

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»
ОБПОУ "КГТТС"



Утверждаю
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н.Брежнев
Приказ №25/вк от 03.09.2025 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Наименование программы: «Реализация современных программ и технологий обучения на базе нового оборудования мастерской по компетенции «Хлебопечение»

Категория слушателей: работники техникума и других сторонних организаций

Объем: 16 часов

Форма обучения: очная, очно-заочная, дистанционная

Разработчик: заведующая мастерской Гребенкина Ульяна Васильевна

Курск
2021 г.

1. Аннотация

Продолжительность обучения: 16 академических часов.

Форма обучения: очная, очно-заочная, дистанционная.

Программа предназначена для педагогических работников техникума и сотрудников сторонних организаций в сфере среднего профессионального образования (СПО) и работников профильных организаций.

Цель образовательной программы – повышение квалификации педагогических работников по внедрению современных программ и технологий обучения с использованием современного оборудования мастерской по компетенции «Хлебопечение», закупленного в рамках Гранта из федерального бюджета национального проекта «Образование».

Задачами образовательной программы являются:

- формирование у слушателей системных знаний о новых видах оборудования, их устройства и использовании в практическом обучении;
- формирование у слушателей умения применять современное оборудование мастерской в реализации программ подготовки специалистов среднего звена в условиях модернизации системы среднего профессионального образования на основе методик Ворлдскиллс;
- формирование у слушателей умений применять инновационные технологии и современное оборудование в учебном процессе.

По результатам освоения настоящей программы специалист будет подготовлен к внедрению современных программ и технологий обучения с использованием современного оборудования мастерской.

Основными видами деятельности являются: организаторская, правовая, педагогическая, методическая.

Содержание программы разработано с ориентацией на деятельностный подход, что позволяет слушателям освоить способы решения практических задач работы на современном оборудовании, а также освоить методы решения конкретных профессиональных задач по внедрению инновационных технологий обучения, в том числе ДОТ.

Реализацию программы рекомендуется осуществлять на основе использования традиционных и инновационных технологий с проведением практических занятий, мастер-классов, элементов электронного обучения.

Основными формами образовательного процесса являются:

- установочная лекция проблемного характера с практическим показом, ориентированная на перечень установленного в мастерской оборудования, его устройство, безопасные приемы работы, использование в практическом обучении студентов и слушателей программ повышения квалификации и на формирование базовых знаний по данному вопросу;
- лекционные и семинарские занятия по групповому обсуждению пройденного материала и вопросов слушателей;
- лабораторно-практические занятия;
- консультация;
- практикум;
- мастер-класс;
- компьютерное тестирование как форма итоговой аттестации.

По окончании освоения программы лица, успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ о дополнительном профессиональном образовании – сертификат о повышении квалификации установленного образца.

В результате освоения программы у слушателей будут совершенствоваться следующие общие компетенции (далее – ОК):

ОК.01. Способность к сотрудничеству с коллегами, работе в коллективе.

ОК.02. Способность находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность.

ОК.03. Способность использовать в своей деятельности материально-техническую базу мастерской.

ОК.04. Способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях.

ОК.05. Способность применения правил деловой этики и делового письма.

ОК-6 – способность работать с компьютерной и другой оргтехникой, применять современные информационно-телекоммуникационные технологии.

ОК.07. Способность к сотрудничеству в процессе образовательной деятельности с целью социально-педагогической поддержки обучающихся с учетом требований рынка труда.

В результате освоения программы у слушателей будут совершенствоваться следующие профессиональные компетенции (далее - ПК):

ПК.01. Способность подбирать, готовить к работе и работать на современном оборудовании мастерской с использованием безопасных приемов труда.

ПК.02. Способность применять современные технологии обучения с использованием новых видов оборудования и стандартов Ворлдскиллс «Молодые профессионалы» по компетенции «Хлебопечение».

ПК.03. Способность использовать в программно-методическом обеспечении учебных дисциплин, курсов, профессиональных модулей по программам подготовки специалистов среднего звена современное оснащение мастерской.

ПК.04. Способность реализовывать инновационные программы и технологии обучения, в том числе с использованием ДОТ и стандартов Ворлдскиллс, на базе современного оборудования мастерской.

ПК.05. Способность работать на установленном в мастерской современном оборудовании, проводить практические занятия, мастер-классы.

2 . Учебно-тематический план

№	Наименование разделов и тем	Всего часов	В том числе				Формы контроля
			Лекции	Лабораторно-практические занятия	Самостоятельная работа	Иные виды учебной деятельности обучающихся	
1.	Современное технологическое оборудование, закупленное и установленное в рамках Гранта из федерального бюджета национального проекта «Образование» в мастерской по компетенции «Хлебопечение»	8	4	4			
1.1	Современное технологическое оборудование, мастерской по компетенции «Хлебопечение»: виды, устройство, безопасные правила эксплуатации, использование в образовательном процессе	4	2	2			
1.2	Современные программы и технологии обучения на основе установленного в мастерской оборудовании	4	2	2			
2	Использование оборудования мастерской по компетенции «Хлебопечение» в образовательном процессе	6	2	4			
2.1	Работа на оборудовании мастерской по изготовлению хлебобулочной продукции	2	2				
2.2	Практикум по изготовлению хлебобулочной продукции на современном оборудовании, установленном в мастерской	2		2			Практикум
2.3	Мастер-класс «Работа на новых видах оборудования»	2		2			Мастер-класс
	Консультация	1				1	
	Итоговая аттестация	1		1			Компьютерное тестирование
	Итого	16	6	9		1	

3. Список рекомендуемой литературы

Основные источники:

1. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, должностей служащих;
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (2-е изд.), учебное пособие Бурчакова И.Ю. –М., 2018;
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / В.П. Золин – М.: Издательский центр Академия, 2017 -320с.;
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник Ермилова С.В.- М., 2016.
5. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Профи. 2016. ISBN:9 78-5904283-04-9
6. Технологическое оборудование. Хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник. Драгилев А.И. Хроменков В.М. Чернов М.Е. Лань. 2016. ISBN:978-5-8114-2242-5
7. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. Учебник для СПО. Чижикова О.Г., Корщенко Л.О. 2018. ISBN:978-5-534-07614-1
8. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО/М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. М.: «Академия», 2017 г.

Дополнительные источники:

1. Технология хлебопекарного производства – Жаркова И.М., Пашенко Л.П. Лань. 2014.
2. ISBN: 978-5-8114-1593-9
3. Технология хлебопекарного производства. Ауэрман Л.Я. 2009. Профессия. СПб. ISBN: 5-93913-032-1
4. Хлеб. Технология и рецептуры. + 38 новых рецептов. Дж. Хамельман. Профессия. 2017.
5. ISBN: 978-590-4757-70-0
6. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы (7 изд.) учебник Мармузова Л.В.- М., 2018

Интернет-ресурсы

- <http://www.pekari.ru/>
- <http://www.gastronom.ru/>
- <http://hlebopechka.ru/>
- <http://www.chocolatier.ru/>
- <http://1001desert.com/recipes/jellies-mousses-sambuca-parfait/>
- <http://nevkusno.ru/>
- <http://fcior.edu.ru/>