

Утверждаю
Директор ОБПОУ «КГТТС»

Е. Н. Брежнев

2021 г.

Приказ №25/вк от 03.09.2021 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
**«Реализация современных программ и технологий обучения на базе
нового оборудования мастерской по компетенции «Хлебопечение»**

в областном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»

Пояснительная записка

Объем дополнительной профессиональной образовательной программы «Реализация современных программ и технологий обучения на базе нового оборудования мастерской по компетенции «Хлебопечение» - 16 часов.

В учебный курс программы включены 2 темы:

- Современное технологическое оборудование, закупленное и установленное в рамках Гранта из федерального бюджета национального проекта «Образование» в мастерской по компетенции «Хлебопечение» - 8 часов, в том числе: 4 часа лабораторно-практических занятий;

- Использование оборудования мастерской по компетенции «Хлебопечение» в образовательном процессе – 6 часов, в том числе: семинар-практикум – 2 часа; мастер-класс – 2 часа.

Итоговая аттестация проводится в форме компьютерного тестирования – 2 часа, в том числе консультация – 1 час.

№ п/п	Наименование учебных курсов, дисциплин (модулей) практик	Формы промежуточной аттестации	Обязательные аудиторные учебные занятия (час.)			Всего (час.)
			всего (час.)	в т. ч. лабораторно- практические (час.)	в т. ч. консультации (час.)	
1.	Современное технологическое оборудование, закупленное и установленное в рамках Гранта из федерального бюджета национального проекта «Образование» в мастерской по компетенции «Хлебопечение»		8	4		8
1.1.	Современное технологическое оборудование, мастерской по компетенции «Хлебопечение»: виды, устройство, безопасные правила эксплуатации, использование в образовательном процессе		4	2		4
1.2.	Современные программы и технологии обучения на основе установленного в мастерской оборудовании		4	2		4
2.	Использование оборудования мастерской по компетенции «Хлебопечение» в образовательном процессе		6	4		6
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		2
2.3.	Мастер-класс «Работа на новых видах оборудования»		2	2		2
	Итоговая аттестация	компьютерное тестирование	2		1	2
Всего по программе						16

* В случае отсутствия в ДПП того или иного компонента – соответствующий столбец снимается. При использовании дистанционных образовательных технологий, необходимо дополнить соответствующий столбец (столбцы) обязательных аудиторных занятий и(или) самостоятельной работы обучающихся.

** При необходимости могут быть указаны и иные виды учебных занятий, в т.ч. путем добавления соответствующих столбцов в таблице.