

Затверджую:

Директор Куликівського ПАЛ

\_\_\_\_\_ Дудко О.К.

## План роботи методичної комісії майстрів в/н з професії «кухар» на 2017-2018н.р.

№п/п	Зміст роботи	Дата виконання	Відповідальний
1.	Методична сесія:	Вересень	
1.1.	а) розгляд змісту навчальних планів для учнів Іго курсу на 2017-2018н.р.;		заст.директора з НВР
	б) обговорення і погодження змін у навчальних програмах та внесення відповідних коректив у робочу навчально-плануючу документацію.		Івашко Н.О. викладачі спецдисциплін, майстри в/н
1.2.	Ознайомлення з планами роботи навчальних кабінетів та лабораторії.		зав.кабінетами, лабораторією
2.		Жовтень	
2.1.	Розгляд переліку пробних кваліфікаційних робіт з професії «кухар» ( III розряд).		майстер в/н Гринченко В.В.
2.2.	Доповідь :«Шляхи та методи формування знань, умінь та навичок високопрофесійного працівника».		майстер в/н Карпенко Н.І.
2.3.	Обговорення та проведення предметного тижня «Українська кухня».		майстри в/м Сніжок Т.М. Карпенко Н.І. Гринченко В.В.
3.		Листопад	
3.1.	Перегляд та обговорення презентації з теми: «Спеції та приправи».		майстер в/н Сніжок Т.М.
3.2.	Методична розробка уроку з предмета «Організація виробництва та обслуговування» на тему:»Особливості організації роботи холодного цеху».		викладач Гринченко В.В.

3.3.	Обговорення проведення показового уроку з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства». Методична мета: «Шляхи та методи формування знань, умінь та навичок високопрофесійного працівника».		
4. 4.1. 4.2. 4.3.	Розгляд переліку пробних кваліфікаційних та дипломних робіт з професії «Кухар» для учнів III курсу (IV розряд). Розгляд плану виробничої практики для випускної групи К-152 (IV розряд). Моніторинг навчальних досягнень учнів за ІІ семестр навчального року.	Грудень	майстер в/н Гринченко В.В.  майстер в/н Карпенко Н.І.  майстри в/н
5 5.1. 5.2.	Перегляд та обговорення презентації з теми: «Шведський стіл та банкет-фуршет». Доповідь: «Вдосконалення роботи щодо вироблення в учнів умінь практичного застосування здобутих знань».	Січень	майстер в/н Гринченко В.В.  майстер в/н Сніжок Т.М.
6. 6.1. 6.2.	Методична розробка уроку з теми: «Страви та гарніри із запечених овочів». Індивідуальна робота з учнями в позаурочний час (консультації ,додаткові заняття,гуртки).	Лютий	майстер в/н Сніжок Т.М.
7. 7.1. 7.2.	Обговорення проведення показового уроку з предмету «Організація виробництва та обслуговування». Методична мета: Підвищення навчально-пізнавальної діяльності учнів шляхом використання мультимедійних технологій». Організація та проведення виставки страв та виробів із тіста.	Березень	викладач Гринченко В.В.  майстри в/н

<p>8. 8.1.</p>	<p>Доповідь : «Підвищення якості професійної підготовки учнів шляхом комплексного використання наочних і технічних засобів навчання».</p>	<p>Квітень</p>	<p>майстер в/н Гринченко В.В</p>
<p>8.2.</p>	<p>Обговорення проведення показового уроку з виробничого навчання. Методична мета:»Організація самостійної роботи учнів на уроці як основа формування практичних професійних умінь та навичок майбутніх спеціалістів».</p>		<p>майстер в/н Сніжок Т.М.</p>
<p>9. 9.1.</p>	<p>Обговорення методичної розробки уроку з теми: «Технологія приготування фаршированої риби, подача».</p>	<p>Травень</p>	<p>майстер в/н Карпенко Н.І.</p>
<p>9.2.</p>	<p>Перегляд та обговорення презентації «Прозорі бульйони».</p>		<p>майстер в/н Карпенко Н.І.</p>
<p>10. 10.1. 10.2.</p>	<p>Підсумки роботи МК за 2017-2018н.р. Планування роботи МК на 2018-2019н.р.</p>	<p>Червень</p>	<p>голова МК Сніжок Т.М.</p>