н.Н.

«Соединение подтайной молнии без предварительного приметывания».

Авторы Тулупова Е.В. Зайцева Л.В.

Создано пособие в электронном виде в редакторе EХЕ (позволяющем создавать учебный материал в стандарте SCORM) по работе с редактором EХЕ. В пособие пошагово и наглядно показывается как создавать учебный курс в редакторе EХЕ в стиле «Делай раз, делай два», Коц В.С.

РАЗРАБОТКА ВНУТРИКОЛЛЕДЖНЫХ ПОЛОЖЕНИЙ, ИНСТРУКЦИЙ :

Разработаны положения:

- Об учебно-методическом комплексе дисциплины, профессионального модуля
- Об экзамене квалификационном
- О школе передового педагогического опыта
- О спортивном клубе
- Об аттестации руководящих работников
- О конкурсе методических разработок
- О проведении конкурса «ЛУЧШАЯ ЦИКЛОВАЯ КОМИССИЯ ГОДА»
- Об организации внеаудиторной самостоятельной работы студентов на основании компетентностного подхода к реализации профессиональных образовательных программ
- О текущем контроле и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по основной профессиональной образовательной программе по профессии/специальностям НПО/ СПО
- Об итоговой выставке (смотре-конкурсе) творческих работ студентов, преподавателей и работников колледжа
- Об организации и проведении недели предметной (цикловой) комиссии
- О фонде оценочных средств по дисциплине, профессиональному модулю
- О конкурсе курсовых проектов (работ)

Должностные инструкции:

- Заведующего методического кабинета
- Методиста
- Руководителя структурного подразделения
- Заместителя директора по методической работе
- Библиотекаря, Библиографа
- Заведующего библиотеки

Подготовлено методическим кабинетом

- Выпуск информационно-методического издания Живой Журнал Педагога – (№1 и 2)
- Приложения к информационно-методическому изданию
 - Открытые уроки
 - Мастер-классы и внеаудиторные мероприятия
- В рамках экспериментальной площадки (инновационной сети)
 - Технологический инструмент педагога
 - Методика организации и проведения квалификационного экзамена
- Методические рекомендации по составлению портфолио преподавателя (мастера производственного обучения)
- Методические рекомендации по составлению портфолио студента

Методические рекомендации, информационно-методический вестник и другие материалы размещаются на сайте колледжа

Учебники и учебные пособия

автор	Название издания	результат
Соколова Е.И.	Учебник по ПМ 01 ФГОС НПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер,	В издании
Соколова Е.И., Проворнова Л.Н.	Материалы для электронных приложений к учебнику по ПМ 01 по профессии 260807.01	В издании
Синицына А.В.	<ul style="list-style-type: none"> •Материалы для электронных приложений к учебнику по ПМ 01 по профессии 260807.01, • Учебник по ПМ 07 ФГОС НПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер 	<ul style="list-style-type: none"> •сдано на рецензирование •в разработке
Федотова И.Ю. соавтор	Учебник по дисциплине ОП. 02 «Техническое оснащение и организация рабочего места повара»	в разработке.
Могузова Т.В., Тулупова Е.В., Байкова Н.А., Гайдукова Т.А.	<ul style="list-style-type: none"> •Учебное пособие «производственное обучение по профессии Портной» •Рабочая тетрадь для учебного пособие «производственное обучение по профессии Портной» 	<ul style="list-style-type: none"> •Издан •На рецензии
Зубкова Н.К., Кипарис Л. И., Головченко О.В.	Профессиональное самоопределение (легкая промышленность) для учащихся 9-11 классов	рецензирование
Гурович К.А.	Учебник по материаловедению	рецензирование
Тищенко Л.М.	Учебник «Русский язык и культура речи»	издан

Публикации

авторы	статьи
О.А. Карпова, Е.В. Максимова, Е.И. Соколова	«ФГОС нового поколения: в системе СПО: Решаем задачу оценивания». Журнал «Аккредитация в образовании», Москва
Е.И. Соколова	«Формирование профессиональных и общих компетенций специалиста», журнал Профессиональное образование . Столица» №5, 2011г.
Романова О.Н.	журнал «Вестник Ярославского государственного университета им. П.Г. Демидова» серия Гуманитарные науки: «Деятельность агитационного парохода «Красная Звезда»;
Береснева Е.В.	статья «Духовно-нравственное воспитание студентов. Из опыта работы» Изд. Санкт-Петербургский Педагогический институт им. А.И.Герцена.
Бирюкова Т.А.	«Открытое искусство», статья в журнале Искусство, № 1, 2012г.
Колесникова Г.Г.	«И оторвать, и оторваться...» статья в журнале Искусство, № 1, 2012г.

Рецензирование учебных пособий

преподавателями колледжа

	Профессия/специальность	ФИО рецензента,
1.	262019- Конструирование, моделирование и технология швейных изделий ПМ.05 Выполнение работ по профессии "Портной	Могузова Т.В.
2	260807.01 - Повар, кондитер	Соколова Е.И
3	260807.01 - Повар, кондитер	Соколова Е.И
4	260807 - Технология продукции общественного питания ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар", "Бармен"	Федотова И.Ю.
5.	260807 - Технология продукции общественного питания ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар", "Бармен"	Федотова И.Ю.
6.	262019- Конструирование, моделирование и технология швейных изделий ПМ.05 Выполнение работ по профессии "Портной"	Тарасова Т.А.
7.	262019 – Конструирование, моделирование и технология швейных изделий	Гришакова Г.П.
8	260807.01 * Повар, кондитер ОП. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	Гречишкина Т.Ю
9	260807.01 - Повар, кондитер ПМ. 03 Приготовление супов и соусов	
10	260807.01 - Повар, кондитер ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Фарниева М.Г.

УМК по специальностям	работа
Дизайн	Типовые программы, оценочные средства, рецензии социальных партнеров на типовые программы
Конструирование, моделирование и технология швейных изделий	Типовые программы, оценочные средства, рецензии социальных партнеров на типовые программы
Технология продукции общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> •Сотрудничество с редакционным отделом УМЦ и Издательским центром «Академия» по рецензированию и разработке учебников и учебных пособий, апробация типовых программ дисциплин и профессиональных модулей по специальности 260807 и профессии 260807.01 в течение 2011-2012 уч. года;
Повар, кондитер	<ul style="list-style-type: none"> •Заседание УМК по результатам апробации и результатам оценки качества программ по специальности 260807 и профессии 260807.01; • Получение рецензии социальных партнеров на типовые программы; •Подготовка учебно-программной документации к экспертизе и передача на экспертизу;
Операционная деятельность в логистики	Типовые программы
реклама	Типовые программы

РАЗРАБОТАН ПАКЕТ МАТЕРИАЛОВ К ЭКЗАМЕНУ КВАЛИФИКАЦИОННОМУ

- ✓ Положение «Об экзамене квалификационном»
- ✓ Макет подбора форм и методов оценки сформированности ПК и ОК
- ✓ Оценочные материалы по контролю освоения ОП дисциплин, ПМ
- ✓ Подбор заданий для квалификационного экзамена и экзамена по МДК (специальность 260807)
- ✓ Экзаменационные билеты по ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
- ✓ Макет оценочной ведомости квалификационного экзамена
- ✓ Макет портфолио студента

ПРОШЛИ АТТЕСТАЦИЮ: ПЕРВАЯ КАТЕГОРИЯ -7 ЧЕЛОВЕК, ВЫСШАЯ-14 ЧЕЛОВЕК,
РУКОВОДИТЕЛИ НА СООТВЕТСТВИЕ ЗАНИМАЕМОЙ ДОЛЖНОСТИ - 6

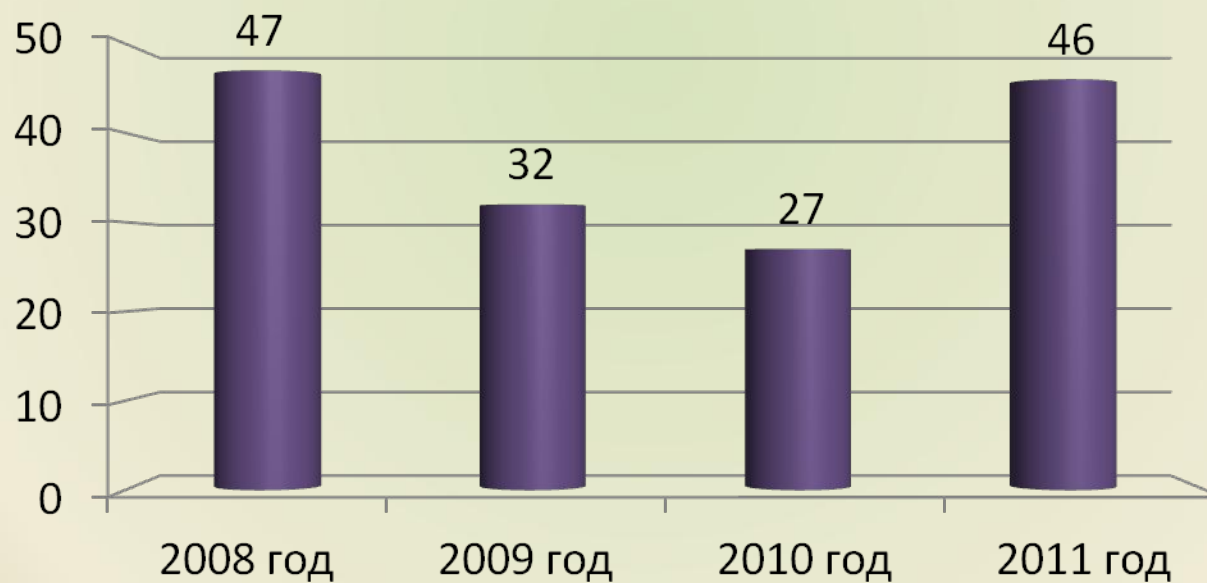
Пафомова Ольга Вячеславовна	преподаватель спецдисциплин	Высшая
Анохина Елена Васильевна	мастер производственного обучения	Первая
Панюшкин Игорь Анатольевич	преподаватель английского языка	Высшая
Помолотова Ирина Вадимовна	мастер производственного обучения	Высшая
Симакова Ирина Алексеевна	мастер производственного обучения	Высшая
Кузьмичева Ольга Викторовна	мастер производственного обучения	Первая
Зыкова Ольга Ивановна	преподаватель ИКТ	Высшая
Кипарис Любовь Ивановна	преподаватель художественных дисциплин	Высшая
Болотная Валентина Ивановна	мастер производственного обучения	Высшая
Тулупова Елена Владимировна	мастер производственного обучения	Высшая
Байкова Наталья Николаевна	мастер производственного обучения	Высшая
Герасимова Светлана Владимировна	преподаватель специальных дисциплин	Высшая
Гайдукова Татьяна Александровна	мастер производственного обучения	Высшая
Проворнова Людмила Николаевна	преподаватель специальных дисциплин	Первая
Шелепова Елена Вячеславовна	преподаватель информатики	Первая
Владимирова Ирина Алексеевна	преподаватель химии СПО, НПО	Первая
Куприянова Татьяна Львовна	мастер производственного обучения	Первая
Гречишкина Татьяна Юрьевна	Преподаватель специальных дисциплин	Высшая
Герентьева Надежда Александровна	мастер производственного обучения	Первая
Анисимова Галина Ивановна	мастер производственного обучения	Высшая
Зайцева Людмила Владиславовна	мастер производственного обучения	Высшая

ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ

Место повышения квалификации	Количество сотрудников	Вид (часы)
Повышение квалификации (ПК)		
НИИРПО	7	72 часа
УМЦ	8	72 часа
МИОО	2	72 часа
НОУ ДПО «НИСО»	4	72 часа
Профессиональная переподготовка (ПП)		
УМЦ	25	прошли переподготовку по программе: «Актуальные вопросы психологии и педагогики» (более 500 часов)
УМЦ	4	Прошли переподготовку по программе: «Организация и содержание туристско-краеведческой деятельности в ОУ»
Итого:	50 человек	

годы	2008 год	2009 год	2010 год	2011 год
количество	47	32	27	46

Количество сотрудников, прошедших обучение на курсах повышения квалификации



ШКОЛА ПЕРЕДОВОГО ОПЫТА

Круглый стол: «Учебно-методическое обеспечение основных профессиональных образовательных программ в соответствии с требованиями ФГОС СПО и регионального рынка труда». Заседание ОМК по теме: «Методика проведения квалификационного экзамена».

о Проведене семинаров «Школы передового педагогического опыта» по темам:

- ✓ *«Использование проектного метода в процессе учебной деятельности преподавателя и мастера производственного обучения»;*
- ✓ *«Дидактическое оснащение организации учебной деятельности по новым ФГОС» для преподавателей и мастеров производственного обучения;*
- ✓ *«Портфолио обучающегося как форма мониторинга и оценки сформированности ПК и ОК при реализации программ ПМ» для преподавателей и мастеров производственного обучения:*
- ✓ *анализ методических рекомендаций по разработке портфолио, разработанных метод. кабинетом колледжа;*
- ✓ *рекомендации по мониторингу сформированности ПК и ОК;*
- ✓ *определение форм и методов промежуточного и итогового контроля сформированности ПК и ОК по ПМ для факультета Ресторанный бизнес.*
- ✓ *семинары и краткосрочные курсы по темам «Создание электронного образовательного ресурса (ЭОР), Создание электронного учебника и электронного методического пособия»*

ОТКРЫТЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

МАСТЕР-КЛАССЫ

- 1. Тема мастер-класс: «Актуальные десерты европейской кухни»**
Мастера п/о: Кислякова.Т.Н.
- 2. Тема мастер-классов: «Актуальные десерты европейской кухни»**
Мастер п/о: Комарова Д.Б.
- 3. Тема мастер-класса: «Европейская подача мясных блюд»**
Мастер п/о: Кузьмичева О.В.
- 4. Тема мастер-классов: «Актуальные десерты европейской кухни»**
Мастера п/о: Набокова А.А., Гуртикова В.В.
- 5. Тема мастер-классов: «Китайская лапша китайской кухни»**
Мастер п/о: Филякин А.Н.
- 6. Тема мастер-классов: «Актуальные закуски европейской кухни»**
Мастера п./о: Аляутдинова В. З.
- 7. Тема мастер-класса: «Куриное филе, фаршированное шпинатом, с жареной айвой и соусом брусничным».**
Мастер п/о: Симакова И.А
- 8. Студенческий мастер класс**
Шепелева Т.П., Шепелева М.Ю.
- 9. Тема мастер-класса: «Оформление подарочных наборов к праздничным датам и по предварительным заказам»** мастер п/о Морозова Н.А
- 10. Тема мастер-класса: «Оформление новогодних подарков»** мастер п/о Серкова С.О.

ОТКРЫТЫЕ ВНЕКЛАССНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

1. **КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА «В магазине – перед праздником»**, Новожилова И. А., Дрига Е. И.
2. **Конференция «Правомерное поведение и правонарушение»**, Архишина Л.В.
3. **Конференция «Глобальная проблемы современности: Мирное освоение космоса»**, Груздева Л.Н., Кукунина О.М.
3. **Встреча в литературной гостиной, посвященная жизни и творчеству Марины Ивановны Цветаевой**, Габрук С.В.
4. **Классный час " Толерантность- это ?«**, Липунова Н.Л.

ОТКРЫТЫЕ УРОКИ В РАМКАХ ШКОЛЫ ПЕРЕДОВОГО ПЕДАГОГИЧЕСКОГО ОПЫТА

1. **Интегрированное занятие с сочетанием теоретического обучения в виде «виртуальной экскурсии» и освоения практических умений на рабочем месте** (Сергеева Т.С.)
2. **Лабораторное занятие с поэтапной оценкой сформированности ПК и ОК** (Проворнова Л.Н.)
3. **Практическое занятие по теме: «Оценка качества и безопасности сырья» в форме деловой игры** (Маликова Е.В.)
4. **Бинарное практическое занятие по ПМ 03 «Приготовление супов и соусов» Организация самостоятельной работы с использованием ИКТ** (Пафомова О.В., Савельева Л.И.)
5. **Практическое занятие «Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции» в компьютерном классе с организацией работы в малых группах с использованием Интернет по ПМ 03 специальность 260807**
6. **Мастер-класс «Приготовление горячего рыбного блюда с элементами молекулярной кухни»** (Синицына А.В.)

ОТКРЫТЫЕ УРОКИ

1. **Тема урока: «Художественное проектирование и оформление костюма»,** преподаватель *Кипарис Л.И.*,
2. **Тема урока: «Петербург Достоевского» (урок-путешествие с элементами поисковой работы с текстом),** преподаватель *Берикова Р.Ф.*
3. **Тема урока: Решение задач на исследование функций по графику и построение графиков,** преподаватель *Жданова Е.В.*,
4. **Тема урока: «Особенности рекламной верстки. Оформление заголовков в рекламе и макеты рекламных листовок»,** преподаватель *Зыкова О.И.*,
5. **Тема урока: «СОЕДИНЕНИЕ ПОТАЙНОЙ МОЛНИИ С ИЗДЕЛИЕМ»,** мастер *n/o Тулунова Е. В.*
6. **Тема урока: Повторительно-обобщающий урок – конкурс по дисциплине Гостиничная индустрия,** преподаватель *Дрига Е. И.*
7. **Тема бинарного урока: «УЧЕТ СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРОИЗВОДСТВЕ»,** преподаватели *Федотова И.Ю., Савельева Л. И.*,
8. **Тема бинарного урока-конференции: «Наука и образование»,** преподаватели *Архишина Л.В., Самсонова Н.С.*
9. **Тема урока «виды рекламных объявлений и роликов на английском языке»,** преподаватели *Панюшкин И. А.*

ПОДГОТОВКА МАТЕРИАЛОВ ПО СЕРТИФИКАЦИИ (РУССКИЙ РЕГИСТР)

- Разработка (актуализация) учебных планов
- Разработка (актуализация) УМК
- Разработка (актуализация) рабочих программ по дисциплинам и профессиональным модулям
- Формирование планов ПЦК
- Формирование библиотеки
- Анализ результатов внутреннего аудита по общеобразовательным дисциплинам

Участие в международном и межрегиональном сотрудничестве



Мастер-класс канадской ассоциации и ФРиО

- Мотивация студентов;
- Повышение квалификации мастеров п/о и преподавателей;
- Разработка видеofilmа по актуальным направлениям в производстве п/ф из свинины

Обмен опытом по реализации ОПОП ФГОС СПО/НПО

- с делегациями из:
 - Калининграда;
 - Сибири;
 - Краснодарского края.
- выступление на конференции;
- участие в семинаре по методическому обеспечению программ ПМ и ОП дисциплин по приглашению ФИРО на базе ТК №14.
- Участие в Генеральной ассамблее Всемирного ОРТ,
- совместно со студентами факультета Дизайн посещение лицея ОРТ в Страсбурге,
- с целью обмена опытом посещение Финского образовательного концерна ОМНИА.

ОЦЕНКА ИКТ-КОМПЕТЕНТНОСТИ ПЕДАГОГА	Не использую	Использую редко	Использую часто (2)
Использование ИКТ в повседневной практике преподавателя			
Текстовый редактор.			100%
Электронные таблицы	40%	32%	28%
Программы для создания презентаций		8%	92%
Распечатка дополнительных материалов и упражнений (умение копировать, сканировать, создавать документ и выводить его на печать)		9%	91%
Программы для работы с видео, звуком и графикой	30%	28%	42%
Электронная почта		13%	87%
Поиск информации в Интернет			100%
Интернет-форум	79%	21%	
Электронные тесты	38%	34%	27%
Обучающие программы, Цифровые энциклопедии и словари	33%	46%	21%
Интерактивные доски	все, у кого есть доски		
Реализация профессиональных задач педагога			
Делаю поурочное планирование с использованием ИКТ			100%
Подбираю программное обеспечение для учебных целей (ЭОР) (ЦОР), Ищу учебные материалы в Интернет	25%	63%	12%
Эффективно использую ИКТ для объяснений на уроке	5%	23%	72%
Использую Интернет-технологии (<u>электронную почту</u> , <u>сетевой ресурс</u> .) для организации помощи ученикам	3%	29%	68%
Использую учебные задания следующих типов:			
Работа над сочинением , докладом, с помощью текстового редактора.		9%	91%
Компьютерная презентация доклада на уроке.			100%
Учебные задания, для выполнения которых используются мультимедийные технологии, например, видеофильмы, анимации и т.п.	25%	39%	36%
Учебные задания, для выполнения которых используются виртуальные лабор-ии.		Только 260807	

О конкурсах

Преподаватели и мастера производственного обучения приняли участие и подготовили студентов к участию более чем в 50 различных конкурсах и олимпиадах.

- В 28 - победители и призеры
- В 16 – дипломы

- 85 педагогических работников приняли участие в Общероссийском проекте «Школа цифрового века» на сайте «1сентября», организованном издательским домом «Первое сентября». На следующий год подана заявка на 50 человек.

Приняли участие в фестивале исследовательских и творческих работ учащихся «Портфолио», исследовательская работа студентов «Математическая статистика в исследовании посещаемости сайта ГБОУ ТК

- №14» получила диплом и опубликована на сайте «1сентября» (Едисеева Г.В. и Жданова Е.В.)
- ИКТ «Мастерская мультимедийных занятий» среди преподавателей образовательных учреждений среднего профессионального образования **заняли первые места** в номинациях «Компьютерное видео учебного занятия» (Сергеева Т.С., Соколова Е.И) и «Мультимедийный учебно-методический комплект по дисциплине/предмету» (Шепелева Т.П.)

ПОЛУЧЕНО
9955 ЭКЗЕМПЛЯРОВ УЧЕБНЫХ ПОСОБИЙ ПО
СПЕЦИАЛЬНОСТЯМ:

- ✓ Дизайн; Конструирование, моделирование и технология швейных изделий – 780 экз.
- ✓ Экономика и бухгалтерский учет -1390 экз.
- ✓ Реклама – 710 экз.
- ✓ Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров -2830 экз.
- ✓ Гостиничный сервис – 1210 экз.
- ✓ Технология продукции общественного питания; Повар, кондитер -3035 экз.

- Сайт Федерального центра информационно-образовательных ресурсов <http://www.fcior.edu.ru/>
- Сайт УМЦ Департамента образования г.Москвы <http://www.umcro.ru/>
- Московский институт открытого образования <http://www.mioo.ru/>
<http://www.mioo.ru/ogl>
<http://www.mioo.ru/ogl.php>
- НИИ развития профессионального образования <http://www.mosniirpo.ru/>
- Учебники Москвы <http://textbook.keldysh.ru/>
- Документы и материалы Федерального Агентства по образованию <http://www.ed.gov.ru/edusupp/informedu/3585>
- Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" <http://window.edu.ru/>

Кроме того, преподаватели

- ✓ участвуют в Общероссийском проекте Школа цифрового века (зарегистрировано 47 сотрудников). Сайт (<http://digital.1september.ru/>);
- ✓ пользуются сайтом <http://dnevnik.ru>
- ✓ осуществляют обмен электронными письмами со студентами по электронной почте с прикрепленными файлами с заданиями по практическим работам с проверкой присланных ответов;
- ✓ размещают в сети колледжа методические рекомендации к практическим работам, разработанные в электронном виде для студентов;

- ✓ Разработка учебных пособий для студентов
- ✓ Подготовка перечня оборудования и материально-технического оснащения, необходимого для проведения лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных ФГОС СПО
- ✓ Разработка оценочных материалов для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.
- ✓ Подготовка программ учебной, производственной (технологической) и преддипломной практик.
- ✓ Рекомендации по методике проведения и содержанию курсового проектирования, в соответствии с запросами работодателей.
- ✓ Разработка учебно-методического комплекса по дисциплинам профессиональным модулям.
- ✓ Разработка технологических карт по реализуемым специальностям, профессии.
- ✓ Согласование с работодателями возможности присвоения разрядов выпускникам колледжа.

- ✓ Подготовка банка данных для проведения ежемесячного контроля (мониторинга) знаний обучающихся по общеобразовательным дисциплинам, подготовка к проведению ЕГЭ.
- ✓ Разработка профессиограмм по реализуемым специальностям с учетом ФГОС.
- ✓ Проведение городских «мастер-классов», открытых уроков, демонстрирующих использование в образовательном процессе современных педагогических технологий, способствующих формированию общеучебных компетенций обучающихся
- ✓ Подготовка обучающихся к участию в городских (всероссийских) конкурсах, олимпиадах и других интеллектуальных конкурсных мероприятиях по общеобразовательным дисциплинам, направленных на выявление и поддержку одаренной молодежи:
- ✓ Разработка учебно-методических материалов по сопровождению обучения лиц с ОВЗ

Тематика семинаров и мастер-классов на 2012/2013 учебный год

1. Семинары по повышению профессиональной компетентности мастеров п/о и преподавателей факультета в области отраслевых технологий по темам:

- Расчет и составление учетно-технологической документации в индустрии питания;
- Физико-химические процессы, происходящие в пище при ее приготовлении;
- Новые кулинарные технологии (мастер-классы соц. партнеров);
- Современные технологии обслуживания (мастер-классы, экскурсии соц. партнеров);
- Отраслевая лексика (на английском языке).

2. Семинары по повышению профессиональной компетентности мастеров п/о и преподавателей факультета в области педагогических технологий:

- «Система оценки сформированности профессиональных и общих компетенций: опыт, проблемы, пути совершенствования»;
- «Формы и методы проведения занятий по учебной и производственной практике в рамках ФГОС НПО и СПО»;
- «Методическое обеспечение учебной и производственной практики в рамках ФГОС НПО, СПО»;

3. Семинары по повышению профессиональной компетентности мастеров п/о и преподавателей факультета в области ИКТ:

- «Разработка учебных фильмов»

содержание МК учебной дисциплины, профессионального модуля

нормативная
документация

учебно-
методическая
документация

средства обучения

учебно-
методическая
литература

учебно-
наглядные
пособия

технические
средства
обучения и ПО

ФОС (фонд оценочных средств)

средства контроля на
бумажных носителях
(тесты, к.р., задания и т.п.)

технические средства
контроля (компьютерные
контролирующие
программы)

