

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"> <li>•Материалы для электронных приложений к учебнику по ПМ 01 по профессии 260807.01,</li> <li>• Учебник по ПМ 07 ФГОС НПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•сдано на рецензирование</li> <li>•в разработке</li> </ul>
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"> <li>•Учебное пособие «производственное обучение по профессии Портной»</li> <li>•Рабочая тетрадь для учебного пособие «производственное обучение по профессии Портной»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Издан</li> <li>•На рецензии</li> </ul>
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

ГБОУ ТК № 14

## 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"> <li>•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;</li> </ul>
Повар, кондитер	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Заседание УМК по результатам апробации и результатам оценки качества программ по специальности 260807 и профессии 260807.01;</li> <li>• Получение рецензии социальных партнеров на типовые программы;</li> <li>•Подготовка учебно-программной документации к экспертизе и передача на экспертизу;</li> </ul>
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	<b>Высшая</b>
Анохина Елена Васильевна	мастер производственного обучения	<b>Первая</b>
Панюшкин Игорь Анатольевич	преподаватель английского языка	<b>Высшая</b>
Помолотова Ирина Вадимовна	мастер производственного обучения	<b>Высшая</b>
Симакова Ирина Алексеевна	мастер производственного обучения	<b>Высшая</b>
Кузьмичева Ольга Викторовна	мастер производственного обучения	<b>Первая</b>
Зыкова Ольга Ивановна	преподаватель ИКТ	<b>Высшая</b>
Кипарис Любовь Ивановна	преподаватель художественных дисциплин	<b>Высшая</b>
Болотная Валентина Ивановна	мастер производственного обучения	<b>Высшая</b>
Тулупова Елена Владимировна	мастер производственного обучения	<b>Высшая</b>
Байкова Наталья Николаевна	мастер производственного обучения	<b>Высшая</b>
Герасимова Светлана Владимировна	преподаватель специальных дисциплин	<b>Высшая</b>
Гайдукова Татьяна Александровна	мастер производственного обучения	<b>Высшая</b>
Проворнова Людмила Николаевна	преподаватель специальных дисциплин	<b>Первая</b>
Шелепова Елена Вячеславовна	преподаватель информатики	<b>Первая</b>
Владимирова Ирина Алексеевна	преподаватель химии СПО, НПО	<b>Первая</b>
Куприянова Татьяна Львовна	мастер производственного обучения	<b>Первая</b>
Гречишкина Татьяна Юрьевна	Преподаватель специальных дисциплин	<b>Высшая</b>
Герентьева Надежда Александровна	мастер производственного обучения	<b>Первая</b>
Анисимова Галина Ивановна	мастер производственного обучения	<b>Высшая</b>
Зайцева Людмила Владиславовна	мастер производственного обучения	<b>Высшая</b>



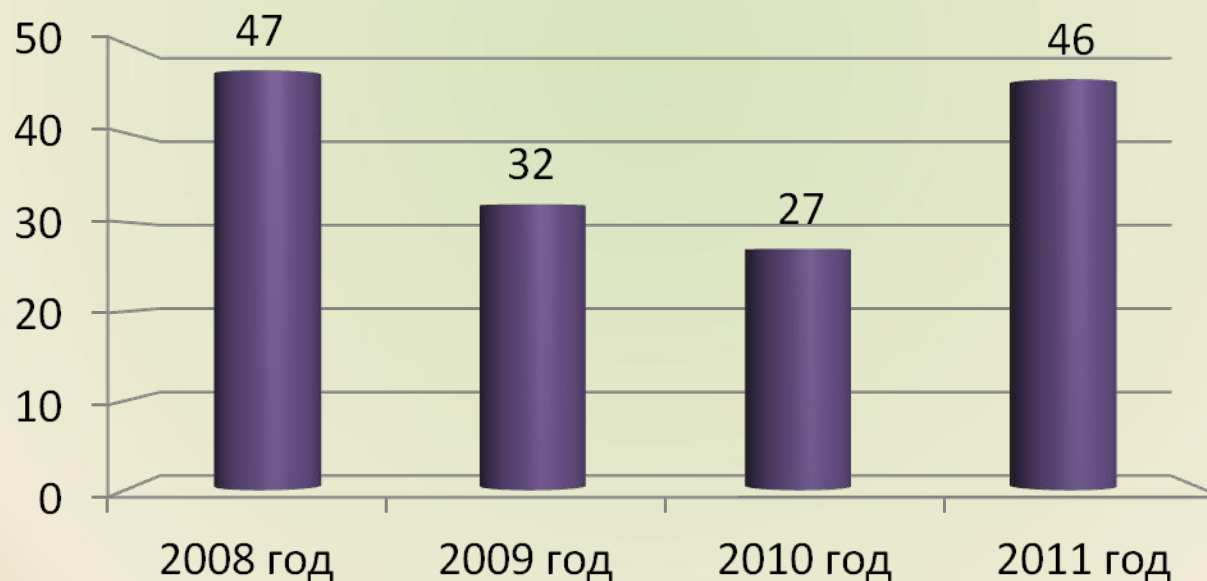
# ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ

Место повышения квалификации	Количество сотрудников	Вид (часы)
<b>Повышение квалификации (ПК)</b>		
НИИРПО	7	72 часа
УМЦ	8	72 часа
МИОО	2	72 часа
НОУ ДПО «НИСО»	4	72 часа
<b>Профессиональная переподготовка (ПП)</b>		
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.



<b>ОЦЕНКА ИКТ-КОМПЕТЕНТНОСТИ ПЕДАГОГА</b>	Не использую	Использую редко	Использую часто (2)
<b>Использование ИКТ в повседневной практике преподавателя</b>			
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	<b>все, у кого есть доски</b>		
<b>Реализация профессиональных задач педагога</b>			
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%
<b>Использую учебные задания следующих типов:</b>			
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.		<b>Только 260807</b>	

## 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 участи 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)

