

**ҚҰМАШ НҰРҒАЛИЕВ АТЫНДАҒЫ ЖОҒАРЫ КОЛЛЕДЖ
ВЫСШИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ КУМАША НУРГАЛИЕВА**

Жоспар сервистік кафедра отырысында қаралды
және мақұлданы
/План рассмотрен и одобрен на заседании
сервисной кафедры
Кафедра меңгерушісі/Зав. кафедрой
_____ Е.А.Медведева
(Протокол/Хаттама № ____ от
«__» _____ 202_г.)

Бекітемін / Утверждаю
Директордың ОӘЖ жөніндегі
орынбасары/
Зам. директора по УМР
_____ Н.В.Яроцкая
«__» _____ 202__ г.

**2021-2022 оқу жылына арналған
сервистік
кафедрасының жұмыс жоспары**

**ПЛАН
работы сервисной кафедры
на 2021-2022 учебный год**

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка к составлению плана работы и отчета работы кафедры	3
1. Основные задачи кафедры на учебный год	3
2. Общие сведения о кафедре	7
2.1 Кадровый состав кафедры	7
2.2 Объем учебной работы.....	8
3. План мероприятий кафедры	8
3.1 Учебно-методическая работа кафедры.....	8
3.2 Повышение квалификации кадров (курсовая подготовка, стажировки, повышение, подтверждение категории)	14
3.3 Методические доклады, разработки преподавателей	14
3.4 Мониторинг качества подготовки студентов	15
4. Воспитательная работа кафедры.....	15
4.1 Воспитательная работа со студентами и другие виды работ кафедры	15
4.2 План декады кафедры	19
5. Профориентационная работа кафедры.....	19
Приложение 1.....	22
Приложение 2.....	29
Приложение 3.....	31
Приложение 4.....	32
Приложение 5.....	32
Приложение 6.....	36

Пояснительная записка к составлению плана работы и отчета работы кафедры

Годовой план работы кафедры является основным документом, определяющим планирование всех основных видов работ, которые должна выполнять кафедра в течение учебного года.

При составлении плана следует руководствоваться директивными документами: положением о кафедре, приказами и распоряжениями директора, а также планами и стратегией развития колледжа.

Примерный перечень работ и мероприятий, рекомендуемых для включения в соответствующие разделы плана, дается в приложении.

Годовой план работы кафедры составляется на каждый последующий учебный год и утверждается на первом в учебном году заседании кафедры. Составленный план работы обсуждается на заседании кафедры, и утверждается заместителем директора по учебной методической работе.

Заведующий кафедрой отчитывается по выполнению плана работы в конце учебного года.

Годовой план и отчет составляется в двух экземплярах. Один экземпляр печатается с отметками о выполнении и в конце учебного года сдается в учебный отдел, второй — остается на кафедре.

Срок хранения плана согласно номенклатуре дел – 10 лет п 649.1

1. Основные задачи кафедры на учебный год

Тема: «Модульно - компетентностный подход в преподавании специальных дисциплин, как способ обеспечения подготовки конкурентоспособных специалистов».

Цель:-Повышение качества образования и подготовки конкурентоспособных специалистов.

- Разработка модульных программ.
- Разработка и утверждение учебно-планирующей документации.
- Организация и руководство учебными и производственными практиками.
- Итоги успеваемости и посещаемости занятий студенты.
- Работа с неуспевающими студентами.
- Организация внеклассной работы по предметам.
- Подготовка к зимней и летней сессиям на дневном и заочном отделениях.
- Совершенствование форм и методов проведения уроков.
- Составление тестов для пополнения тестовой базы колледжа.
- Разработка и пополнение ЦОР.

Задачи:

1. Подготовка документации кафедры.
2. Развитие кадрового потенциала кафедры.
3. Создание и организация работы кафедры над модульными программами
4. Разработка и совершенствование рабочих программ дисциплины для специальностей по всем направлениям подготовки очной и заочной формы обучения.
6. Совершенствование содержания, форм и методов организации самостоятельной работы студентов по изучению дисциплины, обсуждение на заседаниях кафедры вопросов в этом направлении.
7. Применение новых форм контроля качества подготовки студентов.

8. Активизация внедрения в процесс обучения образовательных технологий, базирующихся на применении модульных программ.

9. Продолжение работы по созданию и совершенствованию фонда оценочных средств по дисциплинам кафедры.

10. Совершенствование физкультурно-оздоровительной работы со студентами.

11. Продолжение взаимодействия с социальными партнерами, на площадях которых проходит технологическая и производственная практика.

12. Продолжение работы по улучшению материально-технической базы кафедры.

Ожидаемые результаты:

1. **Разработка модульных программ. Корректировка, в случае внесения изменений в Приказа МОН РК № 130.**

2. Рост качества знаний обучающихся.

3. Повышения познавательного интереса обучающихся к предметам.

4. Создание условий в процессе обучения для формирования у учащихся конкурентоспособных специалистов.

Направления методической работы кафедры

№ п/п	ФИО преподавателя	Проблемно-методическая тема	Используемые технологии
1	Медведева Е.А.	«Модульно-комплексный подход в преподавании технологических дисциплин, развитие креативных способностей студентов с применением инновационных форм и методов обучения».	1.технология проблемного обучения 2.игровые технологии. 3.технологии, основанные на коллективном способе обучения – обучение в парах, малых группах. 4.технология критического мышления. 5.информационно-коммуникационные технологии 6.технология модульного обучения
2	Молодова К.О.	Применение законов композиции в практическом обучении, использование основных понятий композиции в практической работе	1.технологии универсального дизайна в обучении; 2.инновационные технологии; 3.модульные технологии; 4.технологии проблемного обучения; 5.групповые технологии.
3	Бытикова Ж.Т.	Получение рабочей профессии на практическом обучении специальности 0508000 «Организация питания»	1.технология проблемного обучения 2.игровые технологии. 3.технологии,

			<p>основанные на коллективном способе обучения – обучение в парах, малых группах.</p> <p>4.технология критического мышления.</p> <p>5.информационно-коммуникационные технологии.</p> <p>6.технология модульного обучения</p>
4	Жаксылыкова А. Ж.	«Кәсіби біліктілікті арттыру үшін модульдік технологияны қолдану»	<ol style="list-style-type: none"> 1. проблемалық оқыту технологиялары 2. ойын технологиялары 3. топтық жұмықа тірелген оқыту технологиялары – қос жұп жұмыстары, кішігірім топтарда жұмыс 4. сыни ойлау технологиялары 5. ақпаратты-коммуникационды технологиялар <p>модульдық оқыту технологиялары</p>
5	Барков Ю. О.	«Комплексный подход в преподавании дисциплин специальности дизайн».	<ol style="list-style-type: none"> 1.технология проблемного обучения 2.игровые технологии. 3.технологии, основанные на коллективном способе обучения – обучение в парах, малых группах. 4.технология критического мышления. 5.информационно-коммуникационные технологии. 6. технология модульного обучения
6	Колесникова Е.Г.	«Модульно-комплексный подход в преподавании технологических дисциплин, развитие креативных способностей студентов с применением инновационных форм и методов обучения».	<ol style="list-style-type: none"> 1.технология проблемного обучения 2.игровые технологии. 3.технологии, основанные на коллективном способе обучения – обучение в парах, малых группах. 4.технология критического мышления.

			5.информационно-коммуникационные технологии. 6. технология модульного обучения
7	Райер М.А.	«Деловая игра как метод активного обучения будущих специалистов»	1.технология проблемного обучения. 2. игровые технологии. 3.технологии, основанные на коллективном способе обучения – обучение в парах, малых группах. 4.технология критического мышления. 5.информационно-коммуникационного обучения
8	Носакова В. В	«Актуальность делового общения и речевого этикета в преподавании специальных дисциплин»	1.Информационно-развивающие технологии
9	Рахипов Р.К.	«Получение рабочей профессии на практическом обучении специальности 0508000 «Организация питания»	1. проблемалық оқыту технологиялары 2. ойын технологиялары 3. топтық жұмықа тірелген оқыту технологиялары – қос жқп жұмыстары, кішігірім топтарда жұмыс 4. сыни ойлау технологиялары 5. ақпаратты-коммуникационды технологиялар модульдық оқыту технологиялары
10	Капашев М.А	«Развитие познавательного интереса к предмету на теоритических уроках по специальности 1219000 «Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства»	1. проблемалық оқыту технологиялары 2. ойын технологиялары 3. топтық жұмықа тірелген оқыту технологиялары – қос жқп жұмыстары, кішігірім топтарда жұмыс 4. сыни ойлау технологиялары 5. ақпаратты-коммуникационды технологиялар модульдық оқыту технологиялары

11	Шокарева Н.В.	«Получение практических знаний по профессии парикмахерское искусство и декоративная косметика».	1 технология модульного обучения. 2.технологии, основанные на коллективном способе обучения – обучение в парах, малых группах.
----	---------------	---	---

2. Общие сведения о кафедре

2.1 Кадровый состав кафедры

№ п/п	ФИО преподавателя	Штатное расписание (штат/совмес)	Ученая степень	Должность	Категория, разряд	Адрес/тел.
1	Медведева Елена Александровна	штат	магистр	Заведующий кафедрой, преподаватель специальных дисциплин	высшая	пр. Независимости 89/1-52 87771465762 53-35-08
2	Муратқызы Гульмира	штат		Зам. директора по учебной работе	-	Наб им Славского 14-18 87776710002 28-50-02
5	Жаксылыкова Айдана Жаксылыковна	штат		Преподаватель специальных дисциплин		Ново-Ахмирово, с/т Подснежник-2, участок 89 87476644169 87754817240
6	Молодова Ксения Олеговна	штат		Преподаватель специальных дисциплин		Ул. Шакарима 87-78 87776912454
7	Райер Марина Анатольевна	штат	магистр	Менеджер учебного отдела	вторая категория	Бульвар-Гагарина 17/1, кв 76. Тел: 87055217685
8	Бытикова Жадыра Тлеубердыкызы	штат		Учебный мастер		Бурова 49-22 87052053281 87783425513
9	Барков Юрий Олегович	штат	-	Преподаватель спец. дисциплин	-	Космическая 21, 220 87779079359
10	Колесникова Евгения Геннадьевна	штат	-	Преподаватель спец.дисциплин	2	Бажова347 кв. 25 87772783488
11	Камзина Саида Нурланкызы	штат		Преподаватель спец.дисциплин	-	Ул.Носикова 69 87773505028

12	Носакова Виктория Вячеславовна	штат		Преподаватель спец.дисциплин	-	Крылова 77 -7 87476314507
13	Капашев Мирас Адилканович	штат		Преподаватель спец.дисциплин		Вишневая 200, 87075318975
14	Рахипов Равиль Камильулы	штат		Учебный мастер		С. Герасимовка Д. Кунаева 2а/1 87477180285 87764359888
15	Шокарева Нина Владимировна	штат		Учебный мастер		п. Белоусовка ул. Маяковского 32 87051617363

2.2 Объем учебной работы

Планируемый объем учебной работы (часов)

Объем педагогического поручения на очном отделении с государственным языком обучения	Объем педагогического поручения на очном отделении с русским языком обучения	Объем педагогического поручения на заочном отделении	Общий объем педагогического поручения
6059	16385	44	22485

3. План мероприятий кафедры

3.1 Учебно-методическая работа кафедры

Заседания кафедры проводятся 1 раз в месяц по четвергам с 13.00-13.20 часов.

Дата проведения	Мероприятия	Ответственные
Протокол №1 от 31.08.2021 года.	1. Рассмотрение и утверждение календарно-тематических планов и рабочих программ для специальностей кафедры, составление модульных программ по специальности 2. Утверждение консультаций и отработок, графика взаимопосещений, открытых уроков и обязательных контрольных работ. 3. Распределение и утверждение педагогической нагрузки. 4. Утверждение плана работы по учебно-производственной деятельности кафедры 5. Утверждение программы стажировки	Медведева Е.А и преподаватели. Медведева Е.А Яроцкая Н.В Мураткызы Г Медведева Е.А, Нечаева Е.С., преподаватели мастера ПО.
Протокол №2 от 09.09.21 года	1. Утверждение графиков проведения квалификационных экзаменов. Зам. Директор по УПР Нечаева Е.С. 2. Проведение открытого урока Дисциплина: Краеведение	Медведева Е.А. Носакова В.В.

	<p>Группа: 21-Т-2 Тема: 30-летие Независимости РК. 3. Видеоурок (дисциплина, тема, ссылка) Дисциплина: Краеведение Тема: «Охарактеризовать историю краеведческой деятельности СНГ и Казахстана» 4. Тәуелсіз Қазақстанның тамақ өнеркәсібінің жетістіктері” 5. Утверждение аттестационного листа преподавателей.</p>	<p>Носакова В.В. Жаксылыкова А.Ж. Медведева Е.А.</p>
<p>Протокол №3 От 14.10.21 года</p>	<p>1. Составление вариантов обязательных контрольных работ, экзаменационных билетов (тестов). Для специальности 0506000 «Парикмахерское искусство и декоративная косметика» по дисциплинам «Спецтехнология» ПМ 05.01., ПМ 12.02 Моделирование актуальных причесок, ПМ13.02 «Декоративная косметика и грим», «Моделирование и художественное оформление прически» ПМ 08.01, «Технология постижерных работ» ПМ09.01, «Парикмахерское оборудование и аппаратура» ПМ 04.01. Экзаменационные билеты. Для специальности 0506000 «Парикмахерское искусство и декоративная косметика» по дисциплине «Моделирование и художественное оформление прически» ПМ 08.01, по дисциплине «Парикмахерское оборудование и аппаратура» ПМ 04.01, по дисциплине «Технология постижерных работ» ПМ 09.01, по дисциплине «Спецтехнология» ПМ 05.01., ПМ 12.02 Моделирование актуальных причесок, ПМ 13.02 «Декоративная косметика и грим» 0508000 «Организация питания», по дисциплинам: ПМ 05.03 «Оборудование предприятий питания» ПМ 17.04 «Техническое оснащение предприятий питания» ПМ 17.07 «Контроль качества продукции и услуг» ПМ 17.09 «Стандартизация, метрология и сертификация» Контрольная работа 02120100 «Дизайн (по профилю)», гр. 18-Д-1, 18-Д-12, ПМ 06.01 «Перспектива» Контрольная работа 0402000 «Дизайн», гр. 20-Д-1, ПМ 03.05 «Всемирная история и художественная культура Казахстана» Контрольная работа 0402000 «Дизайн», гр. 20-Д-1п, ПМ 02.01 «Основы композиции» Контрольная работа 0506000 «Парикмахерское</p>	<p>Преподаватели кафедры</p>

	<p>искусство и декоративная косметика», гр. 20-ПК-1, ПМ 01.03 «История изобразительного искусства»</p> <p>Контрольная работа 0402000 «Дизайн», гр. 19-Д-1, ПМ 04.01 «Макетирование»</p> <p>Специальность 10150100 «Туризм»: РП и ПТП по дисциплинам:</p> <p>«Организация туристской деятельности»; «Экологический туризм»; «Краеведение»; «География туризма»; «Экскурсоведение»; «Экологический туризм»; «Экономическая и социальная география».</p> <p>2. Методический доклад на заседании кафедры на тему «Педагогическая этика».</p>	<p>Райер М.А.</p>
<p>Протокол №3/1 27.10.2021</p>	<p>3. Заслушали Медведеву Е.А, которая ознакомила с новыми Р. П, обсудили все пункты заполнения.</p> <p>4. Запуск Челленджер «Мой главный педагог», рассказ или эссе о любимых преподавателях колледжа в соц. сетях.</p>	<p>Медведева Е.А</p> <p>Преподаватели кафедры</p>
<p>Протокол №4 От 04.11.2021 года.</p>	<p>1. Проведение родительских собраний по специальностям кафедры.</p> <p>2. Утверждение экзаменационных билетов 02120100 «Дизайн (по профилю)», гр. 18-Д-1, 18-Д-12, ПМ 06.01 «Перспектива».</p> <p>3. Методический доклад на заседании кафедры на тему «Социальное партнерство».</p> <p>4. Заслушали преподавателя Колесникову Е.Г, которая предоставила на утверждение темы курсовых работ специальности 0506000 «Парикмахерское искусство и декоративная косметика» по дисциплине «Моделирование актуальных причесок».</p> <p>5. Рассмотрение и утверждение рабочих программ и планов педагога для специальностей кафедры, откорректированных в соответствии с изменениями от 28.09.2021г в Приказ МОН РК № 130 .</p> <p>6. Утверждение положение конкурса профессионального мастерства «Лучший специалист» по компетенции «Парикмахерское дело».</p> <p>7. Заслушали преподавателей кафедры Медведеву Е.А., Жаксалькову А.Ж. и учебного мастера Бытикову Ж.Т., которые предоставили доклады студентов Карановой А.А., Макашева А.Б., Кочеткова А.А., приняли участие V студенческой интернет-конференции «Творчество молодых исследователей - вклад в формирование конкурентоспособного государства», в секции «Изучение передовых</p>	<p>Преподаватели кафедры</p> <p>Молодова К.О</p> <p>Медведева Е.А.</p> <p>Колесникова Е.Г.</p> <p>Медведева Е.А. Преподаватели кафедры</p> <p>Шокарева Н.В.</p> <p>Медведева Е.А., Жаксалькова А.Ж. Бытикова Ж.Т.,</p>

	<p>технологий - как фактор развития профессиональной компетентности будущего специалиста»</p> <p>8. Заслушали зав. кафедры.</p>	
<p>Протокол №4/1 24.11.2021</p>	<p>9. Обсуждения открытого урока – конкурса профессионального мастерства «Лучший специалист» по компетенции «Парикмахерское дело.</p> <p>Заслушали Шокареву Н.В., Нечаеву Е.С., Колесникову Е.Г., Райер М.А., Медведеву Е.А.</p> <p>10. Заслушали преподавателя кафедры Молодову К.О. которая приняла участие в областном дистанционном конкурсе творческих работ на тему «Жамбыл Жабаев и его наследие», посвященное 175 летию Ж. Жабаева среди обучающихся учебных заведений системы ТиПО и учащихся (9 – 11 классы) общеобразовательных школ и лицеев ВКО, которые предоставили Творческие работы (иллюстрации произведений поэта), выполнены студентами в технике «компьютерная графика» на графических планшетах, студентов гр 20 Д-1-П Воротникова Мария Сергеевна, Юданова Вера Андреевна, Бочарова Ольга Андреевна.</p> <p>11. Заслушали зав. Кафедры Медведеву Е.А., по вопросу самоанализу преподавателей кафедры.</p> <p>12. Заслушали учебного мастера Бытикову Ж.Т., которая предоставила сертификат международной антикоррупционной академии по онлайн-курсу для самостоятельного изучения по теме: «Регулирование конфликта интересов в государственном секторе».</p> <p>13. Утверждения плана графика профессиональной практики для специальности 10130300 «Организация питания»</p> <p>14. Заслушали зав. Кафедры Медведеву Е.А., которая предоставила сертификат и доклад.</p>	<p>Шокарева Н.В</p> <p>Молодова К.О.</p> <p>Медведева Е.А.</p> <p>Бытикова Ж.Т.</p> <p>Медведева Е.А.</p> <p>Медведева Е.А.</p>
<p>Протокол №5 От 09.12.2021 года</p>	<p>1. Открытая защита курсового проекта по дисциплине «Моделирование актуальных причесок».</p> <p>2. Утверждение экзаменационных билетов по специальности кафедры.</p> <p>3. Видеоурок (дисциплина, тема, ссылка) «Технология кондитерских и мучных изделий», Тема «Технология приготовления шифонового бисквита и изделия из него»</p> <p>4. Открытый урок по дисциплине «Конструирование объектов дизайна» по теме Групповое соревнование на тему создания пространственных конструкций</p> <p>5. Заслушали преподавателей кафедры</p>	<p>Колесникова Е.Г</p> <p>Преподаватели кафедры</p> <p>Медведева Е.А.</p> <p>Барков Ю.О.</p>

	<p>Носакову В.В, Медведеву Е.А. и зам директора Гульмиру Муратказы которые предоставили сертификат международной антикоррупционной академии по онлайн-курсу для самостоятельного изучения по теме: «Регулирование конфликта интересов в государственном секторе».</p> <p>6. Утверждения плана графика профессиональной практики для специальности 0508000 «Организация питания»</p> <p>7. Утверждение положения конкурса профессионального мастерства «Үздік кондитер».</p> <p>8. Утверждения инструкции по охране труда для студентов по специальности 10150100 «Туризм», модуль ПМ 02 «Проведение экскурсий по различным тематикам». Для специальности 0402000 «Дизайн», модуль ПМ02.04 «Музейная практика», 0506000 «Парикмахерское искусство и декоративная косметика».</p> <p>9. Квалификационный экзамен по присвоению 3 разряда по квалификации 0508012 «Повар» по дисциплине «Производственное обучение» в группе 20-ОП-1,20 ОПказ-1.</p>	<p>Рахипов Р.К.</p> <p>Носакова В.В.</p> <p>Молодова К.О.</p>
<p>Протокол №5/1 15.12.21 года</p>	<p>10.Заседания кафедр на тему «Самоанализ деятельности педагогов за аттестационный период».</p> <p>11. Заслушали зав. кафедрой о «омоложения» библиотечного фонда, библиотекой потребность в литературе.</p>	<p>Преподаватели кафедры</p> <p>Преподаватели кафедры</p>
<p>Протокол №6 от 04.01.22 года</p>	<p>1.Областной открытый урок в группе 19 ОПК-1, «Организация обслуживания посетителей», Тема «Выполнить требования к сервировки стола, общие правила варианты сервировки»</p> <p>2. Методический доклад на заседании кафедры на тему «Использование модульной технологии для повышения качества обучения».</p> <p>3. Заслушали мастера производственного обучения Бытикову Ж.Т., которая предоставила свидетельство о публикации, тема «Методические рекомендации официантское дело».</p> <p>4. Утверждения плана публикаций статей преподавателей кафедры.</p>	<p>Медведева Е.А.</p> <p>Жаксылыкова А.Ж.</p> <p>Бытикова Ж.Т.</p> <p>Преподаватели кафедры</p>
<p>Протокол №7 03.02.22 года</p>	<p>1. Видео урок (дисциплина, тема, ссылка) ПМ 07.01 Проектная графика «Изучить принципы проектирования объемно-планировочного решения жилого помещения. Произвести анализ планировочного решения</p>	<p>Барков Ю.О.</p>

	<p>жилого помещения и интеграции в него объектов»</p> <p>2.Открытый урок в группе 19 ОПК-1, «Психология и этика профессиональной деятельности». Тема «Рассмотреть невербальные средства общения»</p> <p>3.Утверждение билетов квалификационного экзамена по модулям:ПМ05, ПМ06, ПМ07, ПМ08, ПМ09, специальность 0508000 «Организация питания», квалификация 050822 «Кондитер», гр 19 ОП-1 и 19 ОПК-1.</p> <p>4. Заслушали преподавателей Жаксылыкову А.Ж. и Капашева М. А, которые прошли курсы повышения квалификации преподавателей спецдисциплин по питанию Тема: «Организация питания в Казахстане: современный подход». "Казахстанская ассоциация гостиниц и ресторанов», 08.02.2022-10.02.2022, 72 часа.</p> <p>4.Заслушали преподавателя спец. дисциплин Баркова Ю.О., который предоставил на утверждение темы дипломных работ по специальности «Дизайн».</p> <p>5. Заслушали преподавателя спец. дисциплин Колесникова Е.Г., которая предоставил на утверждение темы дипломных работ по специальности 0506000 «Парикмахерское искусство и декоративная косметика», гр 18 ПК-1.</p> <p>6. Утверждение рабочего плана графика профессиональной практики по специальности 0402000«Дизайн»,0506000 «Парикмахерское искусство и декоративная косметика», 0508000 «Организация питания», 10130300 «Организация питания» .</p>	<p>Райер М.А.</p> <p>Медведева Е.А. Бытикова Ж.Т..</p> <p>Жаксылыкова А.Ж., Капашев М. А..</p> <p>Барков Ю.О.</p> <p>Колесникова Е.Г</p> <p>Барков Ю.О. Молодова К.О. Колесникова Е.Г. Медведева Е.А.</p>
<p>Протокол №8 03.03.2022 года</p>	<p>1. Утверждения экзаменационных билетов по специальности 10150100 «Туризм»: «Экскурсоведение».</p> <p>2. Методический доклад на заседании методического совета, кафедры Доклады по темам: «Использование делового общения и речевого этикета в преподавании специальных дисциплин».</p> <p>3. Утверждение положения о конкурсе профессионального мастерства «Лучший специалист по компетенции поварское дело», гр 20 ОП-1</p>	<p>Носакова В.А.</p> <p>Носакова В.А.</p> <p>Бытикова Ж.Т</p>
<p>Протокол №9 04</p>	<p>1.Проведение конкурса 20-ОП-1 Производственное обучение: «Лучший специалист» по компетенции «Поварское дело».</p> <p>2. Проведения открытого урока по дисциплине: Производственное обучение Группа: 21-Т-2, Тема: Подготовить «портфель</p>	<p>Бытикова Ж.Т.</p> <p>Носакова В.В.</p>

	экскурсовода».	
Протокол №10	1. Методический доклад на заседании кафедры «Искусство создания внешнего облика преподавателя». 2. Утверждение экзаменационных билетов. 3. Утверждение ЭУМК по дисциплине «Технология кондитерских и мучных изделий»	Колесникова Е.Г Преподаватели кафедры Медведева Е.А.
Протокол №11	1. Методический доклад на заседание кафедры: «Роль производственного обучения в профессиональной подготовке студентов». 2. Подведение итогов работы кафедры. 3. Подведение рейтинга преподавателей кафедры	Бытикова Ж.Т. Преподаватели кафедры

3.2 Повышение квалификации кадров (курсовая подготовка, стажировки, повышение, подтверждение категории)

№ п/п	ФИО	Курсовая подготовка, стажировки, повышение, подтверждение категории	Сроки и место
1	Колесникова Е.Г., Носакова В.В., Райер М.А., Медведева Е.А., Бытикова Ж. Т., Рахипов Р.К.	«Развитие цифровых компетенций педагогов» .	01.09-31.09.2021 ГАО «НЦПК «Өрлеу»
2	Носакова В. В	Специальность «Вычислительные технологии и программное обеспечение».	2021-2023 «Казахстанско-Американский свободный университет»
3	Жаксылыкова А.Ж.	Получение высшего образования	2019-2023 Университет «Синергия»

3.3 Методические доклады, разработки преподавателей

№ п/п	ФИО преподавателя	Тема доклада, разработки преподавателей	Срок исполнения	Место
1	Медведева Е.А.	Методический доклад на заседании кафедры на тему «Социальное партнерство».	Ноябрь	Колледж
		Методического совета: тема «Создание педагогических условий совершенствования производственного обучения»	февраль	Колледж
		Разработка ЭУМК по дисциплине «Технология кондитерских и мучных изделий»	Март	Колледж

2	Бытикова Ж.Т.	Методический доклад на заседание кафедры: «Роль производственного обучения в профессиональной подготовке студентов».	Июнь	Колледж
3	Носакова В.В.	Методический доклад на заседании кафедры на тему: «Использование делового общения и речевого этикета в преподавании специальных дисциплин»	Март	Колледж
4	Жаксылыкова А.Ж.	“Бірінші және екінші ыстық тағамдарды дайындау”	Март 2-9	Колледж
		Методический доклад на заседании кафедры на тему «Использование модульной технологии для повышения качества обучения».	Январь	Колледж
5	Райер М.А.	Методический доклад на заседании методического совета, кафедры Методический доклад на заседании кафедры на тему «Педагогическая этика».	Октябрь	Колледж
6	Колесникова Е.Г.	Методический доклад на заседании кафедры «Искусство создания внешнего облика преподавателя».	Май	Колледж

3.4 Мониторинг качества подготовки студентов

Наименование работы	Срок исполнения	Исполнители	Вид отчетности
Проведение промежуточной аттестации по графику учебного процесса	По графику учебного процесса	Преподаватели кафедры	Листы проведения контрольных работ
Посещение занятий преподавателей кафедры	в течение года	зав. Кафедрой,	Лист взаимопосещения

4. Воспитательная работа кафедры

4.1 Воспитательная работа со студентами и другие виды работ кафедры

Наименование работы	Срок исполнения	Исполнители	Вид отчетности
30-летие Независимости РК	14 сентября	Носакова В. В	План мероприятия.
Посещение персональных и тематических выставок в музеях	Декабрь 2021г.	Молодова К.О.	Фотоотчет
Посещение театральных постановок	Март 2022г.	Молодова К.О.	Фотоотчет

Классный час «Терроризм и его последствия».	Сентябрь	Медведева Е.А.	Отчет
Классный час «Правила поведения и меры безопасности на воде»	май		Отчет
Проведение родительских собраний			Отчет
Родительское собрание в группе 18 ОП-1, 18 –ОП-12	ноябрь		Отчет
Родительское собрание в группе 19-ОП-1	октябрь		Отчет
Родительское собрание в группе 19-ОПК-1	октябрь		Отчет
Родительское собрание в группе 20-ОП-1	октябрь		Отчет
Составление плана воспитательной работы Физическое воспитание Беседа «Спорт против вредных привычек» Духовно-нравственное воспитание Классный час «Золотое правило нравственности» Семейное воспитание Классный час «Семья – волшебный символ жизни» Экологическое воспитание Классный час «Экология и человек» Эстетическое воспитание Классный час «Эстетическое воспитание и хорошие манеры» Трудовое и экономическое воспитание Участие в общегородских и общеколледжных субботниках. Гражданско-патриотическое, правовое и поликультурное воспитание Классный час «Менің Отаным – Қазақстан» Формирование социально значимых и индивидуальных качеств	В течение года	Бытикова Ж.Т	Отчет

<p>Классный час «Культура познания» Профессионально-творческое воспитание Конкурс «Лучший специалист» по компетенции «Поварское дело». Рухани-Жангыру Классный час по теме: «Сто новых лиц Казахстана»</p>			
<p>1.Проведение классного часа на тему «Правила безопасного поведения при возникновении угрозы совершения террористического акта или иных противоправных действий 2.Подготовка гр. 20-Д-1п, 20-Д1-б к празднованию мероприятий колледжа 3.Развитие насмотренности на темы: *Всемирный день архитектуры *Международный день акварели *Всемирный день графического дизайна *Международный день художника 4. Посещение персональных и тематических выставок в музеях 5. Посещение театральных постановок</p>	<p>В течение года</p>	<p>Молодова К.О.</p>	<p>Отчет</p>
<p>Проведение родительских собраний</p>	<p>Жыл аралығында</p>	<p>Жаксылыкова А.Ж.</p>	<p>Отчет</p>
<p>Террористік акт немесе басқа да заңсыз әрекеттер жасау қаупі туындаған кезде қауіпсіз мінез – құлық ережелері -Дене шынықтыру тәрбие сағаты «Спорт жаман әдеттерге қарсы» -Экологиялық тәрбие</p>	<p>Қыркүйек</p>	<p>Рахипов Р.К.</p>	<p>Отчет</p>

<p>«Экология және адам» сынып сағаты -Эстетикалық тәрбие «Эстетикалық тәрбие мен әдептілік» сынып сағаты - Еңбек және экономикалық білім. Жалпы қалалық және колледжішілік сенбіліктерге қатысу. -Азаматтық-патриоттық, құқықтық және көпмәдениетті тәрбие Сынып сағаты «Менің Отаным – Қазақстан»</p>	<p>Жыл аралығында</p>		
<p>Классный час на тему борьбы с терроризмом Классный час на тему вреда незащищенного секса Классный час по средствам борьбы с ковидом Проведение классного часа на тему «Наркотики». 18д1 Классный час на тему борьбы с терроризмом Классный час на тему вреда незащищенного секса Классный час по средствам борьбы с ковидом Проведение классного часа на тему «Наркотики».</p>	<p>В течение года</p>	<p>Барков Ю.О.</p>	<p>Отчет</p>
<p>Классный час «Терроризм и его последствия».</p>	<p>Сентябрь</p>	<p>Шокарева Н.В</p>	<p>Отчет</p>
<p>Ведение журнала посещаемости и успеваемости учеников руководителя</p>	<p>В течении года</p>		
<p>Классный час по теме организация рабочего места ви выполнении техники безопасности</p>	<p>сентябрь</p>		
<p>Родительское собрание в группе 20-ОП-1</p>	<p>октябрь</p>		
<p>Индивидуальная работа со студентами и родителями,</p>	<p>Октябрь</p>		

контроль за посещаемостью и успеваемостью.			
Проведение родительского собрания.	Октябрь		

4.2 План декады кафедры

Мероприятия	Срок исполнения	Ответственные
«Особенности проведения экологических туров»	Март	Носакова В.В. 21-Т-2
Жана жыл 20-ОПказ-1 тобымен	Желтоқсан	Жаксылыкова А.Ж.
8 наурыз Халықаралық әйелдер күні 20-ОПказ-1 тобымен	Наурыз	
22 Наурыз – Наурыз мейрамы 20-ОПказ-1 тобымен	Наурыз	
7 Мамыр – Батырлар күні 20-ОПказ-1 тобымен	Мамыр	
Игра викторина «Обслуживание официантов в ресторане»	Март	Жаксылыкова А.Ж. Рахипов Р.К.
Халықаралық әйелдер күнін 19-ОПказ-1 тобында қарсы алу «Наурыз» мерекесіне қарсы 19-ОПказ-1 топтарымен жәрменке жасау	7 наурыз 2022г 21 наурыз 2022г	Капашев М. А
Ярмарка «Наурыз»	18 марта	Медведева Е.А. Бытикова Ж.Т.
Деловая игра «Добро пожаловать к нам в ресторан»	10 марта	Медведева Е.А. Бытикова Ж.Т.
Проведение выставки на тему «Карандашная графика» по дисциплине «Рисунок», гр. 20-Д1-П, 20-Д1-Б	15.03.2022г.	Молодова К.О.
Проведение выставки на тему «Натюрморт» по дисциплине «Живопись», гр. 20-Д1-П, 20-Д1-Б	29.03.2022г.	Молодова К.О.

5. Профорientационная работа кафедры

Наименование работы	Школа	Срок исполнения	Исполнители	Вид отчетности
1. Профорientационная работа в школе «СШЛОД № 34» на родительских собраниях с целью профорientации учащихся.	«№ 34»	в течение года	Медведева Е.А.	Паспорт школы
2. Проведение экскурсий для		в течение года		
		ноябрь		

выпускников общеобразовательных школ в учебных мастерских №203,104. 3.Участие в проведении дня открытых дверей.		апрель		
Профориентационная работа	№26, №42	Январь-февраль 2022	Молодова К.О.	Паспорт школы
1.Проведение профориентационной работы с учащимися 9-11 кл в Меновновской сш и школе № 3 (посещение родительских собраний, беседы с учащимися и родителями, консультации по специальностям колледжа, раздача листовок). 2.Проведение мероприятия «День открытых дверей». 3. Дежурство в приемной комиссии согласно утвержденного графика.	Меновновской школа школе № 3	в течение года ноябрь апрель	Капашев М.А	Паспорт школы
Посещение школы с целью ознакомления школьников с профессиями	№29;№11	май	Бытикова Ж. Т.	Паспорт школы
1.Мектеп акімшілігімен, 9-11 сынып оқушыларымен тығыз байланыста болу.	№ 30	жыл көлемі	Рахипов Р.К.	Паспорт школы
Профориентационная работа в школе № 1 Знакомство с выпускными	№ 1	В течение года	Носакова В.В.	Отчет по мероприятиям

классами. Раздача прайс-листов специальностей колледжа.				
Участие в проведении дня открытых дверей.		В течение года	Райер М.А.	
Участие в проведении дня открытых дверей.			Борков Ю.О.	
Оқушыларды бар мамандықтармен таныстыру үшін мектептерге бару	№ 8, 22	Жыл аралығында	Жаксылыкова А.Ж.	Мектеп паспорты

**Перечень рабочих учебных программ и календарно-тематических планов,
утвержденных на заседании кафедры**

№ п/п	Название дисциплины, специальность	ФИО преподавателя
1	0402000 «Дизайн» РП по дисциплинам: ПМ 02.01 Основы композиции ПМ 02.02 Композиция ПМ 02.03 Производственное обучение ПМ 04.02 Специальные технологии ПМ 04.03 Производственное обучение ПМ 06.01 Производственное обучение ПМ 06.04 История интерьера, стили ПМ 06.05 Инженерное оборудование зданий ПМ 06.06 Дизайн оборудования интерьера ПМ 07.01 Проектная графика МОО 02 Предметный дизайн ПМ 03.01 Теория и история дизайна ПМ 05.01 Профессиональные компьютерные программы ПМ 05.02 Производственное обучение ПМ 07.02 08.01 Проектирование интерьера ПМ 07.04 08.02 Конструирование объектов дизайна ПМ 09.01 Технологическая практика ПМ 09.02 Преддипломная практика ПТП по дисциплинам: ПМ 02.01 Основы композиции ПМ 02.02 Композиция ПМ 02.03 Производственное обучение ПМ 04.02 Специальные технологии ПМ 04.03 Производственное обучение ПМ 06.01 Производственное обучение ПМ 06.04 История интерьера, стили ПМ 06.05 Инженерное оборудование зданий ПМ 06.06 Дизайн оборудования интерьера ПМ 07.01 Проектная графика МОО 02 Предметный дизайн ПМ 03.01 Теория и история дизайна ПМ 05.01 Профессиональные компьютерные программы ПМ 05.02 Производственное обучение ПМ 07.02 08.01 Проектирование интерьера ПМ 07.04 08.02 Конструирование объектов дизайна ПМ 09.01 Технологическая практика ПМ 09.02 Преддипломная практика –Профессиональная практика ПМ05.02 18Д2	Барков Ю. О.
2	специальность 0506000 «Парикмахерское искусство и декоративная косметика» РП по дисциплине: «Профессиональная этика и культура обслуживания»	Райер М.А.

	<p>КТП по дисциплине: «Профессиональная этика и культура обслуживания» специальность 0201000 «Правоведение» РП по дисциплинам «Экологическое право», «Этика и психология деловых отношений» КТП по дисциплинам «Экологическое право», «Этика и психология деловых отношений» специальность 1201000 «Техническое обслуживание, ремонт и эксплуатация автомобильного транспорта» РП по дисциплине: «Профессиональная этика и психология» КТП по дисциплине: «Профессиональная этика и психология»</p>	
3	<p>Модульное обучение специальность 0507000 «Организация обслуживания гостиничных хозяйств» МРП по дисциплине: «Профессиональная этика и этикет» ПТП по дисциплине: «Профессиональная этика и этикет» специальность 0511000 «Туризм» МРП по дисциплине: «Профессиональная этика», «Оказание первой медицинской помощи», «Этика и психология экскурсионной деятельности» ПТП по дисциплине: «Профессиональная этика», «Оказание первой медицинской помощи», «Этика и психология экскурсионной деятельности» специальность 0508000 «Организация питания» МРП по дисциплине: «Психология и этика в профессиональной деятельности», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» ПТП по дисциплине: «Психология и этика в профессиональной деятельности», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»</p>	
4	<p>Корректировка рабочих программ в соответствии с типовыми программами, МРП: «Товароведение» ПМ 02.03, 03.03, 04.04 «Оборудование предприятий питания» ПМ 02.04, 03.04, 04.05, 05.03, 06.02, 07.02, 08.04. «Основы стандартизации, сертификации и метрологии» ПМ 04.06, 09.03, ПМ 09.07. «Учебно-ознакомительная практика» ПМ 02.06, «Производственное обучение» ПМ 02.05, 03.08, 04.09, 05.06, 06.04, 07.05, 09.06, 10.07, 11.10, 12.06, 13.05, 14.09. «Безопасность жизнедеятельности» ПМ 08.06. «Контроль качества» ПМ 08.02, 09.06. «Кулинарная характеристика блюд и напитков» ПМ 09.08. МРП: «Товароведение» ПМ 02.03, 03.03, 04.04 «Оборудование предприятий питания» ПМ 02.04, 03.04, 04.05, 05.03, 06.02, 07.02, 08.04. «Основы стандартизации, сертификации и метрологии» ПМ 04.06, 09.03, ПМ 09.07. «Учебно-ознакомительная практика» ПМ 02.06, «Производственное обучение» ПМ 02.05, 03.08, 04.09, 05.06, 06.04, 07.05, 09.06, 10.07, 11.10, 12.06, 13.05, 14.09. «Безопасность жизнедеятельности» ПМ 08.06.</p>	Бытикова Ж.Т.

	<p>«Контроль качества» ПМ 08.02, 09.06. «Кулинарная характеристика блюд и напитков» ПМ 09.08. «Технологическая практика» ПМ 03.09, 04.10, 05.07, 06.05, 07.06, 09.07. Профессиональная практика ПМ 10.08, 11.11, 12.07, 13.06, 14.10.</p>	
5	<p>Жаңа модульдік оқу бағдарламасы негізінде жұмыс бағдарламасы мен күнтізбе-тақырыптық жоспарларды әзірлеу: 0508000 «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығына төмендегі пәндер бойынша: «Тамақ өнімдерін тану негіздері», Тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру», «Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру», «Тағам дайындау технологиясы» «Оқу тәжірибесі», «Технологиялық тәжірибе», «Өндірістік тәжірибе» 1219000 «Нан пісіру, макарон және кондитерлік өнімдірісі» «Қамыр дайындау, нанды бөлшектеу», «Жабдықтар», «Оқу тәжірибесі», «Технологиялық тәжірибе», «Өндірістік тәжірибе», «Нан өндірісінің технологиясы»</p>	Жаксылыкова А.Ж.
6	<p>специальности 0508000 “Организация питания” – Кулинарная характеристика блюд, Оборудование предприятий питания, Организация обслуживания посетителей, Организация производства на предприятиях питания, Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, Профессиональная эстетика и дизайн, Технология мучных кондитерских изделий, Товароведение , Охрана труда, Технология приготовления пищи, организация и технология отрасли, Ассортимент и качество кулинарии и кондитерской продукции, контроль качества продукции и услуг, Организация и технология отрасли, Безопасность жизнедеятельности, стандартизация метрология и сертификация, кулинарная характеристика блюд и напитков, Технология приготовления национальных блюд, кассовые аппараты</p>	Жаксылыкова А.Ж.
7	<p>Специальность 10150100 «Туризм»: РП и ПТП по дисциплинам: «Организация туристской деятельности»; «Экологический туризм»; «Краеведение»; «География туризма»; «Экскурсоведение»; «Экологический туризм»; «Производственное обучение»; «Производственная практика»; «Экономическая и социальная география». Специальности: 10120100 «Парикмахерское искусство» 02120100 Дизайн интерьера 04210100 «Правоведение» 07161300 «Техническое обслуживание, ремонт и эксплуатация автомобильного транспорта» 10150100 «Туризм», 10130300 «Организация питания», 04110100 «Учет и аудит». РУП и КТП по дисциплине: «География».</p>	Носакова В.В.
8	<p>РП, КТП и поурочные планы педагога Корректировка рабочих программ в соответствии с типовыми программами, ПТП для специальности 0508000 «Организация питания: «Технология приготовления пищи», «Организация</p>	Медведева Е.А.

	<p>производства на предприятий питания», «Организация обслуживания посетителей», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Технология мучных, кондитерских изделий», «Профессиональная эстетика и дизайн».</p> <p>Разработка рабочих программ в соответствии с типовыми программами, ПТП для специальности 10130300 – «Организация питания»: «Ассортимент и качества кулинарии и кондитерской продукции», «Организация и технология отрасли», «Организация обслуживания посетителей», «Организация производства на предприятий питания», «Товароведение», «Профессиональная практика».</p>	
9	<p>РП, КТП и поурочные планы педагога:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. РП 02120100 «Дизайн (по профилю)», гр. 18-Д-1, 18-Д-12, ПМ 06.03 «Материаловедение» 2. КТП 02120100 «Дизайн (по профилю)», гр. 18-Д-1, 18-Д-12, ПМ 06.03 «Материаловедение» 3. РП 02120100 «Дизайн (по профилю)», гр. 18-Д-1, 18-Д-12, ПМ 06.02 «Всемирная история искусства и художественная культура Казахстана» 4. КТП 02120100 «Дизайн (по профилю)», гр. 18-Д-1, 18-Д-12, ПМ 06.02 «Всемирная история искусства и художественная культура Казахстана» 5. РП 02120100 «Дизайн (по профилю)», гр. 18-Д-1, 18-Д-12, ПМ 06.01 «Перспектива» 6. КТП 02120100 «Дизайн (по профилю)», гр. 18-Д-1, 18-Д-12, ПМ 06.01 «Перспектива» 7. РП 0402000 «Дизайн», гр 20-Д1п, ПМ 02.03 «Производственное обучение» 8. КТП 0402000 «Дизайн», гр 20-Д1п, ПМ 02.03 «Производственное обучение» 9. РП 0402000 «Дизайн», гр 20-Д1п, ПМ 02.02 «Композиция» 10. КТП 0402000 «Дизайн», гр 20-Д1п, ПМ 02.02 «Композиция» 11. РП 0402000 «Дизайн», гр 20-Д1п, ПМ 02.01 «Основы композиции» 12. КТП 0402000 «Дизайн», гр 20-Д1п, ПМ 02.01 «Основы композиции» 13. РП 0506063 «Художник модельер», гр. 18-ПК-1, ПМ 13.01 «Основы пластической анатомии и физиологии» 14. КТП 0506063 «Художник модельер», гр. 18-ПК-1, ПМ 13.01 «Основы пластической анатомии и физиологии» 	Молодова Е.О.
10	<p>РП, КТП и поурочные планы педагога</p> <p>“Автоматизация технологических процессов”,</p> <p>“Автоматизация технологических процессов кондитерского производства”,</p> <p>“Автоматизация технологических процессов хлебопекарного, макаронного производства”,</p> <p>“Микробиология”,</p> <p>“Основы стандартизации, сертификации и метрологии”,</p>	Капашев М.А

	<p>“Охрана труда”, “Процессы и аппараты пищевых производств”, “Технология кондитерского производства”, “Технология макаронного производства”, “Технология хлебопекарного производства”, “Технохимический контроль готовых изделий”, “Технохимический контроль производства”, “Оборудование”, “Спецтехнология”, “Сырые и материалы”,</p>	
11	<p>0402000 «Дизайн» РП по дисциплинам: ПМ 02.01 Основы композиции ПМ 02.02 Композиция ПМ 02.03 Производственное обучение ПМ 04.02 Специальные технологии ПМ 04.03 Производственное обучение ПМ 06.01 Производственное обучение ПМ 06.04 История интерьера, стили ПМ 06.05 Инженерное оборудование зданий ПМ 06.06 Дизайн оборудования интерьера ПМ 07.01 Проектная графика МОО 02 Предметный дизайн ПМ 03.01 Теория и история дизайна ПМ 05.01 Профессиональные компьютерные программы ПМ 05.02 Производственное обучение ПМ 07.02 08.01 Проектирование интерьера ПМ 07.04 08.02 Конструирование объектов дизайна ПМ 09.01 Технологическая практика ПМ 09.02 Преддипломная практика ПТП по дисциплинам: ПМ 02.01 Основы композиции ПМ 02.02 Композиция ПМ 02.03 Производственное обучение ПМ 04.02 Специальные технологии ПМ 04.03 Производственное обучение ПМ 06.01 Производственное обучение ПМ 06.04 История интерьера, стили ПМ 06.05 Инженерное оборудование зданий ПМ 06.06 Дизайн оборудования интерьера ПМ 07.01 Проектная графика МОО 02 Предметный дизайн ПМ 03.01 Теория и история дизайна ПМ 05.01 Профессиональные компьютерные программы ПМ 05.02 Производственное обучение ПМ 07.02 08.01 Проектирование интерьера ПМ 07.04 08.02 Конструирование объектов дизайна ПМ 09.01 Технологическая практика ПМ 09.02 Преддипломная практика</p>	Барков Ю. О.
12	<p>Разработка ПТП и МРП по преподаваемым дисциплинам (если новые разрабатывали) ПТП и МРП для специальности</p>	Колесникова Е.Г.

	<p>0506000 «Парикмахерское искусство и декоративная косметика», по дисциплинам: ПМ 12.01 «История прически», ПМ13.02 «Декоративная косметика и грим», МОО03 «Стилистика», ПМ 12.02 Моделирование актуальных причесок.</p> <p>Разработка рабочих программ в соответствии с типовыми программами, корректировки в Перспективно тематических планах в дисциплинах:</p> <p>«Моделирование и художественное оформление прически» ПМ 08.01, «Трендовые направления»МОО01, «Алгоритм создания дизайна окрашивания волос» МОО 02., «Технология постижерных работ» ПМ09.01</p> <p>МРП по дисциплинам: ПМ 15.01 Профессиональная практика (преддипломная практика), ПМ 10.01 Профессиональная практика на получения рабочей профессии, ПМ 07.01 профессиональная практика на получения рабочей профессии.</p> <p>Корректировка рабочих программ в соответствии с типовыми программами</p> <p>«Моделирование и художественное оформление прически» ПМ 08.01, «Трендовые направления»МОО01, «Алгоритм создания дизайна окрашивания волос» МОО 02, «Технология постижерных работ» ПМ09.01</p> <p>Корректировка рабочих программ в соответствии с типовыми программами, ПТП для специальности 0506000 «Парикмахерское искусство и декоративная косметика», по дисциплинам:</p> <p>«Ознакомительная практика» ПМ01.04, «Материалы для парикмахерских работ» ПМ03.01, «Санитария и гигиена» ПМ 03.02, «Парикмахерское оборудование и аппаратура» ПМ 04.01, «Охрана труда и основы промышленной экологии» ПМ 04.02, «Спецтехнология» ПМ 05.01.</p> <p>Для специальности 0508000 «Организация питания» «Охрана труда» ПМ 01,03., ПМ 07.04, ПМ09.04, ПМ 10.02, ПМ 12.02.</p> <p>для специальности 0402000 «Дизайн»</p> <p>МРП по дисциплинам:</p> <p>для специальности 0506000 «Парикмахерское искусство и декоративная косметика», по дисциплинам:</p> <p>«Ознакомительная практика» ПМ01.04, «Материалы для парикмахерских работ» ПМ03.01, «Санитария и гигиена» ПМ 03.02, «Парикмахерское оборудование и аппаратура» ПМ 04.01, «Охрана труда и основы промышленной экологии» ПМ 04.02, «Спецтехнология» ПМ 05.01.</p> <p>Для специальности 0508000 «Организация питания» «Охрана труда» ПМ 01,03., ПМ 07.04, ПМ09.04, ПМ 10.02, ПМ 12.02.</p> <p>для специальности 0402000 «Дизайн»</p> <p>«Охрана труда» ПМ03.02.</p>	
13	Разработка рабочих программ в соответствии с типовыми программами, ПТП для специальности 0506000 –	Шокарева Н.В.

	парикмахерское искусство и декоративная косметика.	
14	<p>Корректировка рабочих программ в соответствии с типовыми программами, ПТП для специальностей:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 0508000 «Организация питания: «Психология и этика профессиональной деятельности»; ✓ 10130300 «Организация питания»: «Основы права», «Психология и этика профессиональной деятельности»; ✓ 0201000 «Правоведение»: «Экологическое право», «Этика и психология деловых отношений». Заочное отделение: «Экологическое право», «Юридическая деонтология»; ✓ 101501000 «Туризм»: «Оказание первой медицинской помощи», «Этика и психология экскурсионной деятельности»; ✓ 0506000 «Парикмахерское искусство и декоративная косметика»: «Профессиональная этика», «Основы права»; ✓ 1201000 «Техническое обслуживание, ремонт и эксплуатация автомобильного транспорта»: «Основы права»; ✓ 1304000 «Вычислительная техника и программное обеспечение»: «Основы права»; ✓ 02120100 «Дизайн интерьера»: «Основы права». <p><i>Разработка рабочих программ в соответствии с типовыми программами, ПТП для специальности</i></p>	Райер М.А.

**График проведения
открытых уроков и внеклассных мероприятий кафедры на 2021-2022 учебный
год**

№ п/п	Фамилия преподавателя	Дисциплина, Группа	Открытый урок/ внеклассное мероприятие	Время проведения
1	Носакова В. В Батуллина Б. П	«Краеведение» 21-Т-2	30-летие Независимости РК	14 сентября
2	Барков Ю. О.	«Конструирование объектов дизайна» 18 Д-1	Открытый урок, «Понимания прочности конструкции»	март
3	Жаксылыкова А.Ж.	«Өндірісті ұйымдастыру» 20-ОПказ-1, 19- ОПказ-1	“Тәуелсіз Қазақстанның тамақ өнеркәсібінің жетістіктері”	14.09.2021
		«Тағам дайындау технологиясы» 19-ОПказ-1	Открытый урок «Екінші ыстық тағамдар мен сусындарды дайындау, безендіру және ұсыну»	Сәуір
4	Медведева Е.А.	«Организация обслуживания посетителей», 19 ОПК-1	Областной открытый урок Тема «Выполнить требования к сервировки стола, общие правила варианты сервировки»	январь
5	Бытикова Ж.Т.	«Производственное обучение»20-ОП-1	Открытый урок- конкурс «Лучший специалист» по компетенции «Поварское дело»	Апрель
6	Райер М.А.	19 ОПК-1, «Психология и этика профессиональной деятельности».	Тема «Рассмотреть невербальные средства общения»	Февраль
7	Носакова В. В	Производственное обучение Группа: 21-Т-2,	Тема: Подготовить «портфель экскурсовода».	Апрель

Видео уроки

№ п/п	Тема	Дисциплина, Группа	Ф.И.О	Время проведения
1	Охарактеризовать историю краеведческой деятельности СНГ и Казахстана	Краеведение 21-Т-2	Носакова В. В	11 сентября
3	“Тәуелсіз Қазақстанның тамақ өнеркәсібінің жетістіктері”	20-ОПказ-1, 19-ОПказ-1	Жаксылыкова А.Ж.	14.09.2021
4	"Екінші ыстық тағамдар мен сусындарды дайындау, безендіру және ұсыну"	19-ОПказ-1	Жаксылыкова А.Ж.	Сәуір
5	«Технология приготовления шифонового бисквита и изделия из него»	Технология кондитерских и мучных изделий»	Медведева Е.А	декабрь
6	«Изучить принципы проектирования объемно-планировочного решения жилого помещения. Произвести анализ планировочного решения жилого помещения и интеграции в него объектов»	ПМ 07.01 Проектная графика	Барков Ю.О.	Февраль

**График консультаций преподавателей кафедры
на 2021-2022 учебный год**

	Фамилия преподавателя	День недели	время	№ кабинета
1	Медведева Е.А.	Среда	11.40-13.00	204
2	Бытикова Ж.Т.	Пятница	13.20-14.40	211
3	Барков Ю. О.	Вторник Четверг	14.50-16.10	205
4	Молодова К.О.	Четверг	14.50-16.10	515
5	Райер М.А.	четверг	14.50-16.10	217
6.	Колесникова Е.Г.	четверг	14.50-16.10	522
7.	Жаксылыкова А.Ж.	Пятница	14.50-16.10	503
9	Носакова В. В	Вторник Четверг	15.00-16.00	410
10	Капашев М.А	пятница	13.20-14.40	424
11	Рахипов Р.К.	Пятница	13.00-14.00	Учебная мастерская
12	Шокарева Н.В	Пятница	13.00-14.00	Учебная мастерская

**График взаимопосещений учебных занятий преподавателей
кафедры в 2021-2022 учебном году**

1 семестр

№	ФИО преподавателя	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь
1	Медведева Е. А.	осуществляю контрольные посещения 4 раза в месяц				
2	Капашев М.А	Рахипов.Р.К				Медведева.Е.А
3	Носакова В.В		Батуллина Б. П		Медведевой Е.А	
4	Райер М. А.					
5	Жаксылыкова А.Ж.		Бытикова Ж.Т.		Медведева Е.А.	
6	Барков Ю. О.		Молодова К.О.	Медведева Е.А.		
8	Рахипов Р.К		Жаксылыкова А.Ж.		Медведевой Е.А	
9	Колесникова Е.Г.	осуществляю контрольные посещения 4 раза в месяц				
10	Бытикова Ж. Т.		Медведева Е. А.	Рахипов Р. К.		.
11	Молодова К.О.		Барков Ю.О.		Медведева Е.А.	
12	Шокарева Н.В			Колесникова Е.Г.	Рахипов Р.К	
	ВСЕГО	9	14	11	13	9

2 семестр

№	ФИО преподавателя	февраль	март	апрель	май	июнь
1	Медведева Е. А.	осуществляю контрольные посещения 4 раза в месяц				
2	Капашев М.А		Жаксылыкова.А. Ж		Бытикова.Ж. Т	
3	Носакова В.В	Барков Ю.О.		Медведева Е.А.		
4	Молодова К.О.		Барков Ю.О.		Медведева Е.А.	
5	Райер М. А.					
6	Жаксылыкова А.Ж.		Носакова В.В.		Капашев М.А.	
7	Барков Ю. О.	Бытикова.Ж.Т		Носакова В.В		
8	Рахипов Р.К	Медведева Е.А.		Бытикова.Ж. Т		
9	Бытикова Ж. Т.		Рахипов Р.К		Носакова	

					В.В	
10	Колесникова Е.Г.	осуществляю контрольные посещения 4 раза в месяц				
11	Шокарева Н.В	Бытикова.Ж.Т		Носакова В.В.		
	ВСЕГО					

**График проведения обязательных классных контрольных работ
2021-2022 учебный год**

№	Дисциплина	Группа	Время проведения		ФИО преподавателя
			семестр	месяц	
1	<u>География</u>	21-Д-1, 21-П-1 21-М-1, 21-Т-1, 21-ПК-1, 21-Т-1, 21-Про-1, 21-ОП-1	1	декабрь	Носакова В. В.
	<u>Экскурсоведение</u>	21-Т-2	1	ноябрь	
	<u>Экскурсоведение</u>	21-Т-2	2	март	
	<u>География туризма</u>	21-Т-2	1	ноябрь	
	<u>География туризма</u>	21-Т-2	2	март	
	<u>Экономическая и социальная география</u>	21-Т-2	1	ноябрь	
	<u>Экологический туризм</u>	21-Т-2	1	ноябрь	
	<u>Экологический туризм</u>	21-Т-2	2	март	
	<u>Краеведение</u>	21-Т-2	1	ноябрь	
	<u>Краеведение</u>	21-Т-2	2	март	
2	<u>Оборудование предприятий питания</u>	19-ОП-1	5	сентябрь	Бытикова Ж. Т.
	<u>Оборудование предприятий питания</u>	19-ОПК-1	5	сентябрь	
3	ПМ 05.01	19д1	6	Конец семестра	Барков Ю.О. Барков Ю.О.
	ПМ 02.01	20д1б	5	Конец семестра	
4	Кулинарная характеристика блюд	19-ОПказ-1	6	Ақпан	Жаксылыкова А.Ж.
	Оборудование предприятий питания	19-ОПказ-1	1	Қыркүйек	
	Организация обслуживания посетителей	19-ОПказ-1	2	Наурыз	
	Организация производства на предприятиях питания	19-ОПказ-1	1	Қыркүйек	
	Организация производства на предприятиях питания	19-ОПказ-1	2	Ақпан	
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	19-ОПказ-1	2	Ақпан	
	Профессиональная эстетика и дизайн	19-ОПказ-1	2	Сәуір	

	Технология мучных кондитерских изделий	19-ОПказ-1	1	Қыркүйек	
	Товароведение	19-ОПказ-1	1	Қазан	
	Товароведение	19-ОПказ-1	2	Сәуір	
	Организация производства на предприятиях питания	19-ОПказ-1	1	Қараша	
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	20-ОПказ-1	1	Қараша	
	Охрана труда	20-ОПказ-1	1	Қараша	
	Технология приготовления пищи	20-ОПказ-1	1	Қыркүйек	
5	Макетирование	19-Д-1	1	ноябрь	Молодова К.О.
	Всемирная история искусства и художественная культура Казахстана	20-Д-1б, 20-Д-1п	2	апрель	
	Основы композиции	20-Д-1п	1	октябрь	
	История изобразительного искусства	20-ПК-1	1	ноябрь	
	Специальный рисунок и художественная графика	20-ПК-1	2	апрель	
6	«Технология приготовления пищи»,	20 ОП-1	3	Декабрь	Медведева Е.А
	«Технология мучных, кондитерских изделий»,	19 ОП-1, 19 ОПК-1	5	Декабрь	
	«Товароведение»	18 ОП-1, 18 ОП-12	1	ноябрь	
	«Организация и технология отрасли»	18 ОП-1, 18 ОП-12	1	ноябрь	
	Организация производства на предприятиях питания»	18 ОП-1, 18 ОП-12	1	ноябрь	
	«Организация обслуживания посетителей»	18 ОП-1, 18 ОП-12	1	май	

График проведения практик преподавателями кафедры в 2021-2022 учебном году

№	Название практики	Курс, группа	Продолжительность (нед)	Кол-во часов	Месяц проведения	ФИО преподавателя
1	Профессиональная практика	19-ОПказ-1	4 недели	144		Жаксылыкова А.Ж.
2	Производственное обучение	21-Т-2	4	144	Ноябрь-декабрь	Носакова В. В.
	Производственное обучение	21-Т-2	4	144	Апрель	
	Производственная практика	21-Т-2	6	216	Май- июнь	
3	Профессиональная практика (практика на получение рабочей квалификации)	3 курс, 19-Д-1	5 нед	36	Май-июнь	Молодова К.О.
	Музейная практика	2 курс, 20-Д-1б, 20-Д-1п	2 нед	72	Декабрь-январь	
	Пленэр	2 курс, 20-Д-1б, 20-Д-1п	7 нед.	252	Апрель-июнь	
	Производственное обучение	2 курс, 20-Д-1п	4 нед.	144	Ноябрь-декабрь	
4	Производственное Обучение ПМ 05.06	19-ОП-1	1	36	Сентябрь	Бытикова Ж. Т.
	Производственное Обучение ПМ 06.04	19-ОП-1	1	36	Октябрь	
	Производственное Обучение ПМ 07.05	19-ОП-1	1	36	Октябрь	

Производственное Обучение ПМ 09.06	19-ОП-1	1	36	Октябрь
Учебно-ознакомительная практика ПМ 02.06	20-ОП-1	1	36	Ноябрь
Производственное обучение ПМ 02.05	20-ОП-1	4	144	Декабрь
Производственное обучение ПМ 10.07	19-ОП-1	1	36	Март
Производственное обучение ПМ 11.10	19-ОП-1	1	36	Март
Производственное обучение ПМ 12.06	19-ОП-1	1	36	Март
Производственное обучение ПМ 13.05	19-ОП-1	1	36	Март
Производственное обучение ПМ 14.09	19-ОП-1	1	36	Март
Производственное обучение	20-ОП-1	3	108	Февраль
Производственное обучение	20-ОП-1	2	72	Апрель
Технологическая практика ПМ 05.07	19-ОП-1	0,5	18	Декабрь
Технологическая практика ПМ 06.05	19-ОП-1	0,5	18	Декабрь
Технологическая практика ПМ 07.06	19-ОП-1	0,5	18	Декабрь
Технологическая практика ПМ 09.07	19-ОП-1	0,5	18	Январь

Профессиональная практика ПМ 10.08	19-ОП-1	0,5	18	Май
Профессиональная практика ПМ 11.11	19-ОП-1	1	36	Май
Профессиональная практика ПМ 12.07	19-ОП-1	0,5	18	Май
Профессиональная практика ПМ 13.06	19-ОП-1	1	36	Май
Профессиональная практика ПМ 14.10	19-ОП-1	1	36	июнь
Технологическая практика ПМ 05.07	19-ОПК-1	0,5	18	Декабрь
Технологическая практика ПМ 06.05	19-ОПК-1	0,5	18	Декабрь
Технологическая практика ПМ 07.06	19-ОПК-1	0,5	18	Декабрь
Технологическая практика ПМ 09.07	19-ОПК-1	0,5	18	Январь
Профессиональная практика ПМ 10.08	19-ОПК-1	0,5	18	Май
Профессиональная практика ПМ 11.11	19-ОПК-1	1	36	Май
Профессиональная практика ПМ 12.07	19-ОПК-1	0,5	18	Май
Профессиональная практика ПМ 13.06	19-ОПК-1	1	36	Май
Профессиональная практика ПМ 14.10	19-ОПК-1	1	36	Июнь

	Технологическая практика ПМ 03.09	20-ОП-1	2	72	Май	
	Технологическая практика ПМ 04.10	20-ОП-1	2	72	Май-июнь	
5	Ознакомительная практика	20-ПК-1	2	36	01.12.21- 07.12.21	Колесникова Е.Г.
	Производственное обучение	20-ПК-1	2	72	декабрь	
	Производственное обучение	20-ПК-1	2	72	декабрь	
	Преддипломная практика	18-ПК-1	1	288	23.02.22- 19.04.22	
	Профессиональная практика на получения рабочей квалификации	20-ПК-1	2	144	11.05.22- 07.06.22	
	Профессиональная практика на получения рабочей квалификации	19-ПК-1	3	288	13.04.22- 07.06.22	
6	Технологиялық тәжірибе,	18ТХ-каз- 12	1	144	01.12.21 11.01.22	Капашев М.А
	Преддипломдық тәжірибе,	18ТХ-каз- 12	1	288	30.03.22 10.05.22	
	Профессиональная практика для получения рабочей квалификации	18ТХ-каз- 12	1	288	20.04.22 14.06.22	
7	ПМ 06.02 «Профессиональная практика»	19-Д-1	3	144	11.05.2022- 08.06.2022	Молодова К.О.
	«Производственное обучение»	20-Д-1п,	1	144	24.11.2021- 22.12.2021	
	ПМ 03.06 «Пленэр»	гр. 20-Д-1	1	288	27.04.2022- 15.06.2022	

	ПМ 02.04 «Музейная практика»	20-Д-1	2	72	22.12.2021-05.01.2022	
8	Производственное обучение	19-ОПк-1	2	144	27.10-23.12.21	Медведева Е.А.
	Профессиональная практика	18-ОП-1, 18 ОП-12	1	144	24.11-21.11.21	
	Производственное обучение	19-ОПк-1	1	144	23.03-05.04.22	
9	Өндірістік тәжірибие КМ 05.06	19-ОПказ-1	1	36	Қазан	Рахипов Р.К.
	Өндірістік тәжірибие КМ 06.04	19-ОПказ-1	1	36	Қазан	
	Өндірістік тәжірибие КМ 07.05	19-ОПказ-1	1	36	Қазан	
	Өндірістік тәжірибие КМ 09.06	19-ОПказ-1	1	36	Қазан	
	Оқу-таньсу тәжірибиесі КМ 02.06	20-ОПказ-1	1	36	Қараша	
	Өндірістік тәжірибие КМ 02.05	20-ОПказ-1	4	144	Қараша	
	Өндірістік тәжірибие КМ 10.07	19-ОПказ-1	1	36	Наурыз	
	Өндірістік тәжірибие КМ 11.10	19-ОПказ-1	1	36	Наурыз	
	Өндірістік тәжірибие КМ 12.06	19-ОПказ-1	1	36	Наурыз	
	Өндірістік тәжірибие КМ 13.05	19-ОПказ-1	1	36	Наурыз	

Өндірістік тәжірибие КМ 14.09	19-ОПказ-1	1	36	Наурыз
Өндірістік тәжірибие КМ 03.08	20-ОПказ-1	3	108	Сәуір
Өндірістік тәжірибие КМ 04.09	20-ОПказ-1	2	72	Сәуір
Технологиялық тәжірибие КМ 05.07	19-ОПказ-1	0,5	18	Жельтоқсан
Технологиялық тәжірибие КМ 06.05	19-ОПказ-1	0,5	18	Жельтоқсан
Профессионалды тәжірибие КМ08.09	18-ОПказ-1 18-ОПказ-12	2	72	Қараша
Профессионалды тәжірибие КМ07.07	18-ОПказ-1 18-ОПказ-12	2	72	Қараша
Профессионалды тәжірибие КМ10.03	18-ОПказ-1 18-ОПказ-12	1	36	Сәуір
Танысу тәжірибиесі КМ03.02	20-ТХказ-1	1	36	Қараша
Өндірістік тәжірибие КМ 05.04	20-ТХказ-1	6	216	Қараша
Өндірістік тәжірибие КМ 09.01	20-ТХказ-1	9	324	Сәуір
Өндірістік тәжірибие КМ 09.01	19-ТХказ-1	8	288	Қыркүйек

**График проведения
Курсовых дипломных проектов кафедры на 2021-2022 учебный год**

№ п/п	специальность	Дисциплина, Группа	Ф.И.О	Время проведения
1	Дипломное проектирование по специальности 1219000 «Хлебопекарное, макаронно и кондитерское производства»	18 ТХказ-12	Капашев М.А	Май 7 семестр
2	Курсовой проект по специальности 0402000 «Дизайн» (по профилю)	20-Д-1б 20-Д-1п «Рисунок»	Молодова К.О.	Май 4 семестр
4	Курсовой проект по специальности 0402000 «Дизайн» (по профилю)	20-Д-1б 20-Д-1п «Живопись»	Молодова К.О.	Май 4 семестр
5	Дипломное проектирование по специальности 0402022 «Дизайн»	18Д-12	Барков Ю. О. Молодова К. О.	Май 2 семестр
6	Курсовой проект специальность 0506000, по дисциплине «Моделирование актуальных причесок».	18 ПК-1	Колесникова Е.Г.	декабрь