

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  
«03» сентября 2021 года  
(приказ № 25/вк от 03.09.2021г.)



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

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

**Категория слушателей:** работники техникума и других сторонних организаций

**Объем:** 16 часов

**Форма обучения:** очная, очно-заочная, дистанционная

**Разработчик:** заведующий мастерской Доценко Наталья Викторовна

г. Курск  
2021

## 1. Аннотация

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 «Поварское дело», закупленного в рамках Гранта из федерального бюджета национального проекта «Образование».

**Задачами образовательной программы** являются:

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

Реализация программы осуществляется на основе использования традиционных и инновационных технологий с проведением лабораторных работ и практических занятий.

Основными формами образовательного процесса являются:

- установочная лекция проблемного характера с практическим показом, ориентированная на перечень установленного в мастерской оборудования, характеристику его устройство, принципа работы, безопасные приемы работы, использование в практическом обучении;
- занятие по групповому обсуждению пройденного материала и вопросов слушателей;

- лабораторные работы;
- практические занятия;
- консультации;
- защита проектного задания.

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.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 по компетенции «Поварское дело».

ПК.03. Способность использовать в программно-методическом обеспечении образовательного процесса 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.