

Макет дополнительной профессиональной программы повышения квалификации преподавателей (мастеров производственного обучения) «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»

1. Цели реализации программы:

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) формирование у слушателей новой компетенции преподавания по программам среднего профессионального образования, профессионального обучения, дополнительным профессиональным программам, организации и проведения учебно-производственного процесса с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»

№ п/п	Содержание компетенции преподавания, организации и проведения учебно-производственного процесса с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс
1	Выполнение профессиональной деятельности и (или) демонстрация элементов профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися, в соответствии со спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции
2	Знание требований охраны труда и формирование культуры безопасного труда у обучающихся, в том числе в соответствии со спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции
3	Использование методик, форм и приемов организации деятельности обучающихся для освоения ими профессиональной деятельности в соответствии со спецификацией стандартов Ворлдскиллс
4	Организация и проведение демонстрационного экзамена, проведение оценки обучающегося в процессе решения им практических задач профессиональной деятельности (в соответствии с базовыми принципами объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров)

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы повышения квалификации слушатель должен приобрести следующие знания и умения:

№ п/п	Что должен знать и уметь делать преподаватель (мастер производственного обучения)
1	Знать: <ul style="list-style-type: none"> – Современные технологии в профессиональной сфере, в том числе цифровые; – Историю движения WorldSkills International и Ворлдскиллс Россия, место движения в развитии мировой и отечественной системы профессионального образования и подготовки; – Стандарты Ворлдскиллс;

Заказчик _____

Исполнитель _____

	<ul style="list-style-type: none"> – Техническое описание компетенции, включая спецификацию стандартов Ворлдскиллс по компетенции <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Выполнять профессиональные задания и решать практические задачи профессиональной деятельности в соответствии со спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции.
2	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Знать требования охраны труда; – Знать основные принципы культуры безопасного труда в области профессиональной деятельности; – Знать требования эффективной организации рабочего места и выполнения профессиональных работ в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Формировать культуру безопасного труда у обучающихся в соответствии со спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции.
3	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Особенности обучения в соответствии со спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции обучающихся в общеобразовательных организациях; – Особенности обучения в соответствии со спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции лиц с ограниченными возможностями здоровья; – Методики организации учебно-производственной деятельности обучающихся для освоения ими профессиональной деятельности в соответствии со спецификацией стандартов Ворлдскиллс <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организовывать учебно-производственную деятельность обучающихся для освоения ими профессиональной деятельности в соответствии со спецификацией стандартов Ворлдскиллс
4	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Методику организации и проведения демонстрационного экзамена в соответствии с базовыми принципами объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров; – Правила оценивания результатов демонстрационного экзамена в соответствии со спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции; – Комплекты оценочной документации и варианты заданий для демонстрационного экзамена по компетенции Ворлдскиллс <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Оценивать результаты выполнения обучающимися заданий демонстрационного экзамена

Лицам, успешно освоившим дополнительную профессиональную программу повышения квалификации и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются удостоверение о повышении квалификации.

Программа разработана в соответствии со:

- спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело»;
- профессиональным стандартом «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»

Заказчик _____

Исполнитель _____

(утвержден приказом Министерства Труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. № 608н);

- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 44.02.06 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 октября 2014 г. N 1386).

3. Содержание программы

Категория слушателей: преподаватели, мастера производственного обучения образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования.

Уровень образования - среднее профессиональное, высшее образование.

Срок обучения: 76 академических часов.

Форма обучения: очная, с отрывом от работы (с применением ДОТ не более 10% от общего количества часов).

3.1 Учебный план

№	Наименование модуля	Всего, ак.час.	В том числе	
			лекции	практ. занятия
1.	Введение. Движение WorldSkills International и Ворлдскиллс Россия, место движения в развитии мировой и отечественной системы профессионального образования и подготовки. Современные технологии в профессиональной сфере, в том числе цифровые. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции. Разделы спецификации.	6	6	-
2.	Культура безопасного труда. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции.	4	2	2
3.	Особенности обучения в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции: - обучающихся в общеобразовательных организациях; - лиц с ограниченными возможностями здоровья.	2	2	-
4.	Модуль компетенции 1 «Холодная закуска из птицы - рулет», «Горячее блюдо – Рыба». Мастер-класс от Международного эксперта компетенции «Поварское дело».	9	2	7

Заказчик _____

Исполнитель _____

5.	Модуль компетенции 2 «Десерт - эклер», «Десерт – в авторской подаче». Мастер-класс от участника расширенного состава сборной России компетенции «Поварское дело».	9	2	7
6.	Модуль компетенции 3 ««Консоме из птицы с гарниром», «FingerFood». - Мастер-класс от работодателя	9	2	7
7.	Модуль компетенции «Горячее блюдо – мясо» - Мастер класс от менеджера компетенции - Командное выполнение конкурсного задания по компетенции.	8	2	6
8.	Выполнение 1 модуля конкурсного задания участником расширенного состава Национальной сборной по компетенции Поварское дело.	8	3	5
9.	Практика оценивания конкурсного задания.	8	-	8
10.	Организация и проведение демонстрационного экзамена с применением стандартов Ворлдскиллс как базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров в системе среднего профессионального образования	4	4	-
11.	Итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена: - выполнение задания по одному или нескольким модулям в соответствии с комплектом оценочной документации; - проведение экспертной оценки выполнения задания по одному или нескольким модулям в соответствии с комплектом оценочной документации	9	-	9
ИТОГО:		76	25	51

3.2 Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Всего, ак. час.	В том числе	
			лекции	практ. занятия
1.	Введение. Движение WorldSkills International и Ворлдскиллс Россия, место движения в развитии мировой и отечественной системы профессионального образования и подготовки. Современные технологии в профессиональной сфере, в том числе цифровые. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции. Разделы спецификации.	6	6	-

Заказчик _____

Исполнитель _____

1.1	Понятие о компетенциях. Стандарт компетенции WSI «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).	4	4	
1.2	Современные технологии в индустрии питания. Подача блюд с учетом современных тенденцией. Интерактивные рестораны. Современные методы и технологии обработки сырья, полуфабрикатов в приготовлении блюд.	2	2	-
2.	Культура безопасного труда. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции.	4	2	2
2.1	Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования на предприятии общественного питания.	2	2	-
2.2	Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте.	2	-	2
3.	Особенности обучения в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции: - обучающихся в общеобразовательных организациях; - лиц с ограниченными возможностями здоровья.	2	2	-
4.	Модуль компетенции «Холодная закуска из птицы – рулет», «Горячее блюдо – Рыба». Мастер-класс от Международного эксперта компетенции «Поварское дело».	9	2	7
4.1	Современное оборудование и инвентарь для предприятий общественного питания.	2	2	-
4.2	Современные подходы к разработке и практической реализации заданий по компетенции «Поварское дело» по стандартам WSI	7	-	7
5.	Модуль компетенции «Десерт – эклер», «Десерт – в авторской подаче». Мастер-класс от участника расширенного состава сборной России компетенции «Поварское дело»	9	2	7

5.1	Мастер класс по приготовлению десертов. Разработка и приготовление сложных десертов с гарниром и соусом.	5	-	5
5.2	Темперирование шоколада, изготовление декоративных элементов из шоколада. История и сорта шоколада. Правила хранения. Официальная классификация шоколада и изделия из него. Инструменты и материалы для работы.	2	1	1
5.3	Работа с карамелью. Различные способы приготовления карамели и изомальта. Окрашивание. Изготовление декоративных элементов из карамели. Инструменты и материалы для работы.	2	1	1
6.	Модуль компетенции «Консоме из птицы с гарниром», «FingerFood». Мастер-класс от работодателя.	9	2	7
6.1	Мастер-класс по приготовлению консоме из птицы и фуршетных закусок FingerFood с учетом стандарта Ворлдскиллс. Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения.	7	-	7
6.2	Художественные основы оформления блюд, современные подходы и тенденции. Теория цвета и композиции в кулинарии.	2	2	-
7.	Модуль компетенции «Горячее блюдо – мясо» Мастер класс от работодателя. Командное выполнение конкурсного задания по компетенции.	8	2	6
7.1	Мастер-класс по приготовлению горячего блюда из мяса с использованием криогенной технологии. Приготовление декоративных элементов для украшения холодных и горячих блюд. Методика проведения практических занятий в рамках профессиональных модулей (учебной практики) с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».	2	2	
7.2	Выполнение практического задания по приготовлению горячего блюда из мяса с гарниром и декоративным элементом в группах. Практика работы в команде, организация работы в боксе.	6	-	6
8.	Выполнение 1 модуля конкурсного задания участником расширенного состава Национальной сборной по компетенции Поварское дело.	8	3	5

8.1	Участник расширенного состава Национальной сборной выполняет 1 модуль задания Демонстрационного экзамена.	5	-	5
8.2	Методика разработки тренировочного задания для студентов	3	3	-
9.	Практика оценивания конкурсного задания.	8	-	8
9.1	Практикум по оценке заданий для студентов в учебном процессе и заданий демонстрационного экзамена. Заполнение оценочных ведомостей. Разбор критериев оценки	8	-	8
10.	Организация и проведение демонстрационного экзамена с применением стандартов Ворлдскиллс как базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров в системе среднего профессионального образования на примере разных вариантов КОД ДЭ.	4	4	-
11.	Итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена	9	-	9
11.1	Выполнение задания в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД) 1.3, размещенным в соответствующем разделе на электронном ресурсе esat.worldskills.ru .	4,5		4,5
11.2	Проведение экспертной оценки выполнения задания в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД) 1.3.	4,5		4,5
	ИТОГО:	76	25	51

3.3 Учебная программа

Тема 1. Лекционное занятие. Введение. Движение WorldSkills International и Ворлдскиллс Россия, место движения в развитии мировой и отечественной системы профессионального образования и подготовки.

Современные технологии в профессиональной сфере, в том числе цифровые.

Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции.

Разделы спецификации.

1.1 Понятие о компетенциях. Стандарт компетенции WSI «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).

1.2 Современные технологии в индустрии питания. Подача блюд с учетом современных тенденций. Интерактивные рестораны. Современные методы и технологии обработки сырья, полуфабрикатов в приготовлении блюд. Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Художественные основы оформления блюд, современные подходы и тенденции. Современные требования к оформлению блюд.

Тема 2. Культура безопасного труда. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции.

Заказчик _____

Исполнитель _____

2.1 Лекционное занятие. Правила организации рабочего места в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности. Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования на предприятии общественного питания.

2.2 Практическое занятие в учебной лаборатории. Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте. Слушатели тестируют оборудование, проходят инструктаж по ТБ и ОТ.

Тема 3. Лекционное занятие. Особенности обучения в соответствии со стандартами Ворлдскиллс и спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции:

- обучающихся в общеобразовательных организациях;
- лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Тема 4. Модуль компетенции «Холодная закуска из птицы - рулет», «Горячее блюдо – Рыба». Мастер-класс от Международного эксперта компетенции Поварское дело.

4.1 Лекционное занятие. Использование современного оборудования и производственного инвентаря для предприятий общественного питания.

4.2 Занятие в демонстрационной студии. Мастер-класс по приготовлению холодной закуски из птицы и горячего блюда из рыбы. Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения.

Тема 5. Модуль компетенции «Десерт - эклер», «Десерт – в авторской подаче». Мастер-класс от участника расширенного состава сборной России компетенции «Поварское дело».

5.1 Занятие в учебной лаборатории. Мастер класс по приготовлению десертов. Разработка и приготовление сложных десертов с гарниром и соусом.

5.2 Занятие в демонстрационной студии. Лекция и демонстрация способов приготовления элементов. Темперирование шоколада, изготовление декоративных элементов из шоколада. История и сорта шоколада. Правила хранения. Официальная классификация шоколада и изделия из него. Инструменты и материалы для работы.

5.3 Занятие в демонстрационной студии. Лекция и демонстрация способов приготовления элементов. Работа с карамелью. Различные способы приготовления карамели и изомальта. Окрашивание. Изготовление декоративных элементов из карамели. Инструменты и материалы для работы.

Тема 6. Модуль компетенции «Консоме из птицы с гарниром», «FingerFood».

- Мастер-класс от работодателя.

6.1 Занятие в демонстрационной студии. Мастер-класс по приготовлению консоме из птицы и фуршетных закусок FingerFood. Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения.

6.2 Лекционное занятие. Художественные основы оформления блюд, современные подходы и тенденции. Теория цвета и композиции в кулинарии.

Тема 7. Модуль компетенции «Горячее блюдо – мясо»

- Мастер класс от работодателя

- Командное выполнение конкурсного задания по компетенции.

7.1 Занятие проходит в учебной лаборатории. Мастер-класс по приготовлению горячего блюда из мяса с использованием криогенной технологии. Приготовление декоративных элементов для украшения холодных и горячих блюд. Методика проведения практический занятий в рамках профессиональных модулей (учебной практики) с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

Заказчик _____

Исполнитель _____

7.2 Занятие проходит в учебной лаборатории. Выполнение практического задания по приготовлению горячего блюда из мяса с гарниром и декоративным элементом в группах. Практика работы в команде, организация работы в боксе.

Тема 8. Выполнение 1 модуля конкурсного задания участником расширенного состава Национальной сборной по компетенции Поварское дело.

8.1 Занятие в учебной лаборатории. Участник расширенного состава Национальной сборной выполняет модуль задания Демонстрационного экзамена, слушатели производят оценку, разбирают ошибки.

8.2 Лекционное занятие. Методика разработки тренировочного задания для студентов. Работа с рабочей тетрадью, система разработки конкурсного задания, технологических карт, составление тайминга, составление чек листа тулбокса.

Тема 9. Лекционное занятие. Организация и проведение демонстрационного экзамена с применением стандартов Ворлдскиллс как базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров в системе среднего профессионального образования.

Тема 10. Занятие в учебной лаборатории. Практика оценивания конкурсного задания.

10.1 Практикум по оценке задания демонстрационного экзамена. Слушатели производят оценку участников демонстрационного задания, заполняя оценочные ведомости, вносят результаты в систему CIS.

Тема 11. Итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена

Выполнение задания в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД) 1.3, размещенным в соответствующем разделе на электронном ресурсе esat.worldskills.ru. Проведение экспертной оценки выполнения задания в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД) 1.3.

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

- Оборудование, оснащение рабочих мест инструменты и расходные материалы – в соответствии с инфраструктурным листом по компетенции Ворлдскиллс;
- Другое учебно-лабораторное оборудование.

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей (мастеров производственного обучения),
- Техническое описание компетенции «Поварское дело»;
- Документы и материалы, размещенные на официальном сайте оператора международного некоммерческого движения WorldSkillsInternational - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>;
- Материалы, размещенные на электронном ресурсе Академии Ворлдскиллс Россия www.worldskillsacademy.ru (включая онлайн-курс «Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена»)
- Рабочая тетрадь к дополнительной профессиональной программе повышения квалификации

Заказчик _____

Исполнитель _____

- Другие учебно-методические материалы

4.3. Кадровые условия реализации программы

Количество ППС (физических лиц), привлеченных для реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации преподавателей (мастеров производственного обучения) 7 чел. Из них:

- Сертифицированных экспертов Ворлдскиллс 4 чел.
- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс 1 чел.
- Экспертов с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс 1 чел.

Данные ППС, привлеченных для реализации программы

№ п/п	ФИО	Статус	Должность
1	Иришкин Евгений Николаевич	Сертифицированный эксперт	Международный эксперт
2	Козубенко Александра Александровна	Сертифицированный эксперт	Менеджер компетенции
3	Афанасьев Герман Алексеевич	Участник расширенного состава Национальной сборной	Повар ресторана Bourgeois Bohemians
4	Лазерсон Илья Исаакович	Сертифицированный эксперт	Генеральный директор ООО «Кулинарная студия Ильи Лазерсона»
5	Елисеева Мария Петровна	Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Руководитель образовательных программ
6	Пшенников Кирилл Олегович	Эксперт с правом проведения чемпионата экзамена по стандартам Ворлдскиллс	Мастер производственного обучения
7	Воздвиженская Ксения Сергеевна	Сертифицированный эксперт	Преподаватель специальных дисциплин и профессиональных модулей

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена:

- самостоятельное выполнение слушателем варианта задания в соответствии с комплектом оценочной документации;

Заказчик _____

Исполнитель _____

- самостоятельное проведение слушателем оценки выполнения варианта задания в соответствии с комплектом оценочной документации.

Для итоговой аттестации используется комплект оценочной документации (КОД) 1.3 по компетенции «Поварское дело», размещенный в соответствующем разделе на электронном ресурсе esat.worldskills.ru.

6. Составители программы

- Гранкина Ирина Анатольевна, заместитель директора Академии Ворлдскиллс Россия по практической подготовке,
- Лукин Артем Александрович, руководитель направления перспективных разработок Академии Ворлдскиллс Россия,
- Козубенко Александра Александровна, Менеджер компетенции «Поварское дело» Союза Ворлдскиллс Россия, сертифицированный эксперт;
- Иришкин Евгений Николаевич, международный эксперт по компетенции «Поварское дело» Союза Ворлдскиллс Россия.

Приложение № 4
к договору об оказании услуг
№ 123-136-2019 от "22" апреля 2019 г.

**График обучения групп слушателей
по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего
профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по
компетенции «Поварское дело»**

г. Новокуйбышевск

"22" апреля 2019 г.

Номер группы	Емкость группы (максимальное кол-во слушателей в группе)	Дата начала обучения	Дата окончания обучения	Адрес проведения обучения
1	10	05.09.19	13.09.19	г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, д. 2
2	10	06.09.19	14.09.19	г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, д. 2
3	10	07.09.19	15.09.19	г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, д. 2
4	10	08.09.19	16.09.19	г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, д. 2
5	10	12.09.19	20.09.19	г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, д. 2
6	10	13.09.19	21.09.19	г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, д. 2
7	10	17.09.19	25.09.19	г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, д. 2
8	10	18.09.19	26.09.19	г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, д. 2
9	10	19.09.19	27.09.19	г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, д. 2
10	10	20.09.19	28.09.19	г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, д. 2

Заказчик –
Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

Исполнитель –
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области "Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж" (ГАПОУ "НГТК")

Заместитель генерального директора по подготовке кадров



/С.Б. Крайчинская/

Заказчик _____

Директор



/В.М. Земалинднова/

Исполнитель _____