

АННОТАЦИЯ
к дополнительной профессиональной программе
повышения квалификации
«Современные технологии поварского дела (подготовка кадров по
компетенции «Поварское дело»»)

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело» (24 часа) в соответствии с:

– Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утверждённый приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1569 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016г., рег. №44898).

– Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённый приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016, рег. № 44828).

– Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications).

– Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года № 292.

- Профессиональным стандартом «Повар» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации разработана в соответствии с требованиями, общих характеристик приобретаемой квалификации в соответствии с направлением подготовки 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.1. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Цели программы:

- ознакомление преподавателей с современными технологиями в профессиональной сфере деятельности и стандартами Ворлдскиллс по соответствующей компетенции;

- создание условий по изучению требований к уровню подготовки выпускников на основе стандартов Ворлдскиллс России по компетенции «Поварское дело».

Задачи программы:

- изучение нормативной базы проведения демонстрационных экзаменов по методике

WorldSkills;

- ознакомление с порядком организации и проведения демонстрационного экзамена, включая требования к процедурам и участникам, содержанием и структурой компетенции «Поварское дело»;

- освоение технологии выполнения практических заданий демонстрационного экзамена с применением методики Worldskills Russia по компетенции «Поварское дело».

Категория слушателей: на обучение которых рассчитана программа дополнительного профессионального образования (далее – программа): преподаватели (мастера производственного обучения) профессиональных образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования.

Полученные в ходе повышения квалификации профессиональные компетенции, умения и знания предназначены для применения при планировании реализации основных образовательных программ, программ профессионального обучения и дополнительного профессионального образования, решающих задачи подготовки специалистов среднего звена.

Слушатель, приступающий к освоению программы, должен владеть основами работы на персональном компьютере, уметь работать с программным обеспечением MicrosoftOffice или его аналогами.

Обучение по программе ведется на русском языке.

Трудоемкость обучения: нормативная трудоемкость обучения по данной программе составляет 24 академических часа.

Форма обучения: очная

1.2. Планируемые результаты освоения программы

3.1. знать:

- стандарт компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия;

- методику реализации основной профессиональной образовательной программы (программы профессионального обучения) и отдельных профессиональных модулей с учетом стандарта компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия;

- структуру движения WorldSkills в России; нормативную базу проведения демонстрационных экзаменов по методике WorldSkills;

- порядок организации и проведения демонстрационного экзамена, включая требования к процедурам и участникам, содержанию и структуре;

- технологию организации самообразования педагогов, технологию выполнения практических заданий демонстрационного экзамена с применением методики Worldskills Russia;

- практику и методику оценивания промежуточных и итоговых результатов обучения, организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия (примеры модульных заданий, организацию рабочего места, требования к технике безопасности, критерии и процедуру оценивания результатов);

- требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса по основной профессиональной образовательной программе (программе профессионального обучения) с учетом соответствующего стандарта компетенции «Поварское дело» Ворлдскиллс Россия.

3.2. уметь:

- внедрять современные педагогические технологии в рабочий процесс;

- организовывать и проводить демонстрационный экзамен с учетом требований к процедурам, участникам, содержанию и структуре компетенций;

- выполнять практические задания демонстрационного экзамена с применением методики Worldskills Russia по компетенции «Поварское дело»;

- организовывать обучение студентов и подготовку к сдаче демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» в рамках государственной итоговой аттестации;

- проводить оценку промежуточных и итоговых результатов обучения студентов, оценку профессиональной компетентности студентов в ходе демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»;

- организовывать разбор результатов, достигнутых студентами на демонстрационном экзамене по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» и соответствующую актуализацию программ и методик обучения в целях достижения студентами высоких профессиональных результатов;

- использовать формы и методы обучения, в том числе, выходящие за рамки учебных занятий; объективно оценивать знания обучающихся на основе тестирования и других методов контроля.

3.3. владеть:

- различными педагогическими приемами, средствами, методами и технологиями, технологией выполнения практических заданий демонстрационного экзамена с применением методики Worldskills;

- методикой проведения учебных занятий и организации самостоятельной работы обучающихся по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий; технологиями текущего контроля, оценки динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля);

- различными педагогическими приемами, средствами, методами и технологиями;

- базовыми психолого-педагогическими умениями, не зависящими от специализации.

3.4. **обладать** профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

- создавать обучающую среду для полноценного обучения профессии/специальности;

- владеть технологией выполнения практических заданий демонстрационного экзамена с применением методики Worldskills Russia по компетенции «Поварское дело»;

- самостоятельно приобретать с помощью информационных технологий и использовать в практической деятельности новые знания и умения, в том числе в новых областях знаний, расширять и углублять научное мировоззрение;

- совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень;

Совершенствуемые компетенции

№	Компетенция	Код компетенции
1.	организация учебной деятельности обучающихся по освоению учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП	ПК-1
2.	педагогического контроля и оценки освоения образовательной программы профессионального обучения, СПО и (или) ДПП в процессе промежуточной и итоговой аттестации	ПК-2
3.	разработки программно-методического обеспечения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения, СПО и(или) ДПП	ПК-3

2. Структура и содержание программы

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	18
В том чисел:	
теоретические занятия	6
практические занятия	8
лабораторные занятия	
Самостоятельная работа	
Итоговая аттестация	4