


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУЗБАССА
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР


С. А. Решетка

«05» декабря 2020 г.


**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«ОРГАНИЗАЦИОННАЯ И МЕТОДИЧЕСКАЯ
РАБОТА ЭКСПЕРТОВ WORLDSKILLS ПО
КОМПЕТЕНЦИИ КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО,
ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

2020г.

Дополнительная профессиональная программа разработана на основе документов WSI: Правила Конкурса, Стандарты спецификации, Стратегия выставления оценок, Онлайн ресурсы, Техническое описание «Кондитерское дело», «Поварское дело»

СОСТАВИТЕЛЬ

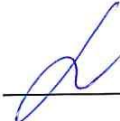
Преподаватель дисциплин
профессионального цикла ГПОУ ЮТК


И.Ю. Жукова

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК отделения ТПОП
Протокол № 3 от 15.12 2020г.

Председатель
ЦМК отделения ТПОП


И.Ю. Жукова


Заведующий отделением ТПОП

15.12 2020г.


Д.Б. Тарасова


Заведующий заочным отделением

15.12 2020г.


О. А. Усова

Заместитель директора по НМР

15.12. 2020г.


И. Н. Данилова

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы.....	4
1.1	Нормативные основы разработки программы.....	4
1.2	Цели и задачи программы - требования к результатам освоения....	4
1.3	Объем программы.....	5
1.4	Требования к поступающим.....	5
2	Структура и содержание программы.....	6
2.1	Тематический план.....	6
2.2	Содержание обучения.....	7
3	Организационно - педагогические условия реализации программы	9
3.1	Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.....	9
3.2	Общие требования к организации образовательного процесса.....	10
3.3	Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	10
4	Формы аттестации и оценочные материалы.....	11
	Список использованных источников.....	12
	Приложение А - Перечень вопросов для экзамена.....	13

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1 Нормативные основы разработки программы

Нормативной основой разработки программы выступают:

- Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 9 октября 2013 г. N 06-735 «О дополнительном профессиональном образовании» (Разъяснения о законодательном и нормативном правовом обеспечении дополнительного профессионального образования);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 10 апреля 2014 г. N 06-381 «О направлении Методических рекомендаций по использованию дистанционных образовательных технологий при реализации дополнительных профессиональных образовательных программ».
- Профессиональный стандарт по профессии Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года № 597н

1.2 Цели и задачи программы – требования к результатам освоения

Цель программы: достижение качественных умений проведения собственного чемпионата и программы подготовки конкурсантов к чемпионатам по стандартам WorldSkillsRussia в соответствии с основными регламентирующими документами по компетенции «Кондитерское дело», «Поварское дело».

С целью овладения трудовыми функциями, обучающийся в ходе освоения дополнительной профессиональной программы должен:

уметь:

- составлять методический пакет для проведения собственного чемпионата (Техническое описание, Конкурсное задание, Инфраструктурный лист, Критерии оценок);
- организовывать конкурсные мероприятия и проводить оценку выполненных заданий;
- использовать электронную информационную систему подсчета результатов и сквозного мониторинга CIS (работа в системе, внесение критериев, изменение критериев, загрузка и выгрузка информации);
- разрабатывать программу подготовки конкурсантов к чемпионатам по стандартам WorldSkills;

знать:

- содержание и структуру международного движения WorldSkillsInternational (WSI);
- правила проведения международных чемпионатов профессионального мастерства WorldSkills;
- основные регламентирующие документы чемпионатов по стандартам WorldSkills в России;
- принципы и правила работы в электронной информационной системе подсчета результатов и сквозного мониторинга CIS;
- этапы подготовки конкурсантов к чемпионатам по стандартам WorldSkills.

1.3 Объем программы

Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

- всего – 46 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 10 часов;
- практические занятия – 30 часов;
- экзамен – 6 часов.

Обучение по программе осуществляется в составе учебной группы. Форма обучения – очная.

Практические занятия и итоговая аттестация (квалификационный экзамен) проводятся очно по месту нахождения учебного заведения.

Документ об образовании, выдаваемый по итогам освоения программы – удостоверение о повышении квалификации.

1.4 Требования к поступающим

К освоению дополнительных профессиональных программ допускаются: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Особые условия допуска к работе: ноутбук;

Требования к физическому здоровью: Поступающие для обучения не должны иметь медицинских ограничений, регламентированных Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Тематический план

Наименования разделов программы	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося в т.ч. лабораторные работы и практические занятия
Тема 1.1. Организация и структура проведения соревнований WS	2	2	-
Тема 1.2 Основные регламентирующие документы	14	4	10
Тема 1.3 Изучение системы оценивания	24	4	20
Экзамен	6		
Всего:	46	10	30

2.2. Содержание обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения
1		3	4
Раздел 1.		40	
Тема 1.1. Организация и структура проведения соревнований WS	Содержание учебного материала	2	2
	1 Содержание и структура международного движения WorldSkillsInternational	1	
	2 Структура экспертного сообщества и принципы ее формирования	1	
Тема 1.2 Основные регламентирующие документы	Содержание учебного материала	14	2
	1 Основные регламентирующие документы чемпионатов по стандартам WorldSkills	2	
	2 Организация работы жюри	2	
	Практические занятия	10	
	1 Изучение Технического описания компетенции	2	
	2 Разработка Конкурсного задания	2	
	3 Разработка инфраструктурного листа и требований к площадке	2	
	4 Разработка критериев оценивания	4	
Тема 1.3 Изучение системы оценивания	Содержание учебного материала	24	2
	1 Принципы и правила работы в электронной информационной системе подсчета	2	

	результатов и сквозного мониторинга CIS		
2	Определение методики назначения критериев оценки, процесс оценивания, объективные и субъективные оценки	2	
Практические занятия		20	
1	Охрана труда и техники безопасности при проведении чемпионата	2	
2	Ознакомление с рабочей площадкой и оборудованием	4	
3	Моделирование соревновательной части чемпионата по компетенциям	4	
4	Моделирование структуры управления всей площадкой мероприятия	4	
5	Ознакомление с работой экспертного форума	2	
6	Работы в электронной информационнои системе CIS (тестовая версия)	4	
Экзамен		6	
Всего		46	

3 ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие:

- учебного кабинета: Технология кулинарного и кондитерского производства;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места на 20 обучающихся;
- электронные учебно-методические комплексы согласно ФГОС.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и подключением к глобальной сети Интернет;
- экран сенсорный.

3.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Практические занятия рекомендуется проводить в учебном кабинете.

В процессе обучения с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально.

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе и руководство практикой: среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование - бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).

Дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная

переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).

При отсутствии педагогического образования - дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения; дополнительная профессиональная программа может быть освоена после трудоустройства.

Для преподавания дисциплин (модулей) профессионального учебного цикла программ среднего профессионального образования обязательно обучение по дополнительным профессиональным программам - программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в три года.

Требования к опыту практической работы: опыт работы в области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися и (или) соответствующей преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю) обязателен для преподавания по профессиональному учебному циклу программ среднего профессионального образования и при несоответствии направленности (профиля) образования преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).

4 ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Формой итоговой аттестации является экзамен, включающий в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Вопросы для аттестации приведены в приложении А.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Конституция WorldSkillsInternational. – 7 с. [Электронный ресурс]. URL: <http://www.WorldSkills.org>
2. Регламент WorldSkillsInternational. – 12 с. [Электронный ресурс]. URL: <http://www.WorldSkills.org>
3. Устав проекта «Развитие движения WorldSkillsRussia», 2012 – 44 с.
4. Концепция инновационной модели профессиональной ориентации обучающихся, развития профессиональных компетенций и обеспечения мотивации к их формированию в образовательных учреждениях с использованием современных образовательных и информационных технологий, 2012 – 64 с.
5. Правила организации и проведения конкурсов WorldSkillsInternational. . – 67 с. [Электронный ресурс]. URL: <http://www.WorldSkills.org>
6. Официальный сайт движения WorldSkillsInternational [Электронный ресурс]. URL: <http://www.WorldSkills.org>
7. Официальный сайт движения WorldSkillsRussia [Электронный ресурс]. URL: <http://www.WorldSkills.ru>

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Перечень вопросов для экзамена

1. Каких правил должен придерживаться эксперт во избежание конфликта интересов?
2. На каких основных постулатах строится справедливый взгляд эксперта на работу конкурсантов?
3. Что такое WorldSkills?
4. Кто такой эксперт WorldSkills?
5. Какие лица входят в состав жюри?
6. Какова роль Главного эксперта и его заместителя?
7. Что такое «Дорожная карта» проведения чемпионата WorldSkills?
8. Кто назначает главного эксперта на проведение конкурса WorldSkills?
9. В чем заключается участие экспертов в подготовке конкурсного задания?
10. Какие обязанности берут на себя организаторы чемпионата и принимающая сторона?
11. Какова политика чемпионата в области гигиены труда и техники безопасности?
12. Какие принципы честности, справедливости и информационной открытости в ходе чемпионата должны иметь конкурсанты?
13. Какие полномочия у особых экспертов?
14. Какими качествами, этическими критериями, опытом и квалификацией должен обладать главный эксперт?
15. В каком документе при оценивании эксперты подтверждают результаты замеров по завершении определённого объёма работ?
16. Кто несет ответственность за гигиену труда и технику безопасности на Конкурсе?

