

ҚҰМАШ НҮРҒАЛИЕВ 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

«31» 08 2022г.)

Бекітемін / Утверждаю

Директордың ОӘЖ жөніндегі
орынбасары/

Зам. директора по УМР

 Р.Г. Бисикенова

«31» 08 2022 г.

2022-2023 оқу жылына арналған сервистік кафедрасының жұмыс жоспары

ПЛАН работы сервисной кафедры на 2022-2023 учебный год

Өскемен, 2022
Усть-Каменогорск, 2022

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).....	11
3.3 Методические доклады, разработки преподавателей	11
3.4 Мониторинг качества подготовки студентов	12
4. Воспитательная работа кафедры.....	13
4.1 Воспитательная работа со студентами и другие виды работ кафедры	13
4.2 План декады кафедры	16
5. Профорientационная работа кафедры.....	17
Приложение 1.....	19
Приложение 2.....	30
Приложение 3.....	32
Приложение 4.....	34
Приложение 5.....	34
Приложение 6.....	40

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 студентами.
- 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	Быткова Ж.Т.	Получение рабочей профессии на практическом обучении специальности 0508000 «Организация питания»	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
4	Нупина А.Е	«Активизация познавательной деятельности на уроках спец дисциплины»	1.технология проблемного обучения. 2.информационно-коммуникационные технологии. 3. технология модульного обучения.технологиялары
5	Барков Ю. О.	«Комплексный подход в преподавании дисциплин специальности дизайн».	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».	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	Зикенова А.Н.	ИКТ в профессиональной деятельности техника-технолога	1.технология проблемного обучения. 2.информационно-коммуникационные технологии. 3.технология модульного обучения.
10	Марксова Ж.М.	«Управление познавательной и творческой деятельности обучающихся на занятии».	1. технология проблемного обучения. 2.информационно-коммуникационные технологии. 3. технология модульного обучения.
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.
11	Мұқият А	ИКТ в профессиональной деятельности техника-технолога	1.технология проблемного обучения. 2.информационно-коммуникационные технологии. 3. технология модульного обучения.
12	Талғатова А.Т.	ИКТ в профессиональной деятельности техника-технолога	1.технология проблемного обучения. 2.информационно-коммуникационные технологии. 3. технология модульного обучения.
13	Шипиленко Д. В.	«Получение практических знаний по профессии дизайн».	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	Педагог - исследователь	пр. Независимости 89/1-52 87771465762 53-35-08
2	Мураткызы Гульмира	штат		Зам. директора по учебной работе	-	Наб им Славского 14-18 87776710002 28-50-02
3	Зикенова А.Н.	штат		Мастер ПО, преподаватель спец. дисциплин	Без категории	Потанина 39 кв.37 8705-841-65-41
4	Молодова Ксения Олеговна	штат		Преподаватель специальных дисциплин		Ул. Шакарима 87-78 87776912454
5	Райер Марина Анатольевна	штат	магистр	Менеджер учебного отдела	вторая категория	Бульвар-Гагарина 17/1, кв 76. Тел: 87055217685
6	Бытикова Жадыра Тлеубердыкызы	штат		Учебный мастер	Педагог-модератор	Бурова 49-22 87052053281 87475052281
7	Барков Юрий Олегович	штат	-	Преподаватель спец. дисциплин	-	Космическая 21, 220 87779079359
8	Колесникова Евгения Геннадьевна	штат	магистр	Преподаватель спец. дисциплин	2	Бажова 347 кв. 25 87772783488
9	Нупина А.Е.	штат		Учебный мастер		ул. Шакарима 177 кв 5 87783405755
10	Носакова Виктория	штат		Преподаватель	-	Крылова 77 -7

	Вячеславовна			спец.дисципли н		87476314507
11	Мұқият Айдана	штат		Преподаватель спец.дисципли не	Без катего рии	Протозанова 21, кв 26 8-700-403-05-01
12	Марксова Ж.М.	штат		Преподаватель спец.дисципли не	высша я	Ул. Тимофеева 112/7 кв 8 87057524407
13	Шокарева Нина Владимировна	штат		Учебный мастер		п. Белоусовка ул. Маяковского 32 87051617363
14	Талғатова А.Т.	штат		Учебный мастер	Без катего рии	Есенберлина 4, кв 59 8-777-376-1848
15	Шипеленко Д.В.	штат		Учебный мастер		Пр.Нурлсултана Нызырбаева 72-24 87776916285

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		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 31.08.2022 года.	1. Рассмотрение и утверждение 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.	Медведева Е.А и преподаватели. Медведева Е.А Бисикенова Р.Г. Мураткызы Г Медведева Е.А, Нечаева Е.С., преподаватели мастера

		ПО.
Протокол №2 от 05.09.2022 года.	<p>1. Утверждение аттестационного листа преподавателей.</p> <p>2. Проведение родительских собраний по специальностям кафедры.</p> <p>3. Запуск Челленджер «Мой главный педагог», рассказ или эссе о любимых преподавателях колледжа в соц. сетях.</p> <p>4. Утверждение рабочего плана графика прохождения профессиональной практики гр 19 ТХ</p>	<p>Медведева Е.А Бисикенова Р.Г. Медведева Е.А. Бытjikова Ж.Т. Медведева Е.А. Бытjikова Ж.Т. Носакова В. В. Нупина А</p>
Протокол №3 от 13.10. 2022 года.	<p>1. Составление вариантов обязательных контрольных работ, экзаменационных билетов (тестов).</p> <p>2. Проведение родительских собраний по специальностям кафедры.</p> <p>3. Методический доклад на тему «Ребенок и взрослый в учебном диалоге».</p> <p>4. Проведение открытого урока с привлечением социальных партнеров колледжа.</p> <p>21 ПК-1 новые знания в профессии. Тема «Химические составы для дезинфекции для мастеров парикмахеров».</p> <p>5. Утверждение рабочего плана графика прохождения профессиональной практики гр 19 ОП каз</p> <p>6. Утверждения инструкции по технике безопасности и охране труда для студентов специальности 02120100 «Дизайн интерьера», 10130300 «Организация питания».</p> <p>7. Утверждение рабочего плана графика прохождения профессиональной практики гр 19 ОП-12.</p>	<p>Преподаватели.</p> <p>Райер М.А.</p> <p>Шокарева Н.В</p> <p>Толгатова А. Т.</p> <p>Шипеленко Д.В.</p>
Протокол № 11 от года.	<p>1. Методический доклад на заседании кафедры на тему «Активизация познавательной деятельности на уроках спец дисциплины».</p> <p>2. Открытый урок по дисциплине: «Направления и темы экскурсий», группа: 21-Т-1 Тема: «Техника ведение экскурсии».</p> <p>3. Методический доклад на заседании кафедры на тему «ИКТ в профессиональной деятельности техника-технолога».</p> <p>5. Методический доклад на тему «Социальное партнерство».</p> <p>6. Методический доклад на тему «ИКТ в профессиональной деятельности организация питания».</p> <p>7. Методический доклад на тему «ИКТ в профессиональной деятельности организация питания».</p> <p>8. Открытый урок по дисциплине «Всемирная</p>	<p>Нупина А.Е.</p> <p>Носакова В.В.</p> <p>Зикенева А.Н.</p> <p>Нупина А.Е.</p> <p>Медведева Е.А.</p> <p>Мұқият А</p>

	<p>история искусства и художественная культура Казахстана»</p> <p>Гр. 19-Д-1, «Искусство племен саков, гунов, усуней и кангюев».</p> <p>9. Проведение конкурса молодых мастеров среди студентов группы 20 ПК-1 на выявление претендента в участии. WorldSkillsKazakhstan 2023.</p> <p>10. ЭУМК «Техника безопасности в картинках» группа 21 ПК-1</p>	<p>Талғатова А.Т.</p> <p>Молодова К.О.</p> <p>Шокарева Н.В.</p> <p>Шокарева Н.В.</p>
<p>Протокол № от года.12</p>	<p>1.Областной открытый урок в группе 19 Д-1, «Дизайн», Тема «Разработка композиционного решения проекта».</p> <p>2. Разработка учебно-методического пособия, по реализации дипломного проектирования по специальности «Дизайн».</p> <p>3. Методический доклад на тему: «Развитие творческого потенциала личности студента в учебном процессе»</p>	<p>Барков Ю.О.</p> <p>Барков Ю.О.</p> <p>Маркова Ж.М.</p>
<p>Протокол № от года.1</p>	<p>1.Публикация статьи Доклад «Методы и формы самостоятельной работы студентов на учебных занятиях по производственному обучению».</p>	<p>Быткова Ж.Т.</p>
<p>Протокол № от года.2</p>		
<p>Протокол № от года.3</p>	<p>1.Организация и проведение ярмарки национальных блюд, посвящённый празднику «Наурыз»</p> <p>2. Проведения открытого урока «Ярмарка национальных блюд посвящено на праздник «Наурыз»».</p> <p>3. Открытая защита курсового проекта в группе 19-ПК-12 РО 7.3 «Выполнять модельные причёски».</p> <p>4. Проведение открытого урока в группе 21 ТХ РО 2.3 – «Изготавливать вафли различного ассортимента».</p> <p>5. Ярмарка национальных блюд посвящено на праздник «Наурыз».</p> <p>6. Проведение фото конкурса среди студентов группы 19 ПК-1 по модулю РО 7.2</p> <p>7. Методический доклад «Инновации введения новых методов обучения деловому общению и речевому этикету»</p>	<p>Нупина А.Е.</p> <p>Зикенева А.Н.</p> <p>Колесникова Е.Г.</p> <p>Маркова Ж.М.</p> <p>Талғатова А.Т.</p> <p>Шокарева Н.В.</p> <p>Носакова В.В.</p>
<p>Протокол № от года.4</p>	<p>1.Методический доклад на тему «Фактор влияющий на выбор стрижки педагога».</p> <p>2.Учебно-методическое пособие по выполнению курсового проекта РО 2.4 «Использовать</p>	<p>Колесникова Е.Г.</p> <p>Молодова К.О.</p>

	разнообразные приемы фонового оформления»	
Протокол № от года.5	1.ЭУМК по модулю РО 1.5«Формовать изделия из дрожжевого теста».	Медведева Е.А.
Протокол № от года.6	1.Методический доклад на заседание кафедры: «Развитие общих и профессиональных компетенций будущих специалистов по специальности «Организация питания»».	Бытикова Ж.Т.

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

№ п/п	ФИО	Курсовая подготовка, стажировки, повышение, подтверждение категории	Сроки и место
1	Носакова В. В	Специальность «Вычислительные технологии и программное обеспечение».	2021-2023 «Казахстанско-Американский свободный университет»
2	Колесникова Е.С.	«Учебный центр Натальи Бексеитовой» Курсы Коммерческие стрижки , 72 ч.	01.07-26.07.2022 г
3	Шокарева Н.В.	«Учебный центр Натальи Бексеитовой» Курсы Коммерческие стрижки , 72 ч.	01.07-26.07.2022 г

3.3 Методические доклады, разработки преподавателей

№ п/п	ФИО преподавателя	Тема доклада, разработки преподавателей	Срок исполнения	Место
1	Медведева Елена Александровна	Методический доклад на тему «ИКТ в профессиональной деятельности организация питания».	ноябрь	колледж
		ЭУМК по модулю РО 1.5«Формовать изделия из дрожжевого теста».	Май	колледж
2	Зикенова А.Н.	Методический доклад на заседании кафедры на тему «ИКТ в профессиональной деятельности техника-технолога».	ноябрь	колледж
3	Молодова Ксения Олеговна	Учебно-методическое пособие по выполнению курсового проекта РО 2.4 «Использовать разнообразные приемы фонового оформления»	Апрель	колледж
4	Райер Марина Анатольевна	Методический доклад на тему «Ребенок и взрослый в учебном	Октябрь	колледж

		диалоге».		
5	Бытикова Жадыра Тлеубердыкызы	Публикация статьи Доклад «Методы и формы самостоятельной работы студентов на учебных занятиях по производственному обучению».	Январь	колледж
		Методический доклад на заседание кафедры: «Развитие общих и профессиональных компетенций будущих специалистов по специальности «Организация питания»».	Июль	колледж
6	Барков Юрий Олегович	Разработка учебно-методического пособия, по реализации дипломного проектирования по специальности «Дизайн».	Декабрь	колледж
7	Колесникова Евгения Геннадьевна	Методический доклад на тему «Фактор влияющий на выбор стрижки педагога».	Апрель	колледж
8	Нупина А.Е.	Методический доклад на заседании кафедры на тему «Активизация познавательной деятельности на уроках спец дисциплины».	ноябрь	колледж
9	Носакова Виктория Вячеславовна	Методический доклад «Инновации введения новых методов обучения деловому общению и речевому этикету»	Март	колледж
10	Мұқият Айдана	Методический доклад на тему «ИКТ в профессиональной деятельности организация питания».	ноябрь	колледж
11	Марксова Ж.М.	Методический доклад на тему: «Развитие творческого потенциала личности студента в учебном процессе»	Декабрь	колледж
12	Шокарева Нина Владимировна	ЭУМК «Техника безопасности в картинках» группа 21 ПК-1.	ноябрь	колледж
13	Талгатов А.Т.	Методический доклад на тему «ИКТ в профессиональной деятельности организация питания».	ноябрь	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
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 Классный час «Культура познания» Профессионально-творческое воспитание Конкурс «Лучший специалист» по компетенции «Поварское дело». Рухани-Жангыру Классный час по теме: «Стонových лиц Казахстана»	В течение года	Бытикова Ж.Т.	Отчет по воспитательной работе
Ведение дневника классного руководителя	В течение года	Нупина А.Е.	Отчет по воспитательной работе
Классный час «Терроризм и	сентябрь		

его последствия».			
Составление плана воспитательной работы Организация участия групп 21-Т-2, 21-Т-1 в праздновании Всемирного Дня туризма, Дня учителя, Дня Первого Президента РК, Дня Независимости РК, 8 марта, Наурыз мейрамы, 1 мая, спортивном мероприятии к 7 мая, 9 мая и других мероприятиях, проводимых колледжем.	В течение года	Носакова В.В.	Отчет по воспитательной работе
Классный час «Патриотизм как политическое явление».	Декабрь	Барков Ю.О.	Отчет по воспитательной работе
Классный час «Биологические механизмы и влияние алкоголя на организм»	Февраль		
Индивидуальная работа со студентами и родителями, контроль за посещаемостью и успеваемостью.	В течение года	Зикенова А.Н	Отчет по воспитательной работе
Ведение дневника классного руководителя	В течение года		
Индивидуальная работа со студентами и родителями, контроль за посещаемостью и успеваемостью.	В течении года	Колесникова Е.Г	Отчет по воспитательной работе
Классный час «Терроризм и его последствия».	сентябрь		
Классный час «Правила поведения и меры безопасности на воде»	май		
Составление плана воспитательной работы	сентябрь	Нупина А.Е.	Отчет по воспитательной работе
Индивидуальная работа со студентами и родителями, контроль за посещаемостью и успеваемостью.	В течение года		
Ведение дневника классного руководителя	В течение года		
Классный час «Терроризм и его последствия».	сентябрь		
Классный час «Золотое правило нравственности» Семейное воспитание Классный час «Семья – волшебный символ жизни» Экологическое воспитание Классный час «Экология и	В течение года	Медведева Е.А.	Отчет по воспитательной работе

<p>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 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>Индивидуальная работа со студентами и родителями, контроль за посещаемостью и успеваемостью.</p>	В течение года	Мукият А	Отчет по воспитательной работе
<p>Ведение дневника классного руководителя</p>	В течение года		
<p>Ведение дневника классного руководителя внеклассных мероприятия</p>	В течение года	Талғатова А.Т	Отчет по воспитательной работе
<p>Ведение дневника классного руководителя</p>	В течение года	Шипиленко Д.В	Отчет по воспитательной работе
<p>Классный час «Страна без расизма и ксенофобии».</p>	октябрь		
<p>Классный час «Вред курения»</p>	февраль		
<p>1. Составление плана воспитательной работы. 2. Проведение классного часа на тему «Кумаш Нурғалиев – народный учитель» (просмотр видеофильма)</p>	В течение года	Молодова К.О.	Отчет по воспитательной работе

<p>3. Подготовка гр. 20-Д-1 к празднованию мероприятий колледжа</p> <p>4. Развитие насмотренности на темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Всемирный день архитектуры *Международный день акварели *Всемирный день графического дизайна *Международный день художника <p>5. Посещение персональных и тематических выставок в музеях</p> <p>6. Посещение творческих городских мероприятий</p> <p>7. Индивидуальная работа со студентами и родителями, контроль за посещением занятий, контроль успеваемости студентов, оповещение родителей</p>			
Индивидуальная работа со студентами и родителями, контроль за посещаемостью и успеваемостью.	В течении года	Шокарева Н.В.	Отчет по воспитательной работе
Ведение дневника классного руководителя	В течении года		
Классный час для группы 19 ПК-(как начать работать в условиях конкуренции)	сентябрь		
Классный час 21 ПК-1. Ознакомления с учебной мастерской и применяемым оборудованием	сентябрь		

4.2 План декады кафедры

Мероприятия	Срок исполнения	Ответственные
«Особенности проведения экологических туров»	Март 2023г.	Носакова В.В.
Поздравление на 8 марта с мальчиками для групп 20-ОП-1, 21-ОП-1	Март 2023г.	Бытикова Ж. Т.
Деловая игра «Обслуживание посетителей в ресторане» гр 20 ОП-1	Март 2023 г.	Бытикова Ж. Т. Медведева Е.А.

Конкурс «Самый вкусный блин»	Март 2023 г.	Медведева Е.А.
«Выполнение украшений для волос с использованием материалов для рукоделия»	Март 2023г.	Шокарева НВ
«Дети и прически для детей»	Март 2023г.	Шокарева НВ
Проведение фото конкурса среди студентов группы 19 ПК-1 по модулю РО 7.2	Март 2023г.	Шокарева НВ
Проведение выставки на тему «Карандашная графика и мягкие материалы», гр. 21-Д-1	Март 2023г.	Молодова К.О. Шипиленко Д.В.
Проведение выставки на тему «Цветные художественные материалы», гр. 21-Д-1	Март 2023г.	Молодова К.О. Шипиленко Д.В.
Проведение ярмарки национальных блюд, посвящённый празднику «Наурыз»	Март 2023г.	Нупина А.Е.
Проведение открытого урока в группе 21 ТХ РО 2.3 – «Изготавливать вафли различного ассортимента».	Март 2023г.	Марксова Ж.М.
Открытая защита курсового проекта в группе 19-ПК-12 РО 7.3 «Выполнять модельные прически».	Март 2023г.	Колесникова Е.Г.
Проведения открытого урока «Ярмарка национальных блюд посвящено на праздник «Наурыз»».	Март 2023г.	Зикенева А.Н.
Ярмарка национальных блюд посвящено на праздник «Наурыз».	Март 2023г.	Талғатова А.Т.

5.Профориентационная работа кафедры

Наименование работы	Школа	Срок исполнения	Исполнители	Вид отчетности
1.Профориентационная работа в школе «СШЛОД № 34» на родительских собраниях с целью профориентации учащихся. 2. Проведение экскурсий для выпускников общеобразовательных школ в учебных мастерских №203,104. 3.Участие в проведении дня открытых дверей.	«№ 34»	в течение года в течение года ноябрь апрель	Медведева Е.А.	Паспорт школы

Родительские собрания	19,39	В течении года	Носакова В. В	Паспорт школы
Проориентационная работа	№29	Январь-февраль 2022	Молодова К.О.	Паспорт школы
Посещение школы с целью ознакомления школьников с профессиями	№4	май	Бытикова Ж. Т.	Паспорт школы
Участие в проведении дня открытых дверей.	№9, №12	Март	Борков Ю.О.	Паспорт школы
Посещение школы с целью ознакомления школьников с профессиями	№43	Март	Нупина А.Е.	Паспорт школы
Посещение школы с целью ознакомления школьников с профессиями	№5, №23	Февраль	Марксова Ж.М.	Паспорт школы
Посещение школы с целью ознакомления школьников с профессиями	№22, № 27	Февраль	Зикенева А.Н.	Паспорт школы
Посещение школы с целью ознакомления школьников с профессиями	№35	Февраль	Талғатова А.Т.	Паспорт школы

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

№ п/п	Название дисциплины, специальность	ФИО преподавателя
1	<p>РП: Производственное обучение ПМ 05.06, ПМ 06.04, ПМ 07.05, ПМ 09.06, ПМ 10.07, ПМ 11.10, ПМ 12.06, ПМ 13.05, ПМ 14.09 Технологическая практика ПМ 05.07, ПМ 06.05, ПМ 07.06, ПМ 07 Профессиональная практика ПМ 10.08, ПМ 11.11, ПМ 12.07, ПМ 13.06, ПМ 14.10 Оборудование предприятий питания ПМ 05.03, ПМ 06.02, ПМ 07.02, ПМ 08.04 Основы стандартизации, сертификации и метрологии ПМ 09.03 РО 1.3 Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста. РО 1.4 Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста. РО 1.5 Формовать изделия из дрожжевого теста. РО 1.6 Готовить полуфабрикаты и изделия из теста. РО 1.7 Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста. РО 2.1 Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы. РО 2.2 Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него. РО 2.3 Разделять песочное тесто. РО 2.4 Разделять заварное тесто. РО 2.5 Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке. РО 2.6 Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста. РО 3.4 Готовить и оформлять десерты. РО 3.5 Готовить и оформлять пирожные. РО 3.6 Готовить и оформлять торты. РО 7.2 Организовывать работы складских помещений. РО 7.3 Проводить инвентаризацию. РО 7.4 Проводить ревизию. РО 7.5 Выполнять расчеты программы предприятия питания. РО 8.3 Выполнять организацию рабочих мест, их оснащение и размещение технологического оборудования. РО 8.4 Осуществлять контроль качества готовой продукции.</p>	Бытикова Ж.Т.
2	<p>Составление учебно-планирующей документации: перечень дисциплин по которым разработаны (откорректированы) МРП,и поурочные планы педагога 10130300 «Организация питания» 20-ОП каз-1 ПМ 05.06 Производственное обучение ПМ 06.04 Производственное обучение ПМ 07.05 Производственное обучение ПМ 09.06 Производственное обучение ПМ 09.01 Производственное обучение 07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» 20-ТХ каз-1: ПМ 09.01 Производственное обучение ПМ 09.02 Профессиональная практика для получения рабочей квалификации 07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» 21-ТХ каз-1: РО 2.1 Изготавливает и оформляет различные виды печенья и пряников РО 2.2 Изготавливает и оформляет кексы и рулеты различного</p>	Нупина А.Е.

	<p>ассортименты</p> <p>РО 2.3 Изготавливает вафли различного ассортимента</p> <p>РО 2.5 Выполняет основные виды работ по квалификаций в условиях производства</p> <p>РО 2.5 Выполняет основные виды работ по квалификаций в условиях производства</p> <p>РО 3.1 Изготавливает и оформляет простые массовые торты и пирожные</p> <p>РО 3.2 Изготавливает и оформляет сложные виды тортов и пирожных</p> <p>РО 3.3 Изготавливает и оформляет оригинальные и заказные торты и пирожные</p> <p>РО 3.4 Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контроль- измерительных приборов и инвентаря</p> <p>РО 3.5 Выполняет основные виды работ по квалификаций в условиях производства</p>	
3	<p>Специальность 10150100 «Туризм»: РП:</p> <ul style="list-style-type: none"> – РО 1.1 Анализ экскурсионных предложений – РО 1.2 Направления и темы экскурсий – РО 1.3 Материал – РО 1.4 Тексты экскурсий – РО 1.5 Методическая разработка экскурсий – РО 1.6 Маршруты – РО 1.7 Конференции экскурсовода – РО 2.1 Экскурсионное обслуживание – РО 2.2 Качество услуг – РО 2.3 Поставщики экскурсий – РО 2.4 Контроль заявок – РО 2.5 Анализ качества услуг – РО 2.6 Оптимизация перечня поставщиков 	Носакова В.В.
4	<p>РО 1,3 Подготавливать обмерные чертежи для дальнейшей работы на объекте. Дизайнер</p> <p>ПМ 04,02 Специальные технологии. Дизайнер</p> <p>ПМ 04.03 Производственное обучение. Дизайнер</p> <p>ПМ 05.01 Профессиональные компьютерные программы. Дизайнер</p> <p>ПМ 05.02 Производственное обучение. Дизайнер</p> <p>ПМ 06.01 Производственное обучение. Дизайнер</p> <p>ПМ 07.04 История интерьера, стили. Дизайнер</p> <p>ПМ 07.05 Инженерное оборудование зданий. Дизайнер</p> <p>ПМ 07.06 Дизайн оборудования интерьера. Дизайнер</p>	Барков Ю.О.

	<p>ПМ 07.07 Производственное обучение. Дизайнер</p> <p>ПМ 08.01 Проектная графика. Дизайнер</p> <p>ПМ 08.02 Проектирование интерьера. Дизайнер</p> <p>ПМ 08.04 Конструирование объектов дизайна. Дизайнер</p> <p>ПМ 09.02 Преддипломная практика. Дизайнер</p> <p>МОО 02 Модули определяемые организацией образования: предметный дизайн. Дизайнер</p>	
5	<p>10130300 «Организация питания»:</p> <p>ПМ11.03 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»</p> <p>07210300 «Хлебопекарная, макаронная и кондитерское производство»:</p> <p>ПМ 02 РО 2.5 «Выполняет основные виды работ по квалификации в условиях производства»</p> <p>ПМ 02 РО 2.1 «Изготавливает и оформляет различные виды печенья и пряников»</p> <p>ПМ 02 РО 2.1 Изготавливает и оформляет кексы и рулеты различного ассортимента.</p> <p>ПМ 02 РО 2.3 Изготавливает вафли различного ассортимента.</p> <p>ПМ 02 РО 2.5 Выполняет основные виды работ по квалификации в условиях производства.</p> <p>ПМ 03 РО 3.1 Изготавливает и оформляет простые массовые торты и пирожное.</p> <p>ПМ 03 РО 3.2 Изготавливает и оформляет простые сложные виды тортов и пирожных.</p> <p>ПМ 03 РО 3.3 Изготавливает и оформляет оригинальные и заказные торты и пирожные.</p> <p>ПМ 03 РО 3.4 Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря.</p> <p>ПМ 03 РО 3.5 Выполняет основные виды работ по квалификации в условиях производства.</p> <p>РО 6.3 Читает кинематические схемы, определяет напряжения в конструктивных элементах, производит расчет механических передач и простейших сборочных единиц.</p> <p>РО 7.2 Осуществляет контроль качества сырья и готовой продукции хлебопекарного и кондитерского производства.</p> <p>РО 7.4 Применяет основные положения стандартизации, сертификации и метрологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ПМ 06 РО 6.4 Использует в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов.</p> <p>ПМ 07 РО 7.1 Организует и ведет технологические процессы хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства в соответствии с нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции.</p> <p>ПМ 07 РО 7.5 Обеспечивает безопасную эксплуатацию</p>	Зикенова А.Н.

	<p>технологического оборудования и автоматизированных технологических линии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.</p> <p>ПМ 07 РО 7.5 Выполняет основные виды работ по квалификации в условиях производства</p> <p>ПМ 08 РО 8.4 Имеет практический опыт ведения технологических процессов хлебокарного, макаронного и кондитерского производства.</p>	
6	<p>Составление учебно-планирующей документации: перечень дисциплин по которым разработаны (откорректированы) РП и учебные планы педагога</p> <p>Корректировка рабочих программ в соответствии с типовыми программами, РП для специальности 0508000 «Организация питания: «Охрана труда», 0506000«Парикмахерское искусство и декоративная косметика» «Моделирование и художественное оформление прически», «Технология постижерных работ», МОО Алгоритм создания дизайн окрашивания работ.</p> <p>Разработка рабочих программ в соответствии с типовыми программами, РП для специальности 10120100 – «Парикмахерское искусство»:«</p> <p>ПМ 01 РО1.1 «Использование средств для окрашивания волос»</p> <p>ПМ 01 РО 1.2 «Использование средства для укладки волос»</p> <p>ПМ 02 РО2.2 Использование инструментов и электрооборудование</p> <p>ПМ 02 РО 2.3 «Определять степень неисправности электроинструментов и аппаратуры»</p> <p>ПМ 02 РО 2.4 «Применять правовые, нормативные и организационные основы охраны труда и предприятий»</p> <p>ПМ 03 РО 3.3 « Соблюдать эстетическую культуру сервиса»</p> <p>ПМ 06 РО 6.2 Законы зрительного восприятия</p> <p>РО 7.2 Выполнять модельные стрижки</p> <p>РО 7.3 Выполнять модельные стрижки</p> <p>РО 7.4 Выполнять исторические и актуальные модели причесок</p> <p>Профессиональные практики:</p> <p>ПМ 04 РО 4.3 «Выполнять окрашивание волос в различные цвета и оттенки».</p> <p>ПМ 04 РО 4.4 «Выполнять процедуру тонирования и осветления волос»</p> <p>ПМ 04 РО 4.5 « Выполнять процедуры перманентной завивки и выпрямление волос»</p> <p>ПМ 04 РО 4.6 «Выполнять технологические схемы причесок, стрижек»</p> <p>ПМ 06 РО 6.4 Композиция прически</p> <p>ПМ 05 РО 6.5 Коррекция внешности с помощью прически</p> <p>РО 7.2 Выполнять модельные стрижки</p> <p>Производственное обучение:</p> <p>ПМ 05РО 5.1 « Различать основное сырье и материалы для постижерных работ»</p> <p>ПМ 05 РО 5.2 «Выполнять эскизы и постижерные украшения»</p> <p>Пм 05 РО 5.3 «Изготавливать постижерные изделия из натуральных и искусственных работ»</p>	Колесникова Е.Г.

	Пм 05 РО 5.4 «Выполнять уход и ремонт постижерных украшений и изделий»	
7	<p>Составление учебно-планирующей документации: перечень дисциплин по которым разработаны (откорректированы) МРП,и поурочные планы педагога</p> <p>10130300 «Организация питания» 20-ОП каз-1</p> <p>ПМ 05.06 Производственное обучение</p> <p>ПМ 06.04 Производственное обучение</p> <p>ПМ 07.05 Производственное обучение</p> <p>ПМ 09.06 Производственное обучение</p> <p>ПМ 09.01 Производственное обучение</p> <p>07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» 20-ТХ каз-1:</p> <p>ПМ 09.01 Производственное обучение</p> <p>ПМ 09.02 Профессиональная практика для получения рабочей квалификаций</p> <p>07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» 21-ТХ каз-1:</p> <p>РО 2.1 Изготавливает и оформляет различные виды печенья и пряников</p> <p>РО 2.2 Изготавливает и оформляет кексы и рулеты различного ассортимента</p> <p>РО 2.3 Изготавливает вафли различного ассортимента</p> <p>РО 2.5 Выполняет основные виды работ по квалификаций в условиях производства</p> <p>РО 2.5 Выполняет основные виды работ по квалификаций в условиях производства</p> <p>РО 3.1 Изготавливает и оформляет простые массовые торты и пирожные</p> <p>РО 3.2 Изготавливает и оформляет сложные виды тортов и пирожных</p> <p>РО 3.3 Изготавливает и оформляет оригинальные и заказные торты и пирожные</p> <p>РО 3.4 Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контроль- измерительных приборов и инвентаря</p> <p>РО 3.5 Выполняет основные виды работ по квалификаций в условиях производства</p>	Нупина А.Е.
8	<p>ПМ 01 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него</p> <p>РО 1.2 Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.</p> <p>РО 1.3 Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.</p> <p>РО 1.4 Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.</p> <p>РО 1.5 Формовать изделия из дрожжевого теста.</p> <p>РО 1.6 Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.</p> <p>РО 1.7 Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.</p> <p>ПМ 02 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него</p>	Марксова Ж.М

	<p>РО 2.1 Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы. РО 2.2 Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.</p> <p>РО 2.3 Разделять песочное тесто. РО 2.4 Разделять заварное тесто. РО 2.5 Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.</p> <p>РО 2.6 Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста. ПМ 03 Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий РО 3.1 Готовить кремы. РО 3.2 Готовить сахарную мастику, желе, карамель, РО 3.3 Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.</p> <p>РО 3.4 Готовить и оформлять десерты. РО 3.5 Готовить и оформлять пирожные. РО 3.6 Готовить и оформлять торты. 21 ТХ ПМ 01 Обеспечение безопасности кондитерской продукции, соблюдение правил и норм охраны труда при выполнении работ</p> <p>РО 1.1 Выполнять микробиологические исследования сырья и давать оценку полученных результатов. РО 1.2 Владеет техникой безопасности, правилами и нормами охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности. ПМ 02 Ведение технологических процессов изготовления и отделки печенья, пряников, кексов, рулетов и вафель различного ассортимента РО 2.1 Изготавливает и оформляет различные виды печенья и пряников. РО 2.2 Изготавливает и оформляет кексы и рулеты различного ассортимента. РО 2.3 Изготавливает вафли различного ассортимента. РО 2.4 Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря.</p> <p>РО 2.5 Выполняет основные виды работ по квалификации в условиях производства. 20 ОП каз ПМ 05 ПМ 05.04 Организация производства на предприятиях питания ПМ 06 ПМ 06.01 Технология мучных кондитерских изделий ПМ 06 ПМ 06.02 Оборудование предприятий питания ПМ 06 ПМ 06.03 Организация производства на предприятиях питания ПМ 07 ПМ 07.01 Технология мучных кондитерских изделий ПМ 07 ПМ 07.02 Оборудование предприятий питания ПМ 07 ПМ 07.03 Организация производства на предприятиях питания ПМ 07 ПМ 07.06 Технологическая практика</p>	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p> ПМ 08 ПМ 08.01 Технология мучных кондитерских изделий ПМ 08 ПМ 08.02 Товароведение ПМ 08 ПМ 08.03 Организация производства на предприятиях питания ПМ 08 ПМ 08.04 Оборудование предприятий питания ПМ 08 ПМ 08.05 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены ПМ 09 ПМ 09.01 Технология мучных кондитерских изделий ПМ 09 ПМ 09.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. ПМ 09 ПМ 09.03 Основы стандартизации, сертификации и метрологии ПМ 10 ПМ 10.01 Организация обслуживания посетителей ПМ 10 ПМ 10.03 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены ПМ 10 ПМ 10.05 Профессиональная эстетика и дизайн ПМ 11 ПМ 11.01 Организация обслуживания посетителей ПМ 11 ПМ 11.02 Организация производства на предприятиях питания ПМ 11 ПМ 11.05 Профессиональная эстетика и дизайн ПМ 11 ПМ 11.08 Кулинарная характеристика блюд ПМ 11 ПМ 11.09 Товароведение ПМ 12 ПМ 12.01 Организация обслуживания посетителей ПМ 12 ПМ 12.03 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены ПМ 12 ПМ 12.05 Профессиональная эстетика и дизайн ПМ 13 ПМ 13.01 Организация обслуживания посетителей ПМ 13 ПМ 13.02 Профессиональная эстетика и дизайн ПМ 14 ПМ 14.01 Организация обслуживания посетителей ПМ 14 ПМ 14.04 Организация производства на предприятиях питания ПМ 14 ПМ 14.08 Кулинарная характеристика блюд и напитков </p>	
9	<p> РП для специальности 0508000 «Организация питания:», «Организация производства на предприятий питания», «Организация обслуживания посетителей», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Технология мучных, кондитерских изделий», «Профессиональная эстетика и дизайн», «Организация обслуживания посетителей». Разработка рабочих программ в соответствии с типовыми программами, РП для специальности Квалификация «3W10130301-Кондитер-оформитель»: РО 1.1 «Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности», РО 1.2 «Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста», РО 1.3 «Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста», РО 1.4 «Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста», РО 1.5 «Формовать изделия из дрожжевого теста». РО 1.6. «Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке» РО 1.7. «Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста». РО 2.1 «Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы», </p>	Медведева Е.А.

	<p>РО 2.2. «Разделять слоеное тесто и формировать изделия из него», РО 2.3. «Разделять песочное тесто», РО 2.4. «Разделять заварное тесто», РО 2.5 «Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке», РО 2.6 «Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста».</p> <p>РО 3.1 «Готовить кремы», РО 3.2 «Готовить сахарную мастику, желе, карамель», РО 3.3 «Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий», РО 3.4. «Готовить и оформлять десерты», РО 3.5. «Готовить и оформлять пирожные», РО 3.6. «Готовить и оформлять торты».</p> <p>Квалификация «4S10130303 -Технолог»: РО 7.1. «Организовывать продовольственное и материально-техническое снабжение», РО 7.3 «Проводить инвентаризацию», РО 7.5 «Выполнять расчёты программы предприятия питания», РО 8.1 «Составлять производственную программу заготовочного предприятия», РО 8.2 «Составлять производственную программу предприятий с полным циклом производства», РО 8.4 «Осуществлять контроль качества готовой продукции», РО 9.1 «Организовывать оказание услуг предприятий питания».</p>	
<p>10</p>	<p>10130300 «Организация питания»:</p> <p>РО 7.1 « Организовывать продовольственное и материально-техническое снабжение»</p> <p>РО 7.3 «Проводить инвентаризацию»</p> <p>РО 7.5 «Выполнять расчёты программы предприятия питания»</p> <p>РО 8.1 «Составлять производственную программу заготовочного предприятия»</p> <p>РО 8.2 «Составлять производственную программу предприятия с полным циклом производства»</p> <p>РО 8.3 «Выполнять организацию рабочих мест, их оснащение и размещение технологического оборудования»</p> <p>РО 8.4 «Осуществлять контроль качества готовой продукции»</p> <p>РО 10.2 «Составлять служебные документы»</p> <p>МОО 01. МОО: Технохимический контроль производства</p> <p>МОО 03. Модули, определяемые организацией, образования:</p> <p>Кассовые аппараты</p> <p>РО 06.01 Сырье и материалы</p> <p>РО 06.02 Спецтехнология</p> <p>РО 06.03 Оборудование</p> <p>РО 07.01 Спецтехнология</p> <p>РО 08.01 Оборудование</p> <p>РО 1.1 «Выполняет микробиологические исследования сырья и давать оценку полученных результатов»</p> <p>РО 1.2 «Владеет техникой безопасности, правилами и нормами охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности»</p> <p>РО 2.1 «Изготавливает и оформляет различные виды печенье и пряников»</p> <p>РО 2.2 «Изготавливает и оформляет кексы и рулеты различного ассортимента»</p> <p>РО 2.3 «Изготавливает вафли различного ассортимента»</p> <p>РО 2.4 «Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического</p>	<p>Мукият А</p>

	<p>оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря»</p> <p>РО 3.1 «Изготавливает и оформляет простые массовые торты и пирожных»</p> <p>РО 3.2 «Изготавливает и оформляет сложные виды тортов и пирожных»</p> <p>РО 3.3 «Изготавливает и оформляет оригинальные и заказные торты и пирожные»</p> <p>РО 3.4 «Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря»</p>	
11	<p>0508000 «Организация питания: «Психология и этика профессиональной деятельности»;</p> <p>0201000 «Правоведение»: «Трудовое право и ПСЗ»;</p> <p>10150100 «Туризм»: «Профессиональная этика и этикет»</p> <p>Разработка рабочих программ в соответствии с типовыми программами, ПТП для специальности:</p> <p>04130100 – «Менеджмент» (по отраслям и областям применения):</p> <p>ПМ 01. РО 1.2. «Устанавливать контакты и организовывать переговоры и встречи с учетом правил делового общения»,</p> <p>БМ 03. РО 3.5. «Соблюдать этику делового общения»</p> <p>10120100 – «Парикмахерское искусство»:</p> <p>БМ 03. РО 3.5. «Соблюдать этику делового общения»,</p> <p>ПМ 03. РО 3.1. «Соблюдать культуру труда работников сферы обслуживания»,</p> <p>ПМ 03. РО 3.2. «Соблюдать этическую культуру сервиса».</p> <p>06130100 – «Программное обеспечение (по видам)»:</p> <p>БМ 03 РО 3.5. «Соблюдать этику делового общения».</p> <p>04110100 –«Учет и аудит»:</p> <p>БМ 03. РО 3.5. «Соблюдать этику делового общения»</p>	Райер М.А.
12	<p>10130300 «Организация питания»:</p> <p>«3W10130301-Кондитер-оформитель»</p> <p>РО 7.2 « Организация работы складских»</p> <p>РО 7.3 «Проводить инвентаризацию»</p> <p>РО 7.4 «Проводить ревизию»</p> <p>РО 7.5 «Выполнять расчёты программы предприятия питания»</p> <p>РО 8.4 «Осуществлять контроль качества готовой продукции»</p> <p>РО 9.1 Организовывать оказание услуг предприятий питания»</p> <p>РО 10.2 «Составлять служебные документы»</p> <p>МОО 02. Модули, определяемые организацией образования:</p> <p>Технология приготовления национальных блюд</p> <p>ПМ 07.04 «Охрана труда»</p> <p>ПМ 10.02 «Охрана труда»</p> <p>ПМ 10.07 «Производственное обучение»</p> <p>ПМ 11.10 «Производственное обучение»</p> <p>ПМ 12.02 «Охрана труда»</p> <p>ПМ 12.06 «Производственное обучение»</p> <p>ПМ 13.05 «Производственное обучение»</p> <p>ПМ 14.09 «Производственное обучение»</p> <p>«3W10130301-Кондитер-оформитель»</p>	Талғатова А.Т

	<p>РО 1.1 «Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности» РО 1.3 «Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста» РО 1.4 «Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста» РО 1.5 «Формовать изделия из дрожжевого теста» РО 1.6 «Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке» РО 1.7 «Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста» РО 2.1 «Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы» РО 2.2 «Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него» РО 2.3 «Разделять песочное тесто» РО 2.4 «Разделять заварное тесто» РО 2.5 «Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке» РО 2.6 «Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста» РО 3.3 «Выполнять подготовку шоколада для оформления изделия» РО 3.1 «Готовить кремы» РО 3.2 «Готовить сахарную мастику, желе, крамель» РО 3.4 «Готовить и оформлять десерты» РО 3.5 «Готовить и оформлять пирожные» РО 3.6 «Готовить и оформлять торты»</p>	
13	<p>для специальности 02120100 «Дизайн интерьера»: ПМ 01 РО 1.1 «Проводить обмерные работы на объекте», РО 1.2 «Фиксировать информацию по обмерам и собирать фото/видео материал на объекте», РО 1.3 «Подготавливать обмерные чертежи для дальнейшей работы на объекте», ПМ 02 РО 2.1 «Выполнять последовательную сборку конструкций из готовых элементов для основы под художественно-дизайнерские работы с соблюдением техники безопасности», РО 2.2 «Подготавливать рабочие поверхности из различных материалов к художественно-дизайнерским работам», РО 2.3 «Составлять колористический подбор цветов для оформления интерьеров разного назначения и элементов декора», РО 2.4 «Использовать разнообразные приемы фоновое оформления».</p> <p>Для специальности 10120100 – «Парикмахерское искусство»: ПМ 06 РО 6.3 «Цветовые типы человека. Типы лица. Формы лица. Типы фигуры. Определение формы лица», ПМ 08.02 «Специальный рисунок и художественная графика», ПМ 09.02 «Специальный рисунок и художественная графика», РО 7.1 «Выполнять эскизы причесок».</p>	Шипиленко Д.В
14	<p>Составление учебно-планирующей документации: перечень дисциплин по которым разработаны (откорректированы) РП, КТП и поурочные планы педагога:</p> <p>РП для специальности 02120100 «Дизайн интерьера», гр. 21-Д-1 1. РО 1.1 «Проводить обмерные работы на объекте» 2. РО 1.2 «Фиксировать информацию по обмерам и собирать фото/видео материал на объекте» 3. РО 2.1 «Выполнять последовательную сборку конструкций из готовых элементов для основы под художественно-дизайнерские работы с соблюдением техники безопасности» 4. РО 2.2 «Подготавливать рабочие поверхности из различных</p>	Молодова К.О.

	<p>материалов к художественно-дизайнерским работам»</p> <p>5. РО 2.3 «Составлять колористический подбор цветов для оформления интерьеров разного назначения и элементов декора»</p> <p>6. РО 2.4 «Использовать разнообразные приемы фонового оформления»</p> <p>РП для специальности 0402000 «Дизайн», гр. 19-Д-1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ПМ 07.01 «Перспектива» 2. ПМ 07.02 «Всемирная история искусства и художественная культура Казахстана» 3. ПМ 07.03 «Материаловедение» 4. ПМ 08.03 «Всемирная история искусства и художественная культура Казахстана» 5. ПМ 09.01 «Технологическая практика» 6. ПМ 09.02 «Преддипломная практика» 	
	<p>Составление вариантов обязательных контрольных работ (перечень дисциплин):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. РО 1.2 «Фиксировать информацию по обмерам и собирать фото/видеоматериал на объекте» 2. РО 2.2 «Подготавливать рабочие поверхности из различных материалов к художественно-дизайнерским работам» 3. ПМ 07.01 «Перспектива» 4. ПМ 07.02 «Всемирная история искусства и художественная культура Казахстана» 5. ПМ 07.03 «Материаловедение» 6. ПМ 08.03 «Всемирная история искусства и художественная культура Казахстана» 	
15	<p>РО1.3-Проводить противинфекционные мероприятия.</p> <p>РО1.4-Выполнять гигиенические требования.</p> <p>РО2.1-Соблюдать требования к организации рабочих мест, обеспечить безопасные условия труда в сфере профессиональной деятельности</p> <p>РО2.2-Использовать инструменты и электрооборудования</p> <p>РО2.3-Определять степень неисправности электроинструментов и аппаратуры</p> <p>РО2.4- Применять правовое , нормативное, организационные основы охраны труда и предприятий.</p> <p>РО4.1-Проводить процесс мытья , массажа головы и профилактический уход за волосами.</p> <p>РО4.2-Выполнять классические женские , мужские стрижки, детские стрижки и укладку волос с применением различных инструментов и приспособлений.</p> <p>РО6.1-Правило техники безопасности, санитарные требования и личная гигиена мастера</p> <p>РО6.2- Законы зрительного восприятия.</p> <p>ПМ0803-Производственное обучение</p> <p>ПМ0903-Производственная практика</p> <p>ПМ10.01-Профессилнальная практика на получение рабочей профессии</p>	Шокарева Н.В.

Приложение 2

**График проведения
открытых уроков и внеклассных мероприятий кафедры на 2022-2023 учебный год**

№ п/п	Фамилия преподавателя	Дисциплина, Группа	Открытый урок/ внеклассное мероприятие	Время проведения
1	Медведева Е.А. Бытикова Ж.Т.	20 ОП-1	Челленджер «Мой главный педагог», рассказ или эссе о любимых преподавателей колледжа в соц. сетях.	20.09.2022
2	Шокарева Е.А.	21 ПК-1	Открытый урок с привлечением социальных партнеров колледжа.	октябрь

			Тема «Химические составы для дезинфекции для мастеров парикмахеров».	
3	Носакова В.В.	21-Т-1	Открытый урок по дисциплине: «Направления и темы экскурсий», Тема: «Техника ведение экскурсии».	ноябрь
4	Молодова К.С.	19-Д-1	Открытый урок по дисциплине «Всемирная история искусства и художественная культура Казахстана» Тема «Искусство племен саков, гунов, усуней и кангюев».	Ноябрь
5	Шокарева Н.В.	20 ПК-1	Проведение конкурса молодых мастеров среди студентов группы на выявления претендента в участии. WorldSkillsKazakhstan 2023.	Ноябрь
6	Барков Ю.О.	19 Д-1	Областной открытый урок по специальности «Дизайн». Тема «Разработка композиционного решения проекта».	декабрь
7	Зикенева А.Н.	21 ОП каз-1	Проведения открытого урока «Ярмарка национальных блюд посвящено на праздник «Наурыз»».	март
8	Марксова Ж.М	21 ТХ-1	Проведение открытого урока РО 2.3 – «Изготавливать»	Март

			вафли различного ассортимента».	
--	--	--	---------------------------------	--

Видео уроки

№ п/п	Тема	Дисциплина, Группа	Ф.И.О	Время проведения
1	Тема: «Техника ведение экскурсии».	«Направления и темы экскурсий», 21-Т-1	Носакова В.В.	ноябрь

Приложение 3

**График консультаций преподавателей кафедры
на 2022-2023 учебный год**

	Оқытушының аты-жөні/ ФИО преподавателя	Апта күні/День недели	Уақыт/время	№ кабинета
1	Медведева Е. А.	понедельник	14.40-16.10	204
2	Барков Ю.О.	Пятница	14.40-16.10	210
3	Бытикова Ж. Т.	Суббота	8:30-10:00	204
4	Зикенова А.Н.	Понедельник вторник, среда	13:00-13:20	206
5	Нупина А.Е.	Понедельник вторник, среда	13:00-13:20	206
6.	Носакова В.В.	Вторник, четверг	14.40-16.10	426
7.	Молодова К.О.	четверг	14.40-16.10	515
8	Мұқият Айдана	Понедельник вторник, среда	13:00-13:20	422
9	Марксова Ж.М.	понедельник	14.40-16.10	422
10	Райер М. А.	Вторник, четверг	14.40-16.10	217
11	Талғатова А.Т.	Понедельник вторник, среда	13:00-13:20	422

12	Шокарева Н.В.	Понедельник вторник, среда	8.30-13.00	209
13	Шипиленко Д.	понедельник	13.20-14.40	515
14	Колесникова Е.Г.	понедельник	13.20-14.40	208

**График взаимопосещений учебных занятий преподавателей
кафедры в 2022-2023 учебном году**

1 семестр

	ФИО	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	итого
1	Медведева Е. А.		Мұқият Айдана			Быткова Ж.Т.	2
2	Барков Ю.О.			Молодова К.О	Медведева Е.А		2
3	Быткова Ж. Т.	Нупина А. Е.	Медведева Е. А.				2
4	Зикенова А.Н.		Быткова Ж.Т	Быткова Ж.Т			2
5	Нупина А.Е.		Медведева Е.А.		Быткова Ж.Т.		2
6	Носакова В.В.		Нупина А.Е.		Зикенова А.Н.		2
7	Молодова К.О.	Шипиленко Д.В.		Шокарева Н.В.			2
8	Муратқызы Гульмира						2
9	Мұқият Айдана				Быткова Ж.Т.	Медведева Е.А.	2
10	Марксова Ж.М.		Медведева Е.А		Зекенова А.Н.		2
11	Райер М. А.						2
12	Талғатова А.Т.				Быткова Ж.Т	Быткова Ж.Т	2
13	Шокарева Н.В.		Колесникова Е.Г		Молодова К.О		2
14	Шипиленко Д.		Нупина А.Е	Молодова К.О			2
15	Колесникова Е.Г.						2
ВСЕГО 33		2	8	4	7	3	

2 семестр

	ФИО	февраль	март	апрель	май	июнь	итого
1	Медведева Е. А.		Мұқият Айдана			Быткова Ж.Т.	2
2	Барков Ю.О.	Райер М.А		Молодова К.О.			2
3	Быткова Ж. Т.		Зикенова А. Н.		Талгатова А.		2
4	Зикенова А.Н.		Нупина А.Д		Талгатова А.		2
5	Нупина А.Е.	Медведева Е.А.		Молодова К.О.			2

6	Носакова В.В.		Молодова К.О.		Марксова Ж.М		2
7	Молодова К.О.	Медведева Е.А.		Барков Ю.О.			2
8	Муратқызы Гульмира						2
9	Мұқият Айдана		Молодова К.О		Медведева Е. А		2
10	Марксова Ж.М.	Носакова В.В.		Бытикова Ж.Т.			2
11	Райер М. А.						2
12	Талғатова А.Т.		Медведева Е. А.	Медведева Е. А.			2
13	Шокарева Н.В.	Бытикова Ж.Т.			Молодова К.О.		2
14	Шипиленко Д.		Барков Ю.О.		Носакова В.В.		2
15	Колесникова Е.Г.						2
ВСЕГО 33		5	7	5	6	1	

**График проведения обязательных классных контрольных работ
2022-2023 учебный год**

	Группа	Дисциплина	Месяц/Семестр	ФИО преподавателя
Кафедра сервисного направления				
1.	20 ОП-1	ПМ 05.03 «Оборудование предприятий питания»	5	Бытикова Ж. Т.
2.	21 Т-2	Экологический туризм»;	Октябрь	Носакова В.В.
3.	21 Т-1	«География туризма»;	Октябрь	
		«Маркетинг в туризме».		
		РО 1.1 Анализ экскурсионных предложений		
		РО 1.2 Направления и темы экскурсий		
		РО 1.3 Материал		
		РО 1.4 Тексты экскурсий		
		РО 1.5 Методическая разработка экскурсий		
		РО 1.7 Конференции экскурсовода		
4.	19 Д-1	«История интерьера, стили»,	Ноябрь	Барков Ю.О.
5.	20 Д-1	«Профессиональные компьютерные программы»	Апрель	
6.	19 Д-1	«Специальные технологии»	ноябрь	
7.	21 ОП каз -1	РО 7.1 организывает и ведет технологические процессы хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства в соответствии с нормативными документами, регламентирующими выпуск продукции.	4 семестр	Зикенова А.Н.

8.	21 ПК-1	ПМ 0 2 Использование инструментов, приборов и аппаратуры, соблюдение требований правил техники безопасности.	3 семестр	Колесникова Е.С.
9.	21 ОП каз-1	РО 1.6- готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке РО 2.1- Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы РО 3.1- Готовить кремы	декабрь	Маркова Ж.М.
10.	20 ОП каз	ПМ 05 Подготовка сырья и замес теста	5 семестр	Маркова Ж.М.
11.	21 ОП-1 П 21 ОП-1 Т	РО 1.1 «Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности»	декабрь	Медведева Е.А.
		РО 1.6. «Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке»		
		РО 2.1 «Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы»,		
		РО 3.1 «Готовить кремы»		
		9.1 «Организовывать оказание услуг предприятий питания».		
12.	19 ОП-12	РО 7.3 «Проводить инвентаризацию»,	Октябрь	
13.	21 ТХказ -1	РО 1.1. Выполняет микробиологические исследования сырья и давать оценку полученных результатов.	3 семестр	Муқият А
		РО 2.1. Изготавливает и оформляет различные виды печенья и пряников.	3 семестр	
		РО 2.3. Изготавливает вафли различного ассортимента	3 семестр	
		РО 3.2. Ведение процесса изготовления и оформления тортов и пирожных	4 семестр	

14.	19 ОП каз-1	РО 07.03 Проводить инвентаризацию	Октябрь	
		РО 08.01 Составлять производственную программу заготовочного предприятия	Октябрь	
		РО 10.2 Составлять служебные документы	Октябрь	
15.	21 ПК-1	РО 3.1. «Соблюдать культуру труда работников сферы обслуживания»	4 семестр	Райер М.А.
16.	21 ПРО-1	БМ 03 РО 3.5. «Соблюдать этику делового общения». и областям применения):	4 семестр	
17.	21 М-2	ПМ 01. РО 1.2. «Устанавливать контакты и организовывать переговоры и встречи с учетом правил делового общения	3 семестр	
18.	21 ОП каз -1	РО 1.1 Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности..	Декабрь	Талғатова А.Т.
		РО 1.6 Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке	Декабрь	
		РО 2.1 Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	4 семестр	
		РО 3.1 Готовить кремы.	4 семестр	
19.	21 –Д-1	РО 1.2 «Фиксировать информацию по обмерам и собирать фото/видеоматериал на объекте»	Октябрь	Молодова К.О.
		РО 2.2 «Подготавливать рабочие поверхности из различных материалов к художественно-дизайнерским работам»	Март	
20.	19 Д-1	ПМ 07.01 «Перспектива»	Октябрь	
		ПМ 07.02 «Всемирная история искусства и	Октябрь	

		художественная культура Казахстана»		
		ПМ 07.03 «Материаловедение»	Октябрь	
		ПМ 08.03 «Всемирная история искусства и художественная культура Казахстана»	Март	
21.	20 Д-1	«Макетирование»	Октябрь	
22.	21 ПК-1	Соблюдать требования к организации рабочих мест, обеспечить безопасные условия труда в сфере профессиональной деятельности.	3 семестр	Шокарева Н.В.
		Определять степень неисправности электроинструментов и аппаратуры.	3 семестр	

ИТОГО-47 ОКР

По специальности «Дизайн интерьера»-10

По специальности «Парикмахерское искусство -4

По специальности «Программное обеспечение (по видам) -1

По специальности «Менеджмент» (по отраслям -1

По специальности «Кондитер-Оформитель»-5 На Государственном языке -8

По специальности «Технолог»- 1 На Государственном языке -3

По специальности «Организация питания»-1 На Государственном языке -1

По специальности «Хлебопекарное макаронное и кондитерское производство»- На Государственном языке -4

Организация туристской деятельности»-9

График проведения практик преподавателями кафедры в 2022-2023 учебном году

№	Название практики	Курс, группа	Продолжительность (нед)	Кол-во часов	Месяц проведения	ФИО преподавателя
1	<p>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.</p> <p>Выполняет основные виды работ по квалификации в условиях производства.</p> <p>Изготавливает и оформляет различные виды печенья и пряников.</p> <p>Изготавливает и оформляет кексы и рулеты различного ассортимента.</p> <p>Изготавливает вафли различного ассортимента.</p> <p>Выполняет основные виды работ по квалификации в условиях производства.</p> <p>Изготавливает и оформляет простые массовые торты и пирожное.</p> <p>Изготавливает и оформляет простые сложные виды тортов и пирожных.</p> <p>Обеспечивает безопасную эксплуатацию технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инвентаря.</p> <p>Выполняет основные виды работ по квалификации в условиях производства.</p>	<p>21-ТХ</p> <p>21-ТХ</p> <p>21-ТХ</p> <p>21-ТХ</p> <p>21-ТХ</p> <p>21-ТХ</p> <p>21-ТХ</p> <p>21-ТХ</p> <p>21-ТХ</p> <p>21-ТХ</p>				Зикенова А.Н.
	Производственное Обучение ПМ 05.06	20-ОП-1	1	36	Сентябрь	Бытикова Ж. Т.

	Производственное Обучение ПМ 06.04	20-ОП-1	1	36	Сентябрь	Бытикова Ж. Т.
	Производственное Обучение ПМ 07.05	20-ОП-1	1	36	Сентябрь	Бытикова Ж. Т.
	Производственное Обучение ПМ 09.06	20-ОП-1	1	36	Сентябрь	Бытикова Ж. Т.
	Производственное обучение ПМ 10.07	20-ОП-1	1	36	Февраль	Бытикова Ж. Т.
	Производственное обучение ПМ 11.10	20-ОП-1	1	36	Февраль	Бытикова Ж. Т.
	Производственное обучение ПМ 12.06	20-ОП-1	1	36	Февраль	Бытикова Ж. Т.
	Производственное обучение ПМ 13.05	20-ОП-1	1	36	Февраль	Бытикова Ж. Т.
	Производственное обучение ПМ 14.09	20-ОП-1	1	36	Февраль	Бытикова Ж. Т.
	Технологическая практика ПМ 05.07	20-ОП-1	0,5	18	Декабрь	Бытикова Ж. Т.
	Технологическая практика ПМ 06.05	20-ОП-1	0,5	18	Декабрь	Бытикова Ж. Т.
	Технологическая практика ПМ 07.06	20-ОП-1	0,5	18	Декабрь	Бытикова Ж. Т.
	Технологическая практика ПМ 09.07	20-ОП-1	0,5	18	Январь	Бытикова Ж. Т.
	Профессиональная практика ПМ 10.08	20-ОП-1	0,5	18	Май	Бытикова Ж. Т.
	Профессиональная практика ПМ 11.11	20-ОП-1	1	36	Май	Бытикова Ж. Т.

	Профессиональная практика ПМ 12.07	20-ОП-1	0,5	18	Май	Бытикова Ж. Т.
	Профессиональная практика ПМ 13.06	20-ОП-1	1	36	Май	Бытикова Ж. Т.
	Профессиональная практика ПМ 14.10	20-ОП-1	1	36	Июнь	Бытикова Ж. Т.
	РО 1.3 Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	21-ОП-1	1	36	Сентябрь	Бытикова Ж. Т.
	РО 1.4 Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	21-ОП-1	1	36	Октябрь	Бытикова Ж. Т.
	РО 1.5 Формовать изделия из дрожжевого теста.	21-ОП-1	2	72	Октябрь	Бытикова Ж. Т.
	РО 1.6 Готовить полуфабрикаты и изделия из теста.	21-ОП-1	2	72	Октябрь	Бытикова Ж. Т.
	РО 1.7 Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	21-ОП-1	2	72	Ноябрь	Бытикова Ж. Т.
	РО 2.1 Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	21-ОП-1	1	36	Март	Бытикова Ж. Т.
	РО 2.2 Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	21-ОП-1	1	36	Март	Бытикова Ж. Т.
	РО 2.3 Разделять песочное тесто.	21-ОП-1	1	36	Март	Бытикова Ж. Т.
	РО 2.4 Разделять заварное тесто.	21-ОП-1	1	36	Март	Бытикова Ж. Т.
	РО 2.5 Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	21-ОП-1	0,75	24	Апрель	Бытикова Ж. Т.
	РО 2.6 Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	21-ОП-1	0,75	24	Апрель	Бытикова Ж. Т.

	РО 3.4 Готовить и оформлять десерты.	21-ОП-1	1	36	Апрель	Бытикова Ж. Т.
	РО 3.5 Готовить и оформлять пирожные.	21-ОП-1	1	36	Апрель	Бытикова Ж. Т.
	РО 3.6 Готовить и оформлять торты.	21-ОП-1	1	36	Апрель	Бытикова Ж. Т.
	РО 7.2 Организовывать работы складских помещений.	19-ОП-12	0,75	24	Октябрь	Бытикова Ж. Т.
	РО 7.3 Проводить инвентаризацию.	19-ОП-12	1	36	Ноябрь	Бытикова Ж. Т.
	РО 7.4 Проводить ревизию.	19-ОП-12	1,3	48	Ноябрь	Бытикова Ж. Т.
	РО 7.5 Выполнять расчеты программы предприятия питания.	19-ОП-12	1	36	Ноябрь	Бытикова Ж. Т.
	РО 8.3 Выполнять организацию рабочих мест, их оснащение и размещение технологического оборудования.	19-ОП-12	2	72	Декабрь	Бытикова Ж. Т.
	РО 8.4 Осуществлять контроль качества готовой продукции.	19-ОП-12	2	72	Декабрь	Бытикова Ж. Т.
	Проводить обмерные работы на объекте, производственное обучение	2 курс, 21-Д-1		108	3	Молодова К.О.
	Фиксировать информацию по обмерам и собирать фото/видео материал на объекте, производственное обучение	2 курс, 21-Д-1		72	3	Молодова К.О.

	Выполнять последовательную сборку конструкций из готовых элементов для основы под художественно-дизайнерские работы с соблюдением техники безопасности, производственное обучение	2 курс, 21-Д-1		72	4	Молодова К.О.
	Подготавливать рабочие поверхности из различных материалов к художественно-дизайнерским работам, производственное обучение	2 курс, 21-Д-1		72	4	Молодова К.О.
	Составлять колористический подбор цветов для оформления интерьеров разного назначения и элементов декора, производственное обучение	2 курс, 21-Д-1		180	4	Молодова К.О.
	Использовать разнообразные приемы фонового оформления, производственное обучение	2 курс, 21-Д-1		180	4	Молодова К.О.
	Технологическая практика	4 курс, 19-Д-1		144	8	Молодова К.О.
	Преддипломная практика	4 курс, 19-Д-1		36	8	Молодова К.О.
	ПМ01 Планирование, подготовки и разработка экскурсий для различных групп населения – производственное обучение	2 курс, группа 21-Т1		288	3 сем	Носакова В. В
	ПМ02 Проведение экскурсий по различным тематикам – производственное обучение	2 курс, группа 21-Т1		216	4 сем	Носакова В. В
	ПМ02 Проведение экскурсий по различным тематикам – производственная практика	2 курс, группа 21-Т1		252	4 сем	Носакова В. В
	ПМ03.06 Производственная обучение	3 курс, группа 21-Т-2		72	5 сем	Носакова В. В

	ПМ04.07 Производственное обучение	3 курс, группа 21-Т-2		72	5 сем	Носакова В. В
	ПМ04.08 Производственная практика	3 курс, группа 21-Т-2		144	5 сем	Носакова В. В
	ПМ05.08 Производственное обучение	3 курс, группа 21-Т-2		72	6 сем	Носакова В. В
	ПМ05.09 Производственная практика	3 курс, группа 21-Т-2		72	6 сем	Носакова В. В
	ПМ06.08 Производственное обучение	3 курс, группа 21-Т-2		72	6 сем	Носакова В. В
	ПМ06.11 Производственная практика	3 курс, группа 21-Т-2		72	6 сем	Носакова В. В
	ПМ 01, РО 1.1 «Проводить обмерные работы на объекте», производственное обучение	2 курс, 21-Д-1, 2 подгр.		108	1 семестр	Шипиленко Д. В.
	ПМ 01, РО 1.2 «Фиксировать информацию по обмерам и собирать фото/видео материал на объекте», производственное обучение	2 курс, 21-Д-1, 2 подгр.		72	1 семестр	Шипиленко Д. В.
	ПМ 01, РО 1.3 «Подготавливать обмерные чертежи для дальнейшей работы на объекте», производственное обучение	2 курс, 21-Д-1, 2 подгр.		108	1 семестр	Шипиленко Д. В.
	ПМ 02, РО 2.1 «Выполнять последовательную сборку конструкций из готовых элементов для основы под художественно-дизайнерские работы с соблюдением техники безопасности», производственное обучение	2 курс, 21-Д-1, 2 подгр.		72	2 семестр	Шипиленко Д. В.

	ПМ 02, РО 2.2. «Подготавливать рабочие поверхности из различных материалов к художественно-дизайнерским работам», производственное обучение	2 курс, 21-Д-1, 2 подгр.		72	2 семестр	Шипиленко Д. В.
	ПМ 02, РО 2.3 «Составлять колористический подбор цветов для оформления интерьеров разного назначения и элементов декора», производственное обучение	2 курс, 21-Д-1, 2 подгр.		180	2 семестр	Шипиленко Д. В.
	ПМ 02, РО 2.4 «Использовать разнообразные приемы фоновое оформления», производственное обучение	2 курс, 21-Д-1, 2 подгр.		180	2 семестр	Шипиленко Д. В.
	ПМ 04.03 «Производственное обучение»	3 курс, 20-Д-1, 1 подгр.		144	1 семестр	Шипиленко Д. В.
	ПМ 05.02 «Производственное обучение»	3 курс, 20-Д-1, 1 подгр.		144	2 семестр	Шипиленко Д. В.
	ПМ 06.01 «Производственное обучение»	3 курс, 20-Д-1, 1 подгр.		144	2 семестр	Шипиленко Д. В.
	ПМ 06.02 «Профессиональная практика (практика на повышение рабочей квалификации)»	3 курс, 20-Д-1		180	2 семестр	Шипиленко Д. В.

**График проведения
Курсовых дипломных проектов кафедры на 2022-2023 учебный год**

№ п/п	специальность	Дисциплина, Группа	Ф.И.О	Время проведения
1	10120100 – «Парикмахерское искусство». Курсовая работа	РО 7.3 Выполнять модельные прически 19-ПК-12	Колесникова Е.Г	Март
2	10120100 – «Парикмахерское искусство». Курсовая работа	ПМ 09.01 Технология постижерных работ 21 – ПК-1	Колесникова Е.Г	апрель
3	10120100 – «Парикмахерское искусство». Дипломный проект	19-Д-12	Колесникова Е.Г	июнь
4	«4S10130303 -Технолог»: Курсовая работа	РО 8.4 «Осуществлять контроль качества готовой продукции», гр 19 ОП-12	Медведева Е.А.	Октябрь
5	«4S10130303 -Технолог»: Курсовая работа	РО 8.4 «Осуществлять контроль качества готовой продукции», гр 19 ОПказ-12	Мукият А	Октябрь
6	Курсовая работа 02120100 «Дизайн интерьера»	гр. 21-Д-1 РО 2.4 «Использовать разнообразные приемы фоновое оформления»	Молодова К.О.	Март-апрель 2023
7	Дипломный проект 02120100 «Дизайн интерьера»	19-Д-1	Молодова К.О.	май
8	Курсовая работа 02120100 «Дизайн интерьера»,	ПМ 08.02 «Проектирование интерьера» 19 Д-1	Барков Ю.О.	1 семестр
9	Дипломный проект дипломным проектом 02120100 «Дизайн интерьера»,	19-Д-1	Барков Ю.О.	май