

Автономная некоммерческая организация
«Центр опережающей профессиональной подготовки»

Утверждено

Директор АНО «Центр опережающей
профессиональной подготовки»

А.В. Бессонова

приказ № 10/2022 от 23.08 2022 года



ПРОГРАММА

дополнительного профессионального образования
повышения квалификации

**Практика и методика подготовки кадров с учётом стандартов
WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело»**

Белгород, 2022

Разработчики программы:

ОГАПОУ «Старооскольский техникум агробизнеса, кооперации и сервиса»

Составители учебно-тематического плана программы:

Постникова Т.Н., преподаватель, руководитель МК общественного питания

Эльдарава Н.С., преподаватель

Буравова С.В., преподаватель

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Цель: формирование и закрепление на практике профессиональных знаний и умений, приобретение практических навыков и умений, необходимых для эффективного использования при исполнении педагогическими работниками должностных обязанностей по реализации образовательных программ СПО, организации и проведении демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело».

Задачи:

1. Изучение опыта работы ОГАПОУ «СТАКС» в рамках организации деятельности по разработке учебно-методического обеспечения образовательного процесса и демонстрационного экзамена по компетенции «Кондитерское дело».
2. Совершенствование профессионально-педагогических компетенций педагогических работников с учётом стандартов WorldSkills Russia.
3. Приобретение опыта реализации изученных методов и приемов в собственной педагогической деятельности

Программа носит практико-ориентированный характер.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Категории слушателей, на обучение которых рассчитана программа дополнительного профессионального образования (далее – программа): преподаватели ПОО.

1.2. Сфера применения слушателями полученных профессиональных компетенций, умений и знаний.

Полученные в ходе повышения квалификации профессиональные компетенции, умения и знания предназначены для применения при планировании и организации демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОГРАММЕ

- 2.1. Нормативный срок освоения программы: 40 часа.
- 2.2. Режим обучения: 8 часов в день.
- 2.3. Форма обучения: очная.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Слушатель, освоивший программу, должен:

- 3.1. **обладать** профессиональными компетенциями, включающими в себя способность организационно-педагогического сопровождения методической

деятельности образовательного процесса по стандартам WorldSkills Russia.

3.2. владеть: методикой проведения учебных занятий и организации самостоятельной работы обучающихся по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий; технологиями текущего контроля, оценки динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного материала курса, дисциплины, профессионального модуля по стандартам WorldSkills Russia.

3.3. уметь:

- организовывать обучение студентов и подготовку к сдаче демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело» в рамках профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения;
- проводить оценку промежуточных и итоговых результатов обучения студентов, оценку профессиональной компетентности студентов в ходе демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело»;
- организовывать разбор результатов, достигнутых студентами на демонстрационном экзамене по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское 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 в соответствии с реальными учебными возможностями студентов; разрабатывать (осваивает) и применять современные психолого-педагогические технологии, основанные на знании законов развития личности и поведения в реальной и виртуальной среде (в соответствии с требованиями Профессионального стандарта).

3.4. знать:

- стандарт компетенции «Кондитерское дело» WorldSkills Russia;
- методику реализации основной профессиональной образовательной программы (программы профессионального обучения) и отдельных профессиональных модулей с учетом стандарта компетенции «Кондитерское дело» Ворлдскиллс Россия;
- лучшие доступные отечественные и международные практики и методики подготовки кадров по профессии «Кондитер» с учетом стандарта компетенции Ворлдскиллс Россия;
- практику и методику оценивания промежуточных и итоговых результатов обучения, организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Кондитерское 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 «Кондитерское дело» Ворлдскиллс Россия;

- основные закономерности возрастного развития, стадии и кризисы развития, социализация личности, индикаторы индивидуальных особенностей траекторий жизни, их возможные девиации, а также основы их психодиагностики; пути достижения образовательных результатов и способы оценки результатов обучения; основы методики преподавания, основные принципы деятельностного подхода, виды и приемы современных педагогических технологий; рабочие программы и методику обучения по предметам (в соответствии с требованиями профессионального стандарта).

4. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ

Таблица 1

Структура учебного плана

№ п/п	Наименование дисциплин, модулей	Всего, ак.час.	В том числе:		
			Лекции	Практические занятия (семинары), лабораторные работы, самостоятельная работа.	Форма контроля
1.	2.	3.	4.	5.	6.
1.	Модуль 1. Нормативно-правовое обеспечение демонстрационного экзамена по компетенции «Кондитерское дело»	8	2	6	
1.1.	Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции «Кондитерское дело».	2	2		
1.2.	Технические характеристики современного оборудования кондитерского производства (работа с инфраструктурным листом).	6		6	

2	Модуль2. Отработка элементов демонстрационного экзамена с учетом стандарта компетенции «Кондитерское дело» WorldSkills Russia	24	-	24	
2.1.	Отработка элементов демонстрационного экзамена по изготовлению фигур из шоколада с учетом стандарта компетенции «Кондитерское дело» WorldSkills Russia.	8	-	8	
2.2.	Стажировка на предприятии с целью ознакомления с современным кондитерским производством.	8		8	
2.3.	Отработка на реальных рабочих местах элементов демонстрационного экзамена по правилам темперирования шоколада.	2		2	
2.4.	Отработка на реальных рабочих местах элементов демонстрационного экзамена по изготовлению карамели ливной, атласной, пластичной.	4		4	
2.5.	Промежуточная аттестация	2		2	тестирование
Модуль 3.Итоговая аттестация		6	-	6	ДЭ
Подведение итогов стажировки.		2	2	-	
Итого		40	4	36	

5. ТРЕБОВАНИЯ К МИНИМУМУ СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ

Таблица 2

5.1. Учебная программа

№ п/п	Наименование темы	Содержание обучения (по темам в дидактических единицах), наименование и тематика лабораторных работ, практических занятий (семинаров), самостоятельной работы, используемых образовательных технологий и рекомендуемой литературы
1.	Модуль 1. Нормативно-правовое обеспечение демонстрационного экзамена по компетенции «Кондитерское дело»	3.
1.1.	Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по компетенции «Кондитерское дело».	Изучение технологии организации ДЭ. Техническое описание компетенции. Паспорт комплекта оценочной документации. Комплект оценочной документации (КОД) для оценки знаний, умений и навыков по всем разделам Спецификации стандарта компетенции «Кондитерское дело»: -перечень знаний, умений и навыков из Спецификации стандарта компетенции «Кондитерское дело», проверяемых в рамках КОД; -обобщенная оценочная ведомость; -определение количества экспертов, участвующих в оценке выполнения задания; -образец задания для демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia; -план проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с указанием времени и продолжительности работы участников и экспертов; Форматы документов для проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkillsRussia.
1.2.	Технические характеристики современного оборудования кондитерского производства (работа с инфраструктурным листом).	План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена компетенции «Кондитерское дело» по стандартам WorldSkills Russia. -инфраструктурный лист; - список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии); -инструкция по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia. Сравнительный анализ инфраструктурного листа и технического оснащения лаборатории.
2.	Модуль 2. Отработка элементов демонстрационного	Тренинг по отработке навыков выполнения типового задания демонстрационного экзамена. Оценка качества сырья и продуктов. Временные и

	экзамена с учетом стандарта компетенции «Кондитерское дело» WorldSkills Russia.	температурные режимы хранения сырья и продуктов. Условия и сроки реализации готовых кондитерских изделий. Актуальные направления в приготовлении сложных кондитерских изделий из различного вида сырья. Технология приготовления сложных изделий из различного сырья, в том числе- экзотических видов. Современные приёмы оформления готовых изделий (арт-визаж) и их подача в соответствии с типовым заданием по стандартам WorldSkills Russia.
2.1.	Отработка элементов демонстрационного экзамена по изготовлению фигур из шоколада с учетом стандарта компетенции «Кондитерское дело» WorldSkills Russia.	Актуальные направления в приготовлении и оформлении сложных кондитерских изделий. Оценка качества сырья и продуктов, необходимых для изготовления изделий. Временные и температурные режимы хранения сырья и продуктов. Условия и сроки реализации готовых изделий. Технология изготовления украшений из шоколада (белого, молочного, тёмного, шоколадной глазури). Оформление кондитерских изделий и их подача в соответствии с заданием ДЭ по компетенции «Кондитерское дело».
2.2.	Экскурсия на предприятие с целью ознакомления с современным кондитерским производством.	Ознакомление с новым оборудованием, новыми технологиями в приготовлении и оформлении современных сложных кондитерских изделий.
2.3.	Отработка на реальных рабочих местах элементов демонстрационного экзамена по правилам темперирования шоколада.	Оценка качества шоколада, правила его хранения. Временные и температурные режимы темперирования шоколада. Техника темперирования. Изготовление изделий из темперированного шоколада. Условия и сроки реализации готовых изделий.
2.4.	Отработка на реальных рабочих местах элементов демонстрационного экзамена по изготовлению карамели ливной, атласной, пластичной.	Оценка качества сырья для приготовления карамели. Правила варки карамели. Изготовление фигур различной сложности.
2.5.	Промежуточная аттестация	Тестирование
3	Модуль 3.Итоговая аттестация	Демонстрационный экзамен.
	Подведение итогов стажировки.	Круглый стол.
	Используемые образовательные технологии	Информационно-коммуникационные технологии.
	Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	<ol style="list-style-type: none"> 1. https://worldskills.ru/ 2. https://sp.worldskills.ru/ 3. https://id.dp.worldskills.ru/ 4. https://cis.worldskills.ru/ 5. https://worldskills.ru/nashi-proektyi/demonstracziornyij-ekzamen/demonstracziornyij-ekzamen-2020/dokumentyi/ 6. https://esat.worldskills.ru/

6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Материально-технические условия

Сведения об условиях проведения лекций, лабораторных и практических занятий, а также об используемом оборудовании и информационных технологиях

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Конференц-зал	Лекция: Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkillsRussia по компетенции «Кондитерское дело».	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска.
Учебный кондитерский цех	Технические характеристики современного оборудования кондитерского производства (работа с инфраструктурным листом).	Инфраструктурный лист, техническое оснащение лаборатории, инструкции по эксплуатации оборудования, журналы по ТБ.
	Отработка элементов демонстрационного экзамена по изготовлению фигур из шоколада с учетом стандарта компетенции «Кондитерское дело» WorldSkills Russia.	Рабочие места кондитера, организованные по требованиям стандартов WorldSkillsRussia. Оснащены основным и вспомогательным оборудованием, инвентарём, посудой, необходимым сырьём и материалами.
ООО «ТПО»	Стажировка на предприятии с целью ознакомления с современным кондитерским производством.	Современное предприятие по изготовлению, оформлению и реализации современных кондитерских изделий. Предприятие оснащено современным оборудованием инвентарём, имеет высококвалифицированные кадры специалистов.
	Отработка на реальных рабочих местах элементов демонстрационного экзамена по правилам темперирования шоколада.	
	Отработка на реальных рабочих местах элементов демонстрационного экзамена по изготовлению карамели ливной, атласной, пластичной.	
Сертифицированная лаборатория по компетенции	Демонстрационный экзамен	Рабочие места кондитера, организованные по требованиям стандартов

Кондитерское дело		WorldSkillsRussia. Оснащены основным и вспомогательным оборудованием, инвентарём, посудой, необходимым сырьём и материалами.
-------------------	--	--

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

6.1. Материально-технические условия

Обучение осуществляется путем проведения очных занятий в форме лекции и практикума в соответствии с перечнем тем, предусмотренных настоящей программой.

Лекционные занятия проводятся в специальных лекционных аудиториях, оборудованных видео- и мультимедиапроектором, видеоэкраном, универсальной доской (мел, маркеры), с использованием других дополнительных материалов.

Практические занятия проводятся в специально оборудованном учебном кондитерском цехе.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

При реализации программы предполагается использование следующих учебно-методических материалов и пособий:

Основная:

7. <https://worldskills.ru/>
8. <https://sp.worldskills.ru/>
9. <https://id.dp.worldskills.ru/>
10. <https://cis.worldskills.ru/>
11. <https://worldskills.ru/nashi-proektyi/demonstracziornyij-ekzamen/demonstracziornyij-ekzamen-2020/dokumentyi/>
12. <https://esat.worldskills.ru/>

4. Оценка качества освоения программы (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Оценка качества освоения программы проводится в форме демонстрационного экзамена.

По результатам освоения программы дополнительного профессионального обучения выдается удостоверение о повышении квалификации.

Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

1. В каком году Россия вступила в движение WorldSkills?

1947

1963

2011

2012

2. Что такое «компетенция» в терминологии WorldSkills?

Это уровень профессиональных навыков конкурсанта

Это набор знаний и навыков в определенной профессиональной области

Это название площадки на чемпионате

3. В каких областях должен быть компетентен эксперт демонстрационного экзамена?

В правилах судейства

В компетенции, которую он представляет

В стандартах подготовки и проведения чемпионата

4. Паспорт компетенций (SkillsPassport) – это ...

Диплом государственного образца

Документ, подтверждающий уровень владения компетенцией по стандартам WorldSkills

Лист для заполнения экспертом во время демонстрационного экзамена

5. Задачи менеджера компетенции включают в себя...

Организацию и развитие компетенции в стране

Взаимодействие с международным сообществом

Организацию подготовки членов национальной сборной по своей профессии в рамках движения WorldSkills

6. Какое количество оценок должно вноситься при оценке работ для каждого из участников по объективному (измеримому) аспекту?

1

3

По количеству экспертов

По усмотрению главного эксперта

7. Участникам демонстрационного экзамена запрещаются контакты с ...

Другими участниками

Членами Экспертной группы

Главным экспертом

8. Что устанавливает Техническое описание компетенции?

Какими знаниями и навыками должен обладать специалист, владеющий данной компетенцией

Примеры критериев оценки, на основе которых составляется схема оценки

Технические параметры площадки компетенции (освещенность, нагрузка на пол, электрические параметры и т.п.)

9. Какую информацию содержит WorldSkills Standard Specification (WSSS)?

Набор знаний и навыков, которыми должен обладать специалист, владеющий компетенцией
Важность каждой группы (секции) знаний и навыков

Количество баллов, назначаемое за выполнение задания

10. Какой уровень сложности должен быть у задания демонстрационного экзамена?

Выше, чем у конкурсного задания чемпионата, взятого за основу

Существенно нижеконкурсного задания чемпионата, взятого за основу, чтобы каждый участник мог его выполнить на высокий результат

Соответствующий конкурсному заданию взятого за основу

Существенно нижеконкурсного задания чемпионата, взятого за основу, чтобы его можно было выполнить на любом оборудовании, даже не в соответствии с инфраструктурными листами по компетенции.

11. Критерии оценки это ...

Набор аспектов, по которым оценивается работа участника

Перечень навыковвразделеWorldSkillsStandartSpecification

Файл для загрузки в CIS

12. Какие бывают роли на демонстрационном экзамене?

Главный эксперт

Технический эксперт площадки

Тим-лидер

13. Когда производится подписание итогового протокола с выставленными оценками в CIS?

Когда все оценки внесены в CIS

Когда данные в CIS разблокированы

Когда заблокированные баллы в CIS проверены и соответствуют оценочным ведомостям

Как только Главный эксперт внес все данные в CIS

14. Что означает «0» в судейской оценке?

Неудовлетворительно

Работа не соответствует индустриальным стандартам

Работа соответствует индустриальным стандартам

Качество работы на высоком индустриальном уровне или превышает его

15. Что означает «3» в судейской оценке?

Шедевр, крайне редкий результат

Работа не соответствует индустриальным стандартам

Работа соответствует индустриальным стандартам

Удовлетворительно

16. С какими документами обязательно должен быть ознакомлен эксперт демонстрационного экзамена?

Кодекс этики движения WorldSkills

Регламентом проведения Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы (WorldSkillsRussia)»

Методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

17. Какие существуют виды объективных (измеримых) аспектов?

Бинарные

Судейские

Дискретные

Субъективные

18. Кто вносит данные из оценочных ведомостей в CIS

Технический эксперт

Один из членов экспертной группы

Главный эксперт

19. Куда эксперты вносят оценки выполненного задания демонстрационного экзамена?

Напрямую в CIS

В оценочные ведомости, выгруженные из системы CIS

В протокол

В рабочую тетрадь

20. Самый важный раздел Технического описания, в котором описаны знания и навыки, которыми должен обладать специалист, владеющий данной компетенцией

Конкурсное задание

Спецификация стандартов WorldSkills (WSSS)

Оценочная стратегия и технические особенности оценки

Схема выставления оценки

21. Что означает кодировка Комплекта оценочной документации «КОД 2.1»?

Задание в этом комплекте выполняется 1 день и это второй вариант комплекта оценочной документации

Задание в этом комплекте выполняется 2 дня и это первый вариант комплекта оценочной документации

Указание на количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания.

22. Что такое Euro Skills?

Чемпионат Европы по стандартам WorldSkills

Мировой чемпионат, когда он проводится в одной из стран Европы

Профессии, наиболее популярные в странах Европы

23. Какие блоки компетенций существуют в WorldSkillsInternational?

Строительство и строительные технологии

Информационные и коммуникационные технологии

Транспорт и логистика

Промышленные технологии

24. Какие типы компетенций существуют в WorldSkills?

WSI

RU

WSE

WS

25. Сколько блоков компетенций существует в движении WorldSkills в России?

5

6

7

8

26. Какое количество экспертов входит в экспертную группу?

3

4

Зависит от Комплекта оценочной документации по компетенции

Утверждается Главным экспертом для каждого демонстрационного экзамена отдельно

27. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе конкурсного задания ...

Финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы (WorldSkillsRussia)» соответствующего года

Международных чемпионатов WorldSkills предыдущего года или соответствующего года

Вузовского чемпионата по стандартам Ворлдскиллс

Регионального чемпионата «Молодые профессионалы (WorldSkillsRussia)»

28. Где зародилось WorldSkills Juniors иFuture Skills?

В Испании

В Бразилии

В Китае

В России

29. В каком году мировой чемпионатWorldSkills в России?

2017

2018

2019

30. Что такое ЦПДЭ

Профессиональная образовательная организация, созданная с целью обеспечения лидерства в подготовке кадров по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям СПО в соответствии с мировыми стандартами и передовыми технологиями

Аккредитованная площадка, оснащенная оборудованием для выполнения заданий демонстрационного экзамена в соответствии с установленными требованиями по компетенции

Центр развития профессий и профессиональных сообществ Ворлдскиллс, обладающий современным оборудованием и технологиями, отвечающими требованиям Ворлдскиллс, а также наличием экспертов для осуществления обучения и оценки по стандартам Ворлдскиллс.

Все профессиональные образовательные организации.

31. Главный эксперт это ...

Сертифицированный эксперт Ворлдскиллс, несущий ответственность за организацию и развитие компетенций в РФ

Сертифицированный эксперт или эксперт с правом проведения чемпионатов, назначенный для проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

Лицо, имеющее высокий уровень квалификации по соответствующей компетенции согласно Спецификации стандартов определенной компетенции

Сертифицированный эксперт Ворлдскиллс, который отвечает за взаимодействие с международным сообществом, организывает подготовку членов национальной сборной по своей компетенции в рамках движения Ворлдскиллс в России.

32. Какие этапы предусмотрены при проведении Демонстрационного экзамена?

Подготовительный день

Проведение демонстрационного экзамена

Организационный этап

День выдачи SkillsPassport

33. Кем проводится оценка выполнения заданий демонстрационного экзамена?

Главным экспертом

Экспертной группой

Главным экспертом и Экспертной группой

Главным экспертом и Экспертной группой и техническим экспертом

34. Сколько блоков компетенций существует в WorldSkills International?

5

6

7

8

35. Какие задачи преследует демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkills?

Оценка практических навыков и умений студентов и выпускников образовательных организаций

Определение уровня владения теоретическими знаниями студентами и выпускниками

Повышение профессионального уровня преподавателей