

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ»
КАМЧАТСКОГО КРАЕВОГО СОЮЗА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ КООПЕРАТИВОВ

РАССМОТРЕНО
на заседании кафедры сервиса,
менеджмента и потребительской
кооперации
Протокол № 10 от 15 июня 2018 г.
Зав кафедрой М /Л.Г. Грбовая/

УТВЕРЖДАЮ
Директор Камчатского
кооперативного техникума
Т.Г.Проценко
06 2018 г.



ОТЧЁТ
о работе кафедры
сервиса, менеджмента
и потребительской кооперации
за 2017-2018 учебный год

СОГЛАСОВАНО
Заместителя директора по учебно –
методической и организационной
работе
С.Ю.Назарова
"26" июня 2018 г.

1. Основные направления работы кафедры:

- Качество образования, как основное направление подготовки специалистов.
- Активизация научно – исследовательской работы преподавателей и студентов.
- Изучение и применение современных методик и инновационных педагогических технологий, как основы повышения качества подготовки специалистов.
- Повышение квалификации и самообразование преподавателей.
- Пополнение научно-методического обеспечения образовательного процесса специальностей.
- Внедрение элементов дуального обучения в процесс обучения.
- Обеспечение сохранности контингента студентов, закрепленных за кафедрой.

2. Изменения, произошедшие на кафедре

Кафедра сервиса, менеджмента и потребительской кооперации организована в соответствии с приказом № 134-0 от 31.08.2009г. путем объединения кафедры туризма, менеджмента и иностранных языков и кафедры товароведения, менеджмента и потребительской кооперации.

Распределение дисциплин, профессиональных модулей и практик за преподавателями кафедры указаны в таблице 1.

Дисциплины, профессиональные модули, практики, закрепленные за преподавателями кафедры в 2017-2018 учебном году

Дисциплины, междисциплинарные курсы, практики	Преподаватель и
<ol style="list-style-type: none"> 1. Менеджмент 2. Основы коммерческой деятельности 3. Теоретические основы товароведения 4. МДК.01.01 Основы управления ассортиментом, курсовая работа 5. ОКДиП: Современные инструменты менеджмента 6. ОКДиП: Основные составляющие стратегического менеджмента и типы стратегических предпринимательских решений, Современные инструменты менеджмента, Управление качеством продукта и сервиса 7. Ведение в специальность 8. МДК 04.01 Управление деятельностью функционального подразделения. Учебная, производственная практика, преддипломная практика 9. Основы самостоятельной работы 	<p><i>Гробовая Лариса Гедеминовна</i></p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. ОКДиП Маркетинг в предпринимательстве 2. ОКДиП Потребительская кооперация как объект предпринимательской деятельности, Управление предпринимательским (кооперативным) делом УП 05.01 3. История потребительской кооперации 4. Метрология, стандартизация 5. Метрология, стандартизация сертификация 6. МДК.01.02. Маркетинг 7. УП, ПП ТРО-15-9 8. МДК.03.03 Документирование и сертификация 9. Руководство ВКР 	<p><i>Липатова Ольга Дмитриевна</i></p>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров 2. МДК.01.03 . Техническое оснащение торговых предприятий и охрана труда 	<p><i>Рогожина Оксана Юрьевна</i></p>

3. МДК,04.01 Выполнение работ по профессии "Кассир торгового зала", УП 04, ПП 04		
1. Технология 2. МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий 3. МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий 4. МДК.03.01 Технология деления теста, формирования тестовых заготовок 5. МДК.03.02 Технология разделки мучных кондитерских изделий 6. МДК.04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий 7. МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий 8. Введение в специальность 9. ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Курсовая работа. УП 03, ПП 03 10. ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. Курсовая работа 11. УП 05, ПП 05 12. ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения. Производственная практика 13. Производственная (преддипломная практика) 14. МДК. 07.01 Технология выполнения работ по профессии повар. УП 07, ПП 07 15. Руководство ВКР		Малюгина Ольга Петровна
1. Основы бухгалтерского учета 2. Бухгалтерский учет и отчетность 3. ПП 02 4. ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 5. ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		Зуева Анастасия Вячеславовна
1. МДК.03.01 Технология и организация туроператорской деятельности 2. Курсовая работа по Технологии и организации туроператорской деятельности 3. Руководство ВКР		Пчелова Яна Геннадьевна
4. Краеведение 5. МДК.02.01 Технология и организация сопровождения туристов 6. МДК.02.02 Организация досуга туристов, УП 02, ПП 02 7. МДК.04.02 Современная оргтехника и организация производства		Безбородова Алена Анатольевна
1. Статистика 2. Страхование дело 3. Иностранный язык		Беда Анжела Евгеньевна
1. Иностранный язык	Бутнор Татьяна Владимировна	
1. География, 2. Геология	Иванова Лариса Ивановна	

Кафедра осуществляет учебную, методическую, научную и воспитательную работу с обучаемыми по специальностям и программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

1. 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" очной и заочной форм обучения;
2. 38.02.05 "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» заочной формы обучения;
3. 43.02.10 "Туризм" очной формы обучения;
4. 09.02.03 «Программирование в компьютерных системах» очной и заочной форм обучения;
5. 09.02.04. Информационные системы (по отраслям) очной формы обучения;
6. 40.02.01 "Право и организация социального обеспечения" очной и заочной форм обучения;
7. 38.02.01 "Экономика и бухгалтерский учет" очной и заочной форм обучения;
8. 38.02.07 «Банковское дело» очной формы обучения;
9. 21.02.14 «Маркшейдерское дело» очной и заочной формы обучения;
10. 20.02.04 «Пожарная безопасность» очной формы обучения;
11. 03.10.01 «Правоохранительная деятельность» очной формы обучения;
12. 38.01.03 «Контролер банка» очной формы обучения;
13. 19.01.04 «Пекарь» очной формы обучения.

Кафедра является выпускающей для специальностей, квалифицированных рабочих, служащих:

1. 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» очной и заочной форм обучения;
2. 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» очной и заочной форм обучения;
3. 43.02.10 «Туризм» очной формы обучения;
4. 19.01.04 «Пекарь» очной формы обучения.

Квалификационный и штатный состав преподавателей кафедры указан в таблице 2.

Таблица 2 - Квалификационный и штатный состав преподавателей кафедры

Ф.И.О. преподавателя	Вид нагрузки	Категория
1. Грбовая Лариса Гедеминовна	штатная	Б/К
2. Беда Анжела Евгеньевна	почасовая	Б/К
3. Бутнор Татьяна Владимировна	почасовая	Б/К
4. Зуева Анастасия Вячеславовна	штатная	Б/К
5. Иванова Лариса Ивановна	почасовая	Б/К
6. Липатова Ольга Дмитриевна	почасовая	Б/К
7. Малюгина Ольга Петровна	штатная	Б/К
8. Пчелова Яна Геннадьевна	почасовая	Б/К
9. Безбородова Алена Анатольевна	почасовая	Б/К
10. Рогожина Оксана Юрьевна	почасовая	Б/К

В состав кафедры входит 10 преподавателей, в том числе 3 штатных (30,0 %), 7 - почасовиков (70,0 %).

В течение учебного года квалификационный состав преподавателей распределился следующим образом: без категории – 10 преподавателей (100,0 %).

Из 10 преподавателей 10 (100,0%) - читают общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули:

- 1) по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" – 2 штатных;
- 2) 38.02.05 "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров" – 2 штатных;
- 3) 43.02.10 "Туризм"- 1 – штатный;
- 4) 19.01.04 «Пекарь» - 2 штатных;

Преподаватели повышают квалификацию. Повышение квалификации преподавателей указано в таблице 3.

Таблица 3 - Повышение квалификации преподавателей

№ п/п	Форма повышения квалификации	ФИО	Документ
1	Участие во II Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (WoldSkills Russia) Камчатского края по компетенции Предпринимательство, по компетенции Предпринимательство-Юниоры	Гробовая Л.Г.	Сертификат эксперта
2	Участие во II Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (WoldSkills Russia) Камчатского края по компетенции Предпринимательство-Юниоры	Гробовая Л.Г.	Сертификат эксперта
3	Участие во II Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (WoldSkills Russia) Камчатского края по компетенции по компетенции «Поварское дело»	Малюгина О.П.	Сертификат эксперта
4	Форум «Новая кооперация» (трек: «Мастерская КВР)	Малюгина О.П.	Сертификат эксперта

2 преподавателя кафедры повысили квалификацию в учебном году (10,0%).

В течение учебного года преподаватели кафедры занимались самообразованием, изучали монографические работы по дисциплинам, периодическую печать, методическую и педагогическую литературу.

Результаты самообразования преподавателей кафедры представлены в таблице 4.

Таблица 4 - Результаты самообразования преподавателей кафедры

№	Преподаватели	Тема	Результаты
1	Гробовая Л.Г.	Дуальное образование (обучение) в среднем профессиональном образовании	1. Форум кадрового партнерства «MARKET PLACE DV - 2018» Работа в фокус-группе: Форсайт профессий и обновление образовательных программ «Дуальное обучение как форма организации образовательного процесса» 2. Организация и проведение демонстрационного экзамена для специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в рамках проведения Карьерной биржи
2	Рогожина О.Ю.	Дуальное обучение в среднем профессиональном образовании	1. Форум кадрового партнерства «MARKET PLACE DV - 2018» Работа в фокус-группе: Форсайт профессий и обновление образовательных программ «Дуальное обучение как форма организации образовательного процесса»

3	Малюгина О.П.	Применение стандартов «World Skills» по компетенции «Поварское дело».	<ol style="list-style-type: none"> 1. Участие во II Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Камчатского края, компетенция «Поварское дело». Сертификат участника. 2. Пилотная апробация проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills по компетенции «Поварское дело», по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и стандарта WorldSkills
---	---------------	---	--

Деятельность 4 преподавателей (40,0 %) отмечена наградами:

1. Гробовая Лариса Геннадьевна – зав. кафедрой, награждена Почетной грамотой Министерства образования Российской Федерации, медалью «180 лет потребительской кооперации», нагрудным значком «За добросовестный труд», знаком отличия «За безупречную службу в потребительской кооперации», ветеран труда.
2. Малюгина Ольга Петровна, награждена медалью «180 лет потребительской кооперации Российской Федерации», знаком отличия «За безупречную службу в потребительской кооперации».
3. Липатова Ольга Дмитриевна награждена Почетной грамотой Министерства образования Российской Федерации, медалью «180 лет потребительской кооперации», знаком отличия «25 лет безупречной работы в потребительской кооперации».
4. Бутнор Татьяна Владимировна – награждена Почетной грамотой ЦС РФ.

3. Учебный процесс

3.1 Работа преподавателей кафедры по созданию методического обеспечения учебных дисциплин и профессиональных модулей

Методическое обеспечение учебных дисциплин, профессиональных модулей планируется преподавателями, совместно начальником УМУ проводится контроль состояния УМКД, обновление УМКД обсуждается на заседаниях кафедры (протокол № 3 от 09.11.2017).

За преподавателями кафедры закреплены 36 дисциплин, 17 междисциплинарных курсов.

Учебно-методические комплексы созданы по всем дисциплинам и профессиональным модулям кафедры. В этом учебном году продолжена работа по обновлению и формированию учебно-методических комплексов.

В 1-ом семестре учебном году разработаны 68 рабочих программы учебных дисциплин, 17 междисциплинарных курсов (протокол № 1 от 01.09.2017), во 2-ом семестре – 14 рабочих программ учебных дисциплин (протокол № 5 от 09.01.2018).

Актуализированы рабочие программы для специальностей 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Разработаны рабочие программы для специальностей ТОП-50: 10.02.05 Обеспечение информационной безопасности автоматизированных систем, 27.02.07 Управление качеством продукции, процессов и услуг (по отраслям), 43.02.13 Технология парикмахерского искусства, 43.02.14 Гостиничное дело, 09.02.06 Сетевое и системное программирование, 09.02.07 Информационные системы и программирование (программист), 09.02.07 Информационные системы и программирование (администратор баз данных), 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Курсовые работы выполняются по 3-м междисциплинарным курсам. Тематика курсовых работ утверждена на заседании кафедры (протокол № 2 от 12.10.2017г.). Все

курсовые работы по междисциплинарным курсам обеспечены методическими указаниями по их выполнению.

Аудиторные контрольные работы выполняются студентами - очниками и студентами – заочниками. Перечень вопросов и варианты АКР рассмотрены и утверждены на кафедре (протокол № 2 от 12.10.2017г.).

Практики всех видов обеспечены программами и методическими рекомендациями по их выполнению, разработанными преподавателями кафедры и утверждены на заседании кафедры (протокол № 2 от 12.10.2017г.).

В этом учебном году обучаемые по специальностям 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и 43.02.10 «Туризм» проходят государственную итоговую аттестацию в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Программы итоговой государственной аттестации по специальностям СПО утверждены на заседании кафедры (протокол № 4 от 12.12.2017 г.). Примерная тематика выпускных квалификационных работ рассмотрена на заседании кафедры, определены научные руководители, темы выпускных квалификационных работ закреплены за студентами (протокол № 3 от 09.11.2017 г.). Актуализированы Методические указания по оформлению курсовых и квалификационных работ для СПО (рассмотрены на заседании методического совета ПОЧУ «Камчатский кооперативный техникум», протокол 1 от 11.10.2017 г.).

Преподаватели кафедры продолжают работу по методическому обеспечению учебных дисциплин и профессиональных модулей:

Совместно с начальником УМУ проводился мониторинг методической работы преподавателей кафедры. Результаты мониторинга методической работы преподавателей обсуждалось на заседаниях кафедры (протокол № 5 от 09. 01. 2018 г., протокол № 9 от 11.05.2018 г.).

Преподавателями кафедры проведена следующая методическая работа:

1. Грбовая Л.Г. заведующая кафедрой сервиса, менеджмента и потребительской кооперации, разработала рабочие программы в соответствии с педнагрузкой.

В соответствии с педагогической нагрузкой составлены экзаменационные билеты и варианты аудиторных работ по дисциплине, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям.

Приняла участие в актуализации рабочих программ специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, разработке рабочих программ специальностей ТОП-50 и рабочих программ дополнительного профессионального образования по программе профессиональной переподготовки «Директор (управляющий) магазина» (завмаг).

Разработаны: Программа ГИА специальности 43.02.10 Туризм; Программа демонстрационного экзамена для специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в рамках проведения Карьерной биржи.

Разработаны кейсы, квесты, задания для практических занятий:

1. Дисциплина «Менеджмент»: Кейс «Планирование рабочего дня главного бухгалтера (бухгалтера)», Задание для практического занятия «Формирование системы методов управления для решения управленческих задач»;
2. Дисциплина «Организация коммерческой деятельности»: Кейсы «Изучение видов и форм торговли», «Выбор конкурентоспособной формы оптовой торговли», «Расчет технологических зон склада» «Оценка эффективности использования площади склада», «Изучение основных правил торговли»; Квест «Идентификация типов предприятий оптовой торговли»; Задания для практических занятий «Изучение классификации и типов предприятий оптовой торговли», «Изучение Инструкции П-6», «Изучение Инструкции П-7»;

3. МДК.04.01 Управление функциональным подразделением организации: Кейсы: «Организационная структура управления турагента», «Построение матрицы SWOT турфирмы», «Постройте матрицу SWOT гостиницы»;
4. Дисциплина «Введение в специальность»: Кейсы «Изучение квалификационных требований к работникам торговли», «Изучение должностных инструкций товароведа продовольственных товаров, товароведа непродовольственных товаров, товароведа развездного»;
5. МДК.01.01: Кейс «Изучение ассортиментной политики торгового предприятия»;
6. Дисциплина «Теоретические основы непродовольственных товаров»: Кейс «Изучение классификации и кодирования отдельных групп непродовольственных товаров в соответствии с ОКП»

Электронные лекции:

1. Дисциплина «Организация коммерческой деятельности»: темы: Оптовая торговля, ее цели, задачи, функции, проблемы, перспективы развития», «Складское хозяйство оптовой торговли», «Планирование площади склада и расчет его технологических зон», «Показатели работы склада», «Планировка розничного торгового предприятия», «Планировка торгового зала магазина»
2. Дисциплина «Теоретические основы непродовольственных товаров»: темы: «Потребительские свойства непродовольственных товаров». «Общегосударственные классификаторы», «Классификация непродовольственных товаров», «Методы товароведения»
3. МДК 04.01: тема «Особенности управления конфликтными ситуациями в туристической индустрии» МДК 01.01: темы «Ассортиментная политика», «Товарные запасы в торговле», «Системы управления товарными запасами»;
4. Стратегический менеджмент в бизнесе: тема «Концепция развития системы потребительской кооперации на 2017-2021 годы».

Электронные презентации:

1. Дисциплина «Организация коммерческой деятельности»: темы: Планирование площади склада и расчет его технологических зон, Планировка торгового зала магазина.
2. Стратегический менеджмент в бизнесе: тема Концепция развития системы потребительской кооперации на 2017-2021 годы.

Гробовая Л.Г. является заведующей лабораторией товароведения и экспертизы качества непродовольственных товаров. С целью методического обеспечения преподавания учебных дисциплин и профессиональных модулей по профилю кабинета актуализирует нормативные документы по товарным группам, обновляет натуральные образцы товаров, каталоги товаров.

2. Малюгина О.П. разработала рабочие программы по дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с педагогической нагрузкой.

Составлены экзаменационные билеты в соответствии с педагогической нагрузкой.

Приняла участие в разработке Программы итоговой государственной аттестации, тем ВКР для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Приняла участие в разработке рабочих программ специальностей ТОП-50.

Разработаны методические указания по выполнению курсовым работам: ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Является заведующей кабинетом технологии и организации предприятий питания и кабинетом технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

3. Липатова О.Д. разработала рабочие программы по дисциплинам и междисциплинарным курсам в соответствии с педагогической нагрузкой.

Приняла участие в разработке рабочих программ специальностей ТОП-50 и рабочих программ дополнительного профессионального образования по программе профессиональной переподготовки «Директор (управляющий) магазина» (завмаг).

Является заведующей кабинетом коммерческой деятельности, логистики, менеджмента и маркетинга.

4. Рогожина О.Ю. разработала рабочие программы по дисциплинам и междисциплинарным курсам в соответствии с педагогической нагрузкой.

Приняла участие в разработке рабочих программ специальностей ТОП-50 и рабочих программ дополнительного профессионального образования по программе профессиональной переподготовки «Директор (управляющий) магазина» (завмаг).

Разработаны кейсы, задания для практических занятий:

- Дисциплина «Теоретические основы товароведения продовольственных товаров», Кейсы: Распознавание методов классификации и кодирования, потребительских товаров, установление их достоинств и недостатков; Составление классификации групп товаров разными методами. Определение класса продукции по коду; Определение физических свойств образцов продовольственных товаров; Товарные потери.
- МДК 01.03 Техническое оснащение и охрана труда, темы: Расчет потребного количества мебели для торговых организаций различного типа; Изучение типов и правил эксплуатации весоизмерительного оборудования; Изучение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники, оформление кассовой документации; Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации режущих и измельчительных машин. Ознакомление с правилами безопасности при работе с этими машинами; Изучение типов и правил эксплуатации торгового холодильного оборудования; Изучение основных нормативных документов, предусматривающих вопросы охраны труда; Составление акта по форме Н – 1. Составление мероприятий по предупреждению травматизма; Инструктаж по безопасной эксплуатации электрооборудования. Средства индивидуальной защиты.
- МДК.04.01 «Выполнение работ по профессии «Кассир торгового зала», темы: Ознакомление со структурой и содержанием основных нормативных документов, регламентирующих применение контрольно-кассовой техники (ККМ); Ознакомление с типовыми правилами эксплуатации контрольно-кассовой техники; Выбор контрольно-кассовых машин и расчет потребности в них; Заправка кассового аппарата контрольной и чековой лентами; подсчет стоимости покупки, получение денег, подсчет денег, пробивание чека, выдача сдачи; Ведение журнала кассира – операциониста; Заполнение основных справочников. Ввод основных сведений о компании в 1С: Предприятие; Ценообразование: ввод видов цен; Ввод начальных остатков на складах; Документооборот закупок товаров. Документооборот продаж товаров».

Является заведующей кабинетом технического оснащения торговых организаций.

5. Бутнор Т.В. разработала рабочие программы по дисциплинам и междисциплинарным курсам в соответствии с педагогической нагрузкой.

Приняла участие в разработке рабочих программ специальностей ТОП-50.

3.2 Учебная работа

Для повышения познавательной активности обучающихся преподавателями кафедры используются различные инновационные технологии, активные формы и методы обучения:

Грбовая Л.Г.

- Решение кейсов по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в формате онлайн профполигона, по компетенции

«Предпринимательство» в формате WS, по дисциплине «Организация коммерческой деятельности», МДК.01.01 «Основы управления ассортиментом».

- Выполнение заданий пробного демоэкзамена в формате Карьерная биржа.
- Квест «Идентификация типов предприятий оптовой торговли», дисциплина «Организация коммерческой деятельности».
- Электронные презентации по дисциплинам и МДК.
- Технология «обучение в работе».
- Проблемная лекция.

Малюгина О.П.

- Применение элементов WorldSkills Russia (Молодые профессионалы) в обучении, мастер-классы, презентации блюд, апробации, технологии «обучение в работе», электронные презентации, кейс – технологии, использование программы «Технолог-кулинар»,
- Интернет технологий: электронная почта, WhatsApp.
- Проведение уроков-экскурсий.

Зуева А.В. – занятия на производстве, технологии «обучение в работе»;

Липатова О.Д. - занятия в музее потребительской кооперации Камчатского края;

Бутнор Т.В.

- Электронные презентации, темы «Типы юридических профессии», «Судебная система в Великобритании и США», «Устройство на работу», «Английские деньги», «Американские деньги», «Типы предприятий в Великобритании и США», «Заседание суда»;
- Деловая игра «Устройство на работу»;
- Урок-суд «Встать суд идет, или дело о Красной шапочке»;
- Викторина «День Святого Валентина»;
- Конкурс переводчиков;
- Олимпиада по английскому языку;
- Интеллектуальная игра «Диалог культур».

Иванова Л.И. - электронные презентации по дисциплине «География: «Политическая карта мира», «Население Земли», «Зарубежная Европа», «Зарубежная Азия», «Африка», «Латинская Америка», «Австралия и Океания», «Глобальные проблемы человечества», «Мировое культурное наследие».

Рогожина О.Ю.

- ролевая игра «Моя профессия – кассир торгового зала» МДК.04.01 «Выполнение работ по профессии «Кассир торгового зала», для специальности: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров;
- использование в обучении информационно-поисковых программ Консультант Плюс и Гарант, 1С «Торговля, склад», мультимедийного оборудования, электронных презентаций.

3.3 Организация и методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Планирование, организация самостоятельной работы обучающихся начинается в начале учебного года. На заседании кафедры утвержден график консультаций и дополнительных занятий (протокол № 1 от 01.09.2017г.).

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется во время аудиторных занятий и внеаудиторно в различных формах: работа с учебником, работа с нормативными документами, выполнение домашних заданий, подготовка докладов и сообщений, написание рефератов, курсовых работ, выпускных квалификационных работ, осуществление учебно – исследовательской работы, создание презентаций, составление дневников – отчетов по практике, выполнение аудиторных контрольных работ и др.

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивается методическими указаниями по ее выполнению.

Содержание СРС различно, но в целом задания самостоятельной работы направлены на систематизацию и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся, углубление и расширение теоретических знаний, формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу, развитие познавательных способностей и активности студентов, творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности, формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации, развитию исследовательских навыков.

СРС организуется до начала изучения дисциплины. Темы СРС определены преподавателями и указаны в рабочей программе по дисциплине, междисциплинарному курсу. По темам составлены задания, планы семинарских занятий, вопросы для самоконтроля и переданы обучающимся.

Преподаватели кафедры применяют различные формы контроля СРС: выполнение тестов, заполнение технологических карт, создание презентаций, составление кроссвордов, составление резюме, заполнение анкет, инсценирование диалогов, составление тезисного плана, проведение индивидуальных и групповых бесед, заслушивание на занятиях докладов, рефератов и сообщений студентов, обсуждение с группой результатов индивидуально выполненных студентами заданий, обобщение этих результатов.

В этом учебном году продолжено обеспечение всех форм самостоятельной работы студентов учебно – методическими пособиями и заданиями:

Грбовая Л.Г.

1. Дисциплина «Организация коммерческой деятельности»: темы: «Изучение субъектов коммерческой деятельности», «Изучение организационно-правовых форм субъектов коммерческой деятельности», «Изучение услуг оптовой торговли», «Изучение основных понятий в сфере розничной торговли», «Изучение требований к предприятиям торговли»;
2. Дисциплина «Теоретические основы непродовольственных товаров»: тема: «Изучение классификаторов»

Организация и методическое обеспечение самостоятельной работы студентов обсуждались на заседаниях кафедры (протокол № 5 от 09.01.2018 г., протокол № 9 от 11.05.2018г.).

3.4 Организация и методическое обеспечение контроля знаний и умений студентов

В отчётном 2017-2018 учебном году мониторинг знаний студентов проводился по результатам текущего, промежуточного контроля знаний, государственной итоговой аттестации.

Методическое обеспечение текущего контроля знаний:

Грбовая Л.Г.

- МДК 01.01: Тест «Складское хозяйство оптовой торговли»;
- Дисциплина «Введение в специальность»: Задание-обратная связь, тема «Квалификационные требования к работникам торговли»;
- Дисциплина Теоретические основы непродовольственных товаров: тест Качество непродовольственных товаров;
- Дисциплина «Организация коммерческой деятельности»: тесты: Складское хозяйство оптовой торговли; Приемка товаров по количеству; Приемка товаров по качеству; Планировка торгового зала магазина; Приемка товаров по количеству и качеству в розничном торговом предприятии; контроль «Расчет технологических зон склада»

В 2018 году государственную итоговую аттестацию проходили обучающиеся по специальностям:

19.02.10 «Технология продукции общественного питания» заочной формы обучения;
43.02.10 «Туризм» очной формы обучения.

Государственные экзаменационные комиссии по итоговой государственной аттестации выпускников специальностей 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», 43.02.10 «Туризм» Камчатского кооперативного техникума утверждены приказом директора № 7-о от 31.01.2018 г.

К итоговой государственной аттестации по специальности 19.02.03 «Технология продукции общественного питания» допущены 4 обучающихся по заочной форме обучения, выполнившие требования, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом по профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания.

Анализ результатов итоговой государственной аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы по специальности представлен в таблице 5.

Таблица 5 - Анализ результатов защиты выпускной квалификационной работы по специальности 19.02.03 «Технология продукции общественного питания»

п/п	Показатели	Всего		Формы обучения							
				Очная		Очно - заочная		Заочная		Экстернат	
				Кол - во	%	Кол - во	%	Кол - во	%	Кол - во	%
1	Допущены к защите ВКР	4	100,0	0	0	0	0	4	100,0	0	0
2	Защитили ВКР	4	100,0	0	0	0	0	4	100,0	0	0
3	Защитили ВКР с оценкой:										
	отлично	3	75,0	7	58,4	0	0	3	75,0	0	0
	хорошо	1	25,0	4	33,3	0	0	1	25,0	0	0
	удовлетворительно	0	0	1	8,3	0	0	0	0	0	0
	неудовлетворительно	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Общие результаты подготовки студентов представлены в таблице 2.

Таблица 2 - Общие результаты подготовки студентов по специальности 19.02.03 «Технология продукции общественного питания»

п/п	Показатели	Всего		Формы обучения							
				Очная		Очно-заочная		Заочная		Экстернат	
				Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
1.	Окончили техникум	4	100,0	12	100,0	0	0	4	100,0	0	0
2.	Количество дипломов с отличием	0	0	1	8,3	0	0	0	0	0	0

3.	Количество дипломов с оценками "отлично" и "хорошо"	0	0	1	8,3	0	0	0	0	0	0
4.	Количество выданных академических справок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Недостатков в подготовке студентов по специальности не выявлено.

В целом государственная экзаменационная комиссия отмечает достаточный уровень подготовки выпускников техникума, соответствующий требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 «Технология продукции общественного питания».

Государственная экзаменационная комиссия вносит предложения:

1. Авторские блюда, разработанные в выпускных квалификационных работах, рекомендовать ООО кондитерский цех «На Ключевской» кафе «Панорама».

К итоговой государственной аттестации по специальности 43.02.10 «Туризм» допущены 5 студентов очной формы обучения, выполнившие требования, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом по профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания.

Тематика выпускных квалификационных (дипломных) работ достаточно актуальна и посвящена туроператорской и турагентской деятельности, маркетинговой деятельности туристских фирм, организации внутреннего туризма и др.

Содержание выпускных квалификационных работ и докладов обучающихся, в основном, соответствует требованиям к проведению и оформлению научных исследований. В ходе защиты выпускных квалификационных работ обучающиеся показали, в основном, свободное владение темами, умения в использовании электронных презентаций при защите выпускных квалификационных работ, достаточно уверенные ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии.

Все выпускные квалификационные работы имеют положительные отзывы и рецензии.

Анализ результатов итоговой государственной аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы по специальности представлен в таблице 7.

Таблица 7 - Анализ результатов итоговой государственной аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы по специальности 43.02.10 «Туризм»

п/п	Показатели	Формы обучения									
		Всего		Очная		Очно-заочная (вечерняя)		Заочная		Экстернат	
		Кол -во	%	Кол -во	%	Кол -во	%	Кол -во	%	Кол -во	%
1	Допущены к защите ВКР	5	100,0	5	100,0	0	0	0	0	0	0
2	Защитили ВКР	5	100,0	5	100,0	0	0	0	0	0	0
3	Защитили ВКР с оценкой:					0	0	0	0	0	0
	отлично	3	60,0	3	60,0	0	0	0	0	0	0
	хорошо	2	40,0	2	40,0	0	0	0	0	0	0

	удовлетворительно	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	неудовлетворительно	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Успеваемость по результатам итоговой государственной аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы по специальности 100 %, качество знаний – 100,0 %, средний балл – 4,6.

Общие результаты подготовки студентов представлены в таблице 8.

Таблица 8 - Общие результаты подготовки студентов по специальности 43.02.10 «Туризм»

п/п	Показатели	Формы обучения									
		Всего		Очная		Очно-заочная (вечерняя)		Заочная		Экстернат	
		Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
1.	Окончили техникум	5	100,0	5	100,0					-	-
2.	Количество дипломов с отличием	0	0	0	0				-	-	-
3.	Количество дипломов с оценками "отлично" и "хорошо"	1	20,0	1	20,0				-	-	-
4.	Количество выданных академических справок	0	0	0	0				-	-	-

Существенных недостатков в подготовке студентов по специальности не выявлено.

Уровень подготовки выпускников соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.10 «Туризм» и оценивается как достаточный.

Государственная аттестационная комиссия внесла предложения: результаты исследований, полученных в выпускных квалификационных работах, рекомендовать к использованию в деятельности турфирм.

3.5 Научно – исследовательская работа преподавателей и обучающихся

Большое внимание уделялось в отчётном году научно-исследовательской работе преподавателей и обучающихся по научной теме кафедры: Повышение качества сервиса в торговле, общественном питании, туризме.

Научно–исследовательская работа обучающихся является важным средством подготовки специалистов и способствует развитию практических навыков постановки и решения актуальных социально-экономических задач.

Научно-исследовательская работа обучающихся интегрирована в учебный процесс и выполняется за рамками учебного процесса.

Результаты научно – исследовательской деятельности обучающихся специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» заслушивались на

заседаниях Кружка качества (товароведная секция), защите курсовых работ по МДК.01.01.Основы управления ассортиментом товаров. На заседаниях кружка «Товаровед» обучающиеся под руководством Гробовой Л.Г. проводили исследования на темы: АВС-анализ ассортимента кремов косметических, Формирование ассортимента чая, Анализ ассортимента детской кожаной обуви, Формирование ассортимента шоколада, реализуемого в розничном торговом предприятии, Ассортимент сотовых телефонов, реализуемых в фирменной сети МТС, Формирование ассортимента виноградных вин, Анализ ассортимента синтетических моющих средств, Ассортимент хлебобулочных изделий местных производителей.

Результаты научно – исследовательской деятельности студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» заслушивались на заседаниях Кружка качества (технологическая секция), защите курсовых работ и выпускных квалификационных работ. Темы Кружка качества (технологическая секция): технология приготовления дрожжевого теста с применением нетрадиционного сырья; разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из круп для предприятий общественного питания; разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из морской рыбы для предприятий общественного питания; совершенствование технологии сложной горячей кулинарной продукции из говядины для предприятий общественного питания; расширение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из нерыбного водного сырья для предприятий общественного питания; расширение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции ресторанной кухни.

Участие в работе УМО преподавателей иностранного языка:

- Викторина по английскому языку: 30.03.2018, КГПОАУ «КПТ», соревновались 8 команд. Команда ККТ: Чумакина Софья ТХО-17-9, Рагускина Ксения КБ-17-9, заняли 5 место. Подготовила команду Бутнор Т.В.
- VIII краевая научно-практическая конференция «Интеллектуальный и творческий потенциал молодежи Камчатского края», 05.04 – 17.04.2018, КГПОАУ «КПТ». Участвовал Кижапкин Сергей Андреевич (ПДО-15-9), тема «Трагедия Уильяма Шекспира «Гамлет» с точки зрения уголовного права», диплом участника. Подготовила Бутнор Т.В.
- Региональная студенческая научно-практическая конференция «Иностранный язык как средство межкультурной коммуникации», 16.04-21.04 2018, КамГУ им. В.Беринга. Участники: Кижапкин Сергей Андреевич (ПДО-15-9), тема «Трагедия Уильяма Шекспира «Гамлет» с точки зрения уголовного права», диплом I степени в номинации «Молодой исследователь»; Бутнор Кирилл Владимирович (ИСО-16-9), «Британская фольклорная музыка: история и современность», диплом II степени в номинации «Начинающий исследователь»; Сурков Вячеслав Анатольевич, Ступаневич Алена Николаевна (ПБ-17-9), тема «Причина и последствия Великого пожара в Лондоне 1666 года», диплом III степени в номинации «Начинающий исследователь». Подготовила участников Бутнор Т.В. Жилин Григорий Федорович (ПБ-15-9), тема «Лингвокультурологический аспект поэзии рок-музыкантов англоговорящих стран», диплом III степени в номинации «Начинающий исследователь», подготовила Беда А.Е.
- Краевая Олимпиада по иностранному языку, 27.04.2018, КГПОАУ «ККТС», участвовал Смелков Иван Алексеевич, диплом участника, подготовила Беда А.Е. Приняли участие в мероприятии «Неделя студенческой науки» РУК КФ:
- 06.12.2017 Гробовая Л.Г., Группа ТЭО-16-9 присутствовали на заседании кружка, тема «Государственное регулирование качества продукции»
- 07.12.2017 Малюгина О.П., ТХО-16-9 - организация питания и обслуживание
- Конкурс переводчиков: Парусова Александра, Нефедова Анастасия, Чумакина София (ТХО-17-9), руководитель - Бутнор Т.В.; Прусс Арина (ПСО-15-9) руководитель - Метелева А.И.; Карпов Владимир (ТРО-15-9), руководитель Нифонтова.

- Интеллектуальная Игра «Диалог культур»: команда техникума заняла 3 место в составе: Иванова Анастасия, Чумакина София, Нефедова Анастасия, Парусова Александра (ТХО-17-9), Парфенов Роман (ТЭО-17-9), руководитель - Бутнор Т.В.
 - Участие в дистанционном конкурсе «Образовательная мультипликация», КГАУ ДПО «Камчатский институт развития образования»
15.01-09.04.2018 Бутнор Т.В., диплом участника.
Роли в мультфильме озвучивали: Жилин Григорий (ПБ-15-9), Кравченко Александра и Ласточкина Ярославна (ТЭЩ-16-9), Никульшин Руслан, Лагарников Андрей и Вовк Никита (ТХО-17-9).
Темы научно-исследовательской работы преподавателей рассмотрены на заседании кафедры (протокол № 2 от 12.10.2017г.):
Гробовая Л.Г. – Качество потребительских товаров;
Малюгина О.П. – Разработка новых блюд для расширения ассортимента блюд в кафе «Панорама»;
 - Липатова О.Д. – Сельскохозяйственная деятельность как источник регионального сырья.
 - Бутнор Т.В. - Нравственная культура студентов как один из аспектов формирования профессиональных компетенций
- В 2018 году преподаватели кафедры участвовали в работе международной научно-практической конференции «Потенциал Камчатского края на развитие интеграционных процессов Дальневосточных регионов России и стран АТР», КФ РУК, г. Петропавловск-Камчатский. Круглый стол «Направления развития потенциала потребительской кооперации Камчатского края в интегрированном развитии Дальневосточного региона и стран АТР», Липатова О.Д. – модератор.
- Для публикации в материалах конференции подготовлены статьи:
- Бутнор Т.В. – Формирование нравственной культуры студентов как один из аспектов формирования профессиональных компетенций;
 - Липатова О.Д. – Сельскохозяйственная деятельность как источник регионального сырья.

4 Организация контроля за ходом и качеством обучения

Контроль за ходом и качеством процесса обучения осуществлялся в соответствии с планом работы кафедры в целях оказания методической помощи, обмена опытом, развития междисциплинарных связей, соответствия занятий Федеральным государственным образовательным стандартам по специальностям.

Кафедрой контролируются все направления ее деятельности: выполнение педагогической нагрузки; качество УМКД; качество проведения занятий; качество рецензирования домашних контрольных работ, оформление учебных журналов.

Применялись следующие формы контроля: взаимопосещения занятий; отчеты о проделанной учебной и методической, научной работе; посещения занятий деканом и зав. кафедрой; отчеты по успеваемости и посещаемости обучающихся занятий.

Педагогическая нагрузка преподавателями кафедры выполнена.

В 1 – ом семестре совместно с Учебно-методическим управлением проверено состояние УМКД по дисциплинам и профессиональным модулям кафедры.

Заведующая кафедрой в целях контроля качества проведения занятий и экзаменов посетила 8 занятий и 2 экзамена.

Преподавателями кафедры посещено 11 занятий, в том числе: Иванова Л.И. – 5, Бутнор Т.В. – 1, Безбородова А.А. – 1, Липатова О.Д. - 2, Малюгина – 1, Зуева А.В. - 1.

В течение учебного года проверялись журналы групп очной формы обучения. В основном, преподаватели ведут журнал в соответствии с требованиями. Накопляемость оценок достаточная.

5 Производственная (профессиональная практика)

Базы практики заранее согласованы, заключены долгосрочные и краткосрочные договоры с предприятиями, которые имеют возможности для отработки программного материала, назначены компетентные руководители от баз практики.

Программы практик специальностей 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.10, 43.02.10 Туризм, 19.01.04 Пекарь рассмотрены на заседании кафедры (протокол № 2 от 12.10.2017г.).

Учебные и производственные практики проведены в соответствии с графиком учебного процесса на 2017-2018 уч.год.

Обучающиеся по специальности 38.02.05 "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» проходили производственную практику по ПМ.05.Выполнение работ по профессии Кассир торгового зала в ООО «Шамса-Маркет». Характеристики деятельности обучающихся в период прохождения производственной практики, данные им руководителями практики от предприятия, положительные.

Преддипломную практику студенты группы ТХЗ-13-9 проходили в ООО ДУ «Жемчужина Камчатки», ЗАО «Малкинское», кафе «Квартал» ООО «Ада», столовая ИП Чижова, Допущены к практике 4 студента, защитили отчет на «отлично» 0 человек (0,0%) , 4 студента – на "хорошо" (100,0%), 0 студентов – на "удовлетворительно" (0,0%). Качество защиты отчетов составило 100,0%. Характеристики деятельности студентов в период прохождения преддипломной практики, данные им руководителями практики от предприятия, положительные.

Преддипломную практику студенты группы ТРО-15-9 проходили в ООО «Дункан», фирме «Банк горящих туров», ИП Гиниатуллина В.Б. – турагентство «Сирена Тур». Допущены к практике 7 студентов, защитили отчет на «отлично» - 3 (42,9%) , 2 – на "хорошо" (28,7%), 1 – на "удовлетворительно" (14,3%), 1 – не явился (14,3%). Качество защиты отчетов составило 71,4%. Характеристики деятельности студентов в период прохождения преддипломной практики, данные им руководителями практики от предприятия, положительные.

6 Воспитательная работа

В 2017 – 2018 уч. году классными руководителями назначены в группах очной формы обучения:

- Грбовая Л.Г. – группа ТЭО-16-9;
- Бочарникова И.М. – группа ТЭО-17-9;
- Зуева А.В./ Рущишина А.А. – ТХО-16-9;
- Малюгина О.П. – группа ПЕО – 16-9;
- Рущишина А.А. – группа ТРО-15-9;
- Никитина Т.И.- группа ТХО-17-9.

На заседании кафедры (протокол № 1 от 01.09.2017г.) рассмотрены планы воспитательной работы преподавателей, осуществляющих классное руководство.

Основная цель воспитательной работы кафедры и классных руководителей - это подготовка специалиста, адаптированного к деятельности в современном предприятии.

Достижению этой цели способствует выполнение обучающимися плана учебного процесса. Успеваемость и посещаемость обучающимися занятий и рассматривались на заседании кафедры (протокол № 4 от 12.12.2017г., протокол № 8 от 03.04.2018г.). В группах проведены родительские собрания, в течение года классными руководителями поддерживается связь с родителями.

Преподаватели кафедры и обучающиеся приняли участия в следующих событиях:

- Приняли участие в сетевых профессиональных онлайн полигонах среди высших и средних профессиональных учебных заведений потребительской кооперации России:
 - Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (группа ТЭО-16-9)
- 16.10-20.10.2017 Профполигон по направлениям «Коммерция + Торговое дело». Руководители - Гробо́вая Л.Г., Рогожина О.Ю., участники - команда «Камчатские коммерсанты», 15 место.
- 27.10 – 03.11 2017 Профполигон по направлению «Товароведение». Руководители: Гробо́вая Л.Г., Рогожина О.Ю., участники - команда «КУПИ-ПРОДАЙ», 1-е место.
 - Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- 27.11. 1-12.2017 Профполигон по направлению Технология продукции общественного питания, студенты ТХО 16 -9
- В формате подготовки к форуму «Новая кооперация» в Ульяновске
 - 21.01.2018 приняли участие в семинаре с докладами: Гробо́вая, тема «О Концепции развития потребительской кооперации на 2017-2021 годы», Малюгина О.П., тема «ПО «Учебное» как первое рабочее место», Липатова, тема «Организация управления системой потребительской кооперации»;
 - 22.01.2018 приняли участие в хакатоне, тема «Прототип идеального УчПО», команда 1: Гробо́вая Л.Г., Малюгина О.П., тема «Модель дуального обучения в УчПО», команда 3: Липатова О.Д., тема «Потенциал УчПО»
 - 22.01.2018 Гробо́вая Л.Г., презентация и оформление результатов работы команды (электронный).
- Участвовали в Форуме кадрового партнерства «MARKET PLACE DV - 2018»
 - 20.02.2018 Студенческая проектная сессия, презентация бизнес-проекта «Промоушен Маркетинг», Минина Дарья, Пушкина М.С. (ТЭО-16-9), Гробо́вая Л.Г., Липатова О.Д. – руководители проекта. Работа Фокус-групп: Форсайт профессий и обновление образовательных программ «Дуальное обучение как форма организации образовательного процесса» Рогожина О.Ю. презентация бенчмарк дуального обучения. Приветственный кофе – Малюгина О.П., ПЕО-16-9.
- II Региональный чемпионат WS «Молодые профессионалы»
 - 26.02-02.03.2018
 - Площадка «Предпринимательство» Гробо́вая Л.Г. – эксперт, сертификат эксперта; Гробо́вая Л.Г., Липатова О.Д. – руководители; Минина Дарья, Пушкина Мария – участники, **II место**, медали, сертификаты участников. Бизнес-план проекта «Промоушен Маркетинг».
 - Площадка «Предпринимательство-Юниоры» Гробо́вая Л.Г. – эксперт, сертификат эксперта;
 - Площадка «Поварское дело» Малюгина О.П. – эксперт, сертификат эксперта; Сафронова Татьяна (ТХО-16-9) – участник, сертификат участника;
 - Площадка «Парикмахерское искусство» Лагарникова Светлана Николаевна - эксперт, сертификат эксперта; Ульяна Раджабова – участник, III место, медаль, сертификат участника; Иванова Л.И. – логистика.
- Региональный чемпионат профессий и предпринимательских идей «Карьера в России»
 - 16.04.2018
 - Площадка 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров и коммерция. Гробо́вая Л.Г., Липатова О.Д. - разработка кейсовых заданий, Гробо́вая Л.Г. – подготовка команды ККТ, Булычева Анастасия, Минина Даша, Пушкина Маша – стажеры. I место на площадке. Пушкина Маша - Абсолютный победитель Регионального этапа чемпионата. Рогожина О.Ю.- оформление площадки, логистика. Рогожина О.Ю. – Event зона «Завяжи шарф».
 - Площадка 43.02.10 Туризм. Бутнор Т.В., Белобородова А.А. – разработка

- кейсовых заданий, подготовка команды, логистика. Стажеры Савельева Ксения, Зинина Айна (ТРО-15-9), Иванова Анастасия
- Площадка 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Малюгина О.П. - разработка кейсовых заданий, подготовка команды, логистика
Стажеры: Дударев Вениамин, Матишев Денис, Сафронова Татьяна
 - Карьерная биржа
18.05.2018
Демозкзамен по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в формате испытания на рабочем месте (on-lain - трансляция). Гробовая Л.Г. - ответственная за проведение; разработка Программы демонстрационного экзамена для специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров в рамках проведения Карьерной биржи (в соавторстве); подготовка к демонстрационному экзамену обучающихся.
Рогожина О.Ю. - обеспечение участия работодателей; подготовка кабинета к экзамену. Пушкина, Булычева, Кравченко (ТЭО-16-9) – участники демозкзамена
Демозкзамен по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в формате испытания на рабочем месте (on-lain - трансляция). Малюгина О.П. - ответственная за проведение; разработка Программы проведения пилотной апробации проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и стандарта WorldSkills; подготовка к демонстрационному экзамену обучающихся; логистика; обслуживание. Дударев Вениамин, Новиков Денис, Матишев Денис (ТХО-16-9) – участники демозкзамена. Голобородько Владимир, Любарский Александр, Сафронова Татьяна (ТХО-16-9) – обслуживание.
 - Всероссийская онлайн конференция по кооперации и малому предпринимательству на «Дальневосточном гектаре»
08.11.2017
Гробовая Л.Г., Липатова О.Д., Зуева А.В., Безбородова А.А.
Алексеева Оксана, Власова Вероника (ТЭО-16-9) участники конференции.
 - Нетворкинг-сессия «Международная научно-практическая конференция «Чаяновские чтения в РУК»
10.11.2017
Гробовая Л.Г., Иванова Л.И., Липатова О.Д., Зуева А.В., Рогожина О.Ю., Бутнор Т.В., Безбородова А.А. участники; Малюгина О.П., ТХО-16-9, приготовление бутербродов, организация кофе-брейк.
 - Участие в работе студии «У Арины» ПО «Учебное»
16.01.2018 Рогожина О.Ю. – оформление живых цветов в стекле.
17.01.2018 Рогожина О.Ю., ПБ-14-9 – реализация живых цветов в стекле.
 - Деловой завтрак Сетевой профполигон 19.02.10 Технология продукции общественного питания
22.11.20
Малюгина О.П., группа ТХО-16-9 Сетевой профполигон IT технологии
Малюгина О.П. – шефская помощь в испытании «Бутерброд нетворкинг»
 - Неделя масленицы
15.02 – 16.02.2018
Малюгина О.П., группа ПЕО-16-9 – выпечка блинов, обслуживание.
Преподаватели кафедры и обучающиеся принимают участие в профориентационной работе на региональных, городских и районных мероприятиях:
 - Участие в ярмарке «Елизовская осень»
10.09.2017.
Рогожина О.Ю., группа ПБ-14-9, Бутнор Т.В., группа ПДО-15-11 - профориентационная работа.

- Участие в городском мероприятии «Камчатский Арбат»:

Малюгина О.П., группа ПЕО-16-9 – приготовление и реализация мучных кондитерских изделий и десертов, мастер-класс «Приготовление пончиков и блинчиков», группа ТХО-16-9, слушатели курсов «Повар 3 разряда» – приготовление десертов, организация работы на площадке; Гробовая Л.Г. - организация работы на площадке, группа ТЭО-17-9: Назарова Елизавета, Епифанцева Диана, Ковальчук Виталина – продажа продукции кондитерского цеха ООО «На Ключевской»; Бочарникова И.М., группа ТЭО-17-9: Гербер эльза, Зайцева Алина, Конищева Лилия, Пленкина Екатерина, Першина Алена, Рябова Ирина, Суконкина Елизавета - профориентационная работа на мероприятии; Зуева А.В. – закуп продуктов, организация доставки продукции и инвентаря, организация работы на площадке.

- Специализированная выставка «Образование. Карьера. Увлечение»
06.10-07.10.2017.

В рамках VII Камчатского образовательного форума «Образовательное пространство без границ». Участвовали преподаватели: Иванова Л.И., Гробовая Л.Г., Малюгина О.П., обучающиеся: Минина Д., Пушкина М., Болдина Е., Власова В., Ласточкина Я., группа ТЭО-16-9; Рогожина О.Ю. и группа ПБ-14-9.

Преподаватели кафедры и обучающиеся принимают участие в профориентационной работе на площадках в Дни открытых дверей техникума:

- 20.10.2017. Малюгина О.П., ПЕО-16-9, ТХО-16-9 – мастер-класс, Зуева А.В. – обеспечение мастер-класса.

- 24.11.2017. Малюгина О.П., группа ПЕОТХО-16-9 – мастер-класс «Веселый бутерброд», аукцион; Зуева А.В. – логистика.

- 12.03.2018. Малюгина О.П., ТХО-16-9 – мастер-класс.

Преподаватели кафедры и обучающиеся принимают участие в профориентационной работе в школах:

- 24.10.2018 Бутнор Т.В.
- 25.10.2017 Зуева А.В., СОШ 39.
- 27.10.2017 Рогожина О.Ю., СОШ 34.
- 07.11.2017 Бутнор Т.В., СОШ в двух 9-х классах.
- 22.11.2017 Гробовая Л.Г., СОШ 2.
- 14.12.2017 Малюгина О.П. – СОШ 36, ТХО-16-9.

Зав. кафедрой

/Гробовая Л.Г./