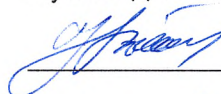


ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ ГАПОУ ТО
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»
МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ
В ОБЛАСТИ ИСКУССТВА, ДИЗАЙНА И СФЕРЫ УСЛУГ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора ГАПОУ ТО
«Тюменский техникум индустрии
питания, коммерции и сервиса»
Руководитель Учебного центра МЦК



Н.В. Бочанова

« 30 » августа 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

обучающего семинара

«Стандарты Worldskills в компетенции Кондитерское дело»

Тюмень
2017

**Аннотация
программы обучающего семинара
«Стандарты Worldskills в компетенции Кондитерское дело»**

№ пп	Показатель	Наименование
1	Вид дополнительного образования	Повышение квалификации
2	Наименование программы	программа обучающего семинара «Стандарты Worldskills в компетенции Кондитерское дело»
3	Категория слушателей	Преподаватели, мастера производственного обучения по специальностям/профессиям 43.01.09 Повар, кондитер, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 19.02.10 Технология продукции общественного питания
4	Аннотация	Освоение программы обучающего семинара «Стандарты Worldskills в компетенции Кондитерское дело» направлено на формирование компетенций, необходимых для организации деятельности преподавателей и мастеров производственного обучения по подготовке обучающихся СПО к участию в конкурсном движении Молодые профессионалы/Worldskills в условиях перехода образовательной организации на реализацию основных профессиональных образовательных программ СПО в соответствии с перечнем наиболее востребованных и перспективных профессий и специальностей ТОП-50
5	Ключевые слова	Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования, ФГОС СПО, ТОП-50, профессиональный стандарт, Ворлдскиллс, демонстрационный экзамен, конкурсные задания
6	Объем программы в часах	24 час
7	Форма освоения программы	Очно-заочно
8	Документ, выдаваемый по освоению программы	По результатам итоговой аттестации на основании решения аттестационной комиссии слушателю, успешно прошедшему итоговые аттестационные испытания, выдается удостоверение о повышении квалификации в объеме 24 часа
9	Учебный план программы	Учебный план и учебно-тематический план программы представлены в таблице

Учебный план программы

№ п/п	Наименование раздела программы	Трудоемкость, час.	Всего, ауд. зан. час.	Ауди-торные занятия, акад. час.		СРС час	Формы внутреннего мониторинга качества освоения программы и сформированности компетенций
				Лекции (Л)	Практические занятия (ПЗ)		
1	Раздел 1. Обеспечение образовательной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50	6	3	1	2	3	
	Текущий контроль по разделу 1						Собеседование
2	Раздел 2. Организация деятельности эксперта по компетенции Кондитерское дело	16	12	2	10	4	
	Текущий контроль по разделу 2						Собеседование
3.	Индивидуальные консультации	2	2		2		
	Итого	24	17	3	14	7	
	Итоговая аттестация						Зачет

Учебно-тематический план программы

№ п/п	Наименование раздела программы	Трудоемкость, час.	Всего, ауд. зан., час.	Ауди-торные занятия, акад. час.		СРС час	Формы внутреннего мониторинга качества освоения программы и сформированности компетенций
				Лекции (Л)	Практические занятия (ПЗ)		
1	Раздел 1. Обеспечение образовательной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50	6	3	1	2	3	
1.1	Семинар «Внедрение ФГОС по ТОП-50»	2	1	1		1	
1.2	Практикум: «Обучающая среда и поколение Y»	2	1	0	1	1	
1.3	Практикум «Демонстрационный экзамен: пилотный опыт»	2	1	0	1	1	
	Текущий контроль по разделу 1						Собеседование
2	Раздел 2. Организация деятельности эксперта по компетенции	16	12	2	10	4	

	Администрирование отеля						
2.1.	Наблюдение, обсуждение и анализ выполнения задания членами сборной по компетенции	6	5	1	4	2	
2.2.	Стандарты Ворлдскиллс по компетенции 32 Кондитерское дело	2	1	0	1	1	
2.3	Система и критерии оценивания. Переход на новую систему оценивания	4	2	1	1	1	
2.4	Проект конкурсного задания Национального чемпионата 2018 года. Правила участия	4	4	0	4	0	
	Текущий контроль по разделу 2						Собеседование
3	Индивидуальные консультации	2	2		2		
	Итого	24	17	3	14	7	
	Итоговая аттестация						Зачет