



УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора колледжа  
№ 28 от 31.01.2018 г.  
В.М. Земалиндинова

**План работы  
ведущего колледжа на 2018 год**

№п/п	Наименование мероприятия	Сроки проведения	Ответственные
<b>Трансляция опыта по применению новых кулинарных технологий</b>			
1.	Мастер-классы для преподавателей, мастеров п/о и студентов: «Диверсификация блюд»	май	Иванова Е.М., И.Лазерсон (ООО «Кулинарная студия Ильи Лазерсона»)
	Инновационные техники и технологии	май	Козубенко А.А., менеджер компетенции, Е.Н.Иришкин, международный эксперт
	Современные тенденции кондитерского искусства	февраль	И.В.Оленин, победитель национального чемпионата
<b>Обсуждение актуальных вопросов, консультирование</b>			
2.	Круглый стол с профильными ПОО «Об изменении нормативных расходов, о проведении торгов по специальности по ТОП-50»	май	Иванова Е.В. Козубенко А.А.
3.	Консультирование по вопросам организации и проведения демонстрационного экзамена	октябрь	Иванова Е.В. Пономарева К.В.
<b>Учебно-методическое обеспечение</b>			
4.	Разработка основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	февраль	Иванова Е.В.
5.	Разработка рабочих программ по дисциплинам и модулям основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	в течение года	Иванова Е.В., председатели ПЦК, преподаватели
6.	Разработка контрольно-оценочных средств по ПМ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для РСКА	октябрь	Иванова Е.В., Сумнительнова Л.С., Панкратьева А.В., Елисеева М.П.
7.	Разработка программы повышения квалификации преподавателей, мастеров п/о «Практика и методика подготовки кадров по профессии/специальности Повар,	март	Козубенко А.А. Елисеева М.П.

	кондитер, Поварское и кондитерское дело с применением стандарта ВСР по компетенции «Поварское дело»		
8.	Разработка рабочей тетради к программе повышения квалификации преподавателей, мастеров п/о «Практика и методика подготовки кадров по профессии/специальности Повар, кондитер, Поварское и кондитерское дело с применением стандарта ВСР по компетенции «Поварское дело».	апрель-май	Козубенко А.А. Елисеева М.П. Макарова О.С. Иванова Е.В.
<b>Деятельность Специализированного центра компетенций</b>			
9.	Подготовка материалов и аккредитация СЦК по компетенции «Поварское дело».	февраль-май	Макарова О.С. Лозовик Т.Н. Пономарева К.В.
10.	Проведение отборочного чемпионата по вхождению в состав национальной сборной	июль	Козубенко А.А.
11.	Проведение тренировочных сборов национальной сборной на базе СЦК	август	Козубенко А.А.
12.	Проведение отборочных соревнований регионального чемпионата по компетенции «Поварское дело».	октябрь	Лозовик Т.Н. Пономарева К.В. Иванова Е.В.
13.	Проведение регионального чемпионата «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело».	ноябрь	Лозовик Т.Н. Пономарева К.В. Иванова Е.В.
14.	Проведение курсов повышения квалификации преподавателей, мастеров п/о ПОО субъектов РФ по теме: «Практика и методика подготовки кадров по профессии/специальности Повар, кондитер, Поварское и кондитерское дело с применением стандарта ВСР по компетенции «Поварское дело».	июль-сентябрь	Лозовик Т.Н. Пономарева К.В. Иванова Е.В. Козубенко А.А.
<b>Практика проведения демонстрационного экзамена</b>			
15.	Подготовка документов на аккредитацию ЦПДЭ по компетенции «Поварское дело».	декабрь	Макарова О.С. Пономарева К.В. Иванова Е.В.
16.	Разработка Программы ГИА с проведением ДЭ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	ноябрь	Макарова О.С. Пономарева К.В. Иванова Е.В.