



## **ЦМК технологии общественного питания**

Главная задача работы цикловой методической комиссии — воспитание гармоничной, всесторонне развитой личности, грамотного, высококвалифицированного специалиста, способного свободно ориентироваться в профессиональной деятельности, достойно конкурировать на рынке труда.

В настоящее время осуществляется подготовка выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основой организации учебного процесса являются федеральные государственные стандарты среднего профессионального образования (ФГОС СПО), требования стандарта WORLDSKILLS, профессионального стандарта

Основные принципы и задачи ЦМК:

- совершенствование образовательных технологий и внедрение активных методов обучения;
- активизация познавательной деятельности обучающихся на основе самостоятельной работы;
- совершенствование методического обеспечения дисциплин и профессиональных модулей;
- внедрение современных информационных технологий в учебный процесс;
- участие в профориентационной работе.

## СОСТАВ ЦИКЛОВОЙ МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ



**Корсакова Юлия Алексеевна**- председатель ЦМК

*Образование – высшее*

*Педагогический стаж – 6 лет*

*Квалификационная категория – первая*

*Преподаваемые дисциплины: Основы барного дела, профессиональные модули ПМ.02, ПМ.03*

*Дополнительно: классный руководитель, руководитель творческой студенческой лаборатории «Кулинар»*



**Зеленина Елена Александровна**

*Образование – высшее*

*Педагогический стаж – 7 лет*

*Квалификационная категория – первая*

*Преподаваемые дисциплины: Физиология питания, Организация обслуживания на предприятиях общественного питания*

*Дополнительно: классный руководитель групп ТП-16, ТП-17*



**Воропаева Юлия Александровна**

*Образование – высшее (квалификация инженер-технолог)*

*Педагогический стаж – 5 лет*

*Квалификационная категория – первая*

*Преподаваемые дисциплины: Охрана труда, профессиональный модуль ПМ.01*

*Дополнительно: руководитель учебной и производственной практик*



**Воронкова Юлия Викторовна**

*Образование – высшее*

*Педагогический стаж – 1 год*

*Квалификационная категория – преподаватель*

*Преподаваемые дисциплины:* Метрология и стандартизация, Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

*Награды, звания:* магистр, кандидат технических наук



**Манченко Ольга Валерьевна**

*Образование – высшее*

*Педагогический стаж – 6 лет*

*Квалификационная категория – первая*

*Преподаваемые дисциплины:* Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий, Технология приготовления блюд русской кухни и кухни народов мира,

*профессиональные модули ПМ.04, ПМ.05*



**Жеребятьева Лариса Юрьевна**

*Образование – высшее*

*Педагогический стаж – 30 лет*

*Квалификационная категория – высшая*

*Преподаваемые дисциплины:* Социальная психология, Технология трудоустройства и карьеры, Психология общения

*Награды, звания:* Воронежский орден «Знак Почета»,

*Дополнительно:* педагог-психолог, специалист службы медиации колледжа.



**Климчук Ирина Сергеевна**

*Образование – высшее*

*Педагогический стаж – 3 года*

*Квалификационная категория – преподаватель*

*Преподаваемые дисциплины:* Основы калькуляции и учета

*Дополнительно:* педагог-организатор колледжа

