

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР

_____ С.Н.Шаповалова

ПЛАН

совместной работы наставника и молодого специалиста на
2020-2023 учебный год

Наставник - Полина Владимировна Гриненко – преподаватель
спец.дисциплин высшей квалификационной категории ГБПОУ РО
«ДонТКИиБ»

Наставляемый – Анастасия Александровна Мамедова –
преподаватель спец.дисциплин ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

2020 год

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Цель - способствовать развитию профессиональных умений и навыков молодого специалиста.

Задачи:

- помочь адаптироваться молодым педагогам в коллективе;
- определить уровень их профессиональной подготовки;
- выявить затруднения в педагогической практике и оказать методическую помощь;
- побудить молодых педагогов к самообразованию и профессиональному совершенствованию.

Содержание деятельности:

1. Диагностика затруднений молодых специалистов и выбор форм оказания помощи на основе анализа его потребностей.
2. Посещение уроков молодых специалистов и взаимопосещение.
3. Планирование и анализ деятельности.
4. Помощь молодым специалистам в повышении эффективности организации учебно-воспитательной работы.
5. Ознакомление с основными направлениями и формами активизации познавательной, научно-исследовательской деятельности молодых специалистов во внеурочное время (олимпиады, смотры, предметные недели, и др.).
6. Создание условий для совершенствования педагогического мастерства молодых педагогов.
7. Демонстрация опыта успешной педагогической деятельности опытными педагогами.
8. Организация мониторинга эффективности деятельности.

Ожидаемые результаты:

- успешная адаптация начинающих педагогов в техникуме; активизации практических, индивидуальных, самостоятельных навыков преподавания;
- повышение профессиональной компетентности молодых педагогов в вопросах педагогики и психологии;
- обеспечение непрерывного совершенствования качества преподавания;
- совершенствование методов работы по развитию творческой и самостоятельной деятельности обучающихся;
- использование в работе начинающих педагогов современных педагогических технологий;
- умение проектировать воспитательную систему, работать с классом на основе изучения личности ребенка, проводить индивидуальную работу.

**Раздел 1. Ознакомление с нормативной базой ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»,
должностными обязанностями, правилами внутреннего трудового распорядка**

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок исполнения	Результат / продукт	Отметка наставник о выполнении
1	Ознакомление с Уставом техникума	октябрь 2020г		
2	Ознакомление с должностными обязанностями преподавателя	сентябрь 2020г		
3	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка педагога	октябрь 2020г		
4	Ознакомление с требованиями к учебно – программной и учебно – планирующей документацией преподавателя	сентябрь-декабрь 2020г	Рабочие программы и КТП по МДК и ОП	+
5	Изучение Положения о заполнении журнала теоретического и практического обучения	сентябрь-декабрь 2020г	Заполненные журналы по ТО и ПО	+
6	Изучение положения о заполнении зачетных книжек студентов	декабрь 2020г	Заполненные зачетные книжки студентов	+

Раздел 2. Изучение уровня профессиональных и деловых качеств молодого специалиста / начинающего педагогического работника, выявление профессиональных затруднений

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок исполнения	Результат / продукт	Отметка наставник о выполнении
1	Диагностика профессиональной подготовки молодого специалиста (анкетирование)	ноябрь 2020г	Анкета наставляемого	+
2	Посещение и анализ уроков	В течение года	Отчет по посещенным урокам	+
3	Беседа, наблюдение и т.д.	В течение года	Составление плана работы с наставляемым	+

Раздел 3. Оказание помощи в процессе адаптации к условиям профессиональной деятельности коллектива, в преодолении профессиональных затруднений

3.1. Оказание помощи в разработке учебно – программной и учебно – планирующей документации

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок исполнения	Результат / продукт	Отметка наставник о выполнении
1	Разработка рабочей программы по ОП.11 Арт-визаж и карвинг в кулинарии 19.02.10	сентябрь	Рабочая программа	

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	Технология продукции общественного питания		по УД	
2	Разработка календарно – тематического плана по ОП.11 Арт-визаж и карвинг в кулинарии	Август, сентябрь	КТП по УД	+
3	Формирование учебно – методического комплекса по ОП.11 Арт-визаж и карвинг в кулинарии	В течение года	КИМ для текущего контроля	+
4	Разработка рабочей программы по ОП.12 Арт-визаж и карвинг в кулинарии 43.01.09 Повар, кондитер	Август, сентябрь	Рабочая программа по УД	+
5	Разработка календарно – тематического плана по ОП.12 Арт-визаж и карвинг в кулинарии 43.01.09 Повар, кондитер	Август, сентябрь	КТП по УД	+
6	Формирование учебно – методического комплекса по ОП.12 Арт-визаж и карвинг в кулинарии 43.01.09 Повар, кондитер	В течение года	КИМ для текущего контроля	+
7	Разработка рабочей программы по МДК 01.01 Организация приготовления и подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 43.01.09 Повар, кондитер	сентябрь	Рабочая программа по УД	+
8	Разработка календарно – тематического плана по МДК 01.01 Организация приготовления и подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 43.01.09 Повар, кондитер	Август, сентябрь	КТП по УД	+
9	Формирование учебно – методического комплекса МДК 01.01 Организация приготовления и подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 43.01.09 Повар, кондитер	В течение года	КИМ для текущего контроля	+

3.2. Оказание консультативной помощи по вопросам разработки фонда оценочных средств

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок исполнения	Результат / продукт	Отметка наставник о выполнении
1	Разработка и корректировка методических рекомендаций по выполнению практических занятий по ОП и МДК.	В течение года	МР по выполнению ПЗ по ОП и МДК.	+
2	Корректировка и составление КИМ для текущего контроля по ОП и МДК в	В течение года	КИМ для текущего контроля	+

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	соответствии с учебным планом			
3	Разработка КИМ для проведения промежуточной аттестации по ОП и МДК в соответствии с учебным планом	Май, июнь	КИМ для проведения дифференцированного зачёта по ОП и МДК	+

3.3. Оказание методической и практической помощи в подготовке и проведении учебных занятий

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок исполнения	Результат / продукт	Отметка наставник о выполнении
1	Разработка планов уроков различных типов	В течение года	Планы уроков	+
2	Определение целей, типов и методов урока	В течение года	Планы уроков	+
3	Консультации по самоанализу уроков	В течение года	Самоанализ уроков	+
4	Критерии оценивания обученности студентов	В течение года	Мониторинг успеваемости обучающихся	+

Раздел 4. Взаимодействие наставника и наставляемого

4.1. Посещение и анализ уроков

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок исполнения	Результат / продукт	Отметка наставник о выполнении
1	Посещение уроков преподавателей	В течение года	Отчет (анализ) о посещенном уроке	+
2	Посещение открытых уроков преподавателей с последующим анализом	по плану Методического Совета техникума	Отчет (анализ) о посещенном уроке	+

4.2. Совместное участие в научно – практических конференциях, семинарах, конкурсах

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок исполнения	Результат / продукт	Отметка наставник о выполнении
1	Участие в работе предметной цикловой комиссии преподавателей общеобразовательных дисциплин	ежемесячно	Выступление на заседании ПЦК с сообщением.	+
2	Участие в проведении Предметной неделе	январь	Проведение викторины по Обществознанию с обучающимися 2 курса	+
3	Подготовка участников НПК студентов	февраль	Руководство	+

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	«Шаг в науку»		индивидуальными проектами обучающихся. Подготовка студента для участия в НПК	
4	Подготовка и участие студентов в предметных олимпиадах (в т.ч. заочных и онлайн)	ноябрь, декабрь	Подготовка и организация проведения заочной Олимпиады «Солнечный свет»	+
5	Подготовка и участие студентов в конкурсах профессионального мастерства	В течение года	Открытый чемпионат Москвы по кулинарии и сервису среди юниоров Всероссийская олимпиада по кулинарии и сервису «Легенда» Молодые профессионалы «WorldSkills Russia»	+