

Утверждаю:
 Директор колледжа
 _____ В.В. Вертиль
 «10» октября 2018г.

**Расписание для группы 1/2018-СЦК
 по программе повышения квалификации для преподавателей (мастеров производственного
 обучения) «Практика и методика подготовки кадров по профессии «Повар-кондитер» с учетом
 стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение»
 с 15.10.2018 г. – 21.10.2018 г. по адресу Ясная 1/5**

Время	Содержание занятия	Аудитория	Преподаватель
15.10.2018 (понедельник)			
9 ⁰⁰ – 09 ³⁰	Открытие программы повышения квалификации (организационное собрание). Входное профессиональное тестирование.	37 (3 этаж)	Вертиль В.В. (директор колледжа) Кожа Н.В. (менеджер компетенции «Хлебопечение») Байдало Е.Н. (зам. директора по ИМП) Баранцева Е.А. (зам. директора по УР)
09 ³⁰ – 11 ⁰⁰	Конкурсное задание, техническое описание компетенции, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности. Критерии оценивания	37 (3 этаж)	Кожа Н.В. (менеджер компетенции «Хлебопечение»)
11 ¹⁰ – 12 ⁴⁰	Инфраструктурный лист. Рекомендации по подбору оборудования, формированию тулбоксов с инструментами. Кодекс этики. Основные термины.	37 (3 этаж)	Кожа Н.В. (менеджер компетенции «Хлебопечение»)
12 ⁴⁰ – 13 ⁴⁰	Обеденный перерыв		
13 ⁴⁰ – 15 ¹⁰	Практическая работа № 1 «Работа с сайтом WorldSkillsRussia.ru. Изучение технической документации по компетенции «Хлебопечение. Подготовка обзора содержания компетенции». Знакомство с оборудованием СЦК «Хлебопечение» Составление конкурсного задания на уровне профессиональной образовательной организации.	37 (3 этаж)	Кожа Н.В. (менеджер компетенции «Хлебопечение»)
15 ¹⁰ – 15 ³⁰	Перерыв		
15 ³⁰ – 18 ³⁰	Демонстрационный мастер-класс по теме: Замес теста для ржано-пшеничного хлеба на активной закваске	Лаборатория «Лейпуриен Тукку» (1 этаж)	Кадочников Д.М. (руководитель СЦК «Хлебопечение») Расквалова Э.М. (победитель первого чемпионата рабочих профессий по стандартам Ворлдскиллс для опытных специалистов старше 50 лет «Навыки мудрых» по компетенции «Хлебопечение»)
16.10.2018 (вторник)			
8 ³⁰ – 10 ⁰⁰	Разработка и актуализация профессиональных модулей по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение» и на основе анализа результатов, достигнутыми студентами на чемпионатах «Молодые профессионалы»	37 (3 этаж)	Байдало Е.Н. (зам. директора по ИМП)
10 ¹⁰ – 11 ⁴⁰	Практическая работа №2 «Актуализация программ учебных дисциплин и профессиональных модулей с учётом содержания стандарта компетенции WorldSkills по алгоритму»	37 (3 этаж)	Байдало Е.Н. (зам. директора по ИМП)
11 ⁴⁰ – 12 ⁰⁰	Перерыв		
12 ⁰⁰ – 13 ³⁰	Методы построения сценария учебного занятия с циклической отработкой шести ступеней (профессиональная задача, план решения, выбор средств, решение (действие), самооценка, внешняя оценка) с применением активных педагогических технологий, приёмов, методов: драмогерменевтические цепочки связности, креативная мастерская, интеллект-карты, шесть шляп мышления и т. д.	37 (3 этаж)	Байдало Е.Н. (зам. директора по ИМП), Власова Ю.А. (зав. методическим кабинетом) Зайцева А.В.(методист)
13 ³⁰ – 14 ³⁰	Обеденный перерыв		

14 ³⁰ – 16 ³⁰	Практическая работа № 6 «Выпечка тайных хлебных булочек»	Лаборатория «Хлебопечение» 15 (1 этаж)	Кадочников Д.М. (руководитель СЦК «Хлебопечение» Расковалова Э.М. (победитель первого чемпионата рабочих профессий по стандартам Ворлдскиллс для опытных специалистов старше 50 лет «Навыки мудрых» по компетенции «Хлебопечение» Мальцева Дарья (член национальной сборной Ворлдскиллс Россия в компетенции «Хлебопечение»)
16 ³⁰ – 16 ⁵⁰	Перерыв		
16 ⁵⁰ – 19 ²⁰	(продолжение) Практическая работа № 6 «Выпечка тайных хлебных булочек»	Лаборатория «Хлебопечение» 15 (1 этаж)	
17.10.2018 (среда)			
08 ³⁰ – 11 ³⁰	Демонстрационный мастер-класс по теме: Выпечка ржано-пшеничного хлеба различной формы	Лаборатория «Хлебопечение» 15 (1 этаж)	Кадочников Д.М. (руководитель СЦК «Хлебопечение» Расковалова Э.М. Мальцева Дарья
11 ³⁰ – 11 ⁵⁰	Перерыв		
11 ⁵⁰ – 13 ²⁰	Демонстрационная лекция и мастер-класс организации работодателя: «Современные тенденции хлебопечения»	Лаборатория «Лейпуриен Тукку» (1 этаж)	Черкасова Е. Н. (руководитель ООО «Лейпуриен-Тукку» Уральского региона) Дордюк Д. (технолог ООО «Лейпуриен-Тукку»
13 ²⁰ – 14 ²⁰	Обеденный перерыв		
14 ²⁰ – 17 ²⁰	(продолжение) Демонстрационная лекция и мастер-класс организации работодателя: «Современные тенденции хлебопечения»; Демонстрационная лекция и мастер-класс организации работодателя по теме: «Современное сырье для производства хлебобулочных изделий»	Лаборатория «Лейпуриен Тукку» (1 этаж)	
17 ²⁰ – 17 ⁴⁰	Перерыв		
17 ⁴⁰ – 20 ⁴⁰	(продолжение) Демонстрационная лекция и мастер-класс организации работодателя по теме: «Современное сырье для производства хлебобулочных изделий»	Лаборатория «Лейпуриен Тукку» (1 этаж)	
18.10.2018 (четверг)			
8 ³⁰ – 11 ³⁰	Практическая работа № 3 «Приёмы эффективной работы с инструкциями, регламентами, инструментами»	37 (3 этаж)	Байдало Е.Н. (зам. директора по ИМП), Власова Ю.А. (зав. метод. кабинетом) Зайцева А.В.(методист) Крутикова А.В. (методист)
11 ³⁰ – 11 ⁵⁰	Перерыв		
11 ⁵⁰ – 13 ²⁰	Постановка задач различным типам обучающегося. Выявление индивидуальных «зон роста» и ограничений. Критерии развития обучающегося. Инструменты наставника: личный пример, индивидуальные занятия, совместная работа.	37 (3 этаж)	
13 ²⁰ – 14 ²⁰	Обеденный перерыв		
14 ²⁰ – 16 ²⁰	Практическая работа № 7 «Декоративная работа. Изготовление Арт-класса» (3 ч)	15 (1 этаж)	Кадочников Д.М. (руководитель СЦК «Хлебопечение» Расковалова Э.М. (победитель первого чемпионата рабочих профессий по стандартам Ворлдскиллс для опытных специалистов старше 50 лет «Навыки мудрых» по компетенции «Хлебопечение» Мальцева Дарья (член национальной сборной Ворлдскиллс Россия, компетенция «Хлебопечение»)
16 ²⁰ – 16 ⁴⁰	Перерыв		
16 ⁴⁰ – 19 ¹⁰	(продолжение) Практическая работа № 7 «Декоративная работа. Изготовление Арт-класса» (3 ч)	15 (1 этаж)	
19.10.2018 (пятница)			
8 ³⁰ – 11 ³⁰	Практическая работа № 4 «Разработка индивидуального маршрута обучения студента профессиональным компетенциям с применением метода креативной мастерской и интеллект-карт»	37 (3 этаж)	Байдало Е.Н. (зам. директора по ИМП), Власова Ю.А. (зав. метод. кабинетом) Зайцева А.В.(методист) Крутикова А.В. (методист)
11 ³⁰ – 11 ⁵⁰	Перерыв		
11 ⁵⁰ – 13 ²⁰	(продолжение) Практическая работа № 4 «Разработка индивидуального маршрута обучения студента профессиональным компетенциям с применением метода креативной мастерской и интеллект-карт»	37 (3 этаж)	
13 ²⁰ – 14 ²⁰	Обеденный перерыв		

14 ²⁰ – 15 ⁵⁰	Демонстрационная лекция и мастер-класс организации работодателя: «Современное сырье для отделки сдобных хлебобулочных изделий»	37 (3 этаж)	Уральская Г.В. Кондратьева А.М. (технологи, фирма ООО «Арома-Люкс».	
16 ⁰⁰ – 17 ³⁰	Демонстрационная лекция и мастер-класс организации работодателя: «Современное сырье для отделки сдобных хлебобулочных изделий»	Лаборатория «Хлебопечение» 15 (1 этаж)		
17 ³⁰ – 17 ⁵⁰	Перерыв			
17 ⁵⁰ – 19 ²⁰	Алгоритм эффективной коммуникации при обучении на рабочем месте. Позитивная и конструктивная позиции наставника в процессе общения. Управление коммуникацией в обучении. Невербальные коммуникации (жесты, мимика, позы и интонация). Вербальные коммуникации (позитивные и негативные слова и фразы).	37 (3 этаж)	Байдало Е.Н. (зам. директора по ИМР), Власова Ю.А. (зав. метод. кабинетом) Зайцева А.В.(методист) Крутикова А.В. (методист)	
19 ³⁰ – 20 ⁰⁰	Практическая работа №5 «Поддерживающая коммуникация»	37 (3 этаж)		
20.10.2018 (суббота)				
09 ⁰⁰ – 10 ³⁰	Нормативно-правовая основа проведения демонстрационного экзамена. Регламент демонстрационного экзамена. Составление конкурсной документации (конкурсное задание, инфраструктурный лист, критерии оценивания для системы CIS) для проведения демонстрационного экзамена и (или) чемпионата по компетенции Застройка площадки проведения демонстрационного экзамена	37 (3 этаж)	Фалина Н. А., Международный эксперт Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» по компетенции «Хлебопечение».	
10 ⁴⁰ – 12 ¹⁰	Работа в специализированном программном обеспечении для обработки информации на соревновании (опционально, с отдельным тестированием) - система CIS (CompetitionInformationSystem). Обязательность использования CIS при проведении официальных чемпионатов по стандартам WorldSkills. Правила предоставления доступа к системе CIS. Справочные материалы по использованию системы CIS			
12 ¹⁰ – 13 ¹⁰	Обеденный перерыв			
13 ¹⁰ – 15 ¹⁰	Демонстрационный мастер-класс по теме: Методы плетения. Изготовление плетеных изделий различными методами»	15 (1 этаж)	Расковалова Э.М. (победитель первого чемпионата рабочих профессий по стандартам Ворлдскиллс для опытных специалистов старше 50 лет «Навыки мудрых» по компетенции «Хлебопечение»	
15 ¹⁰ – 15 ³⁰	Перерыв			
15 ³⁰ – 18 ⁰⁰	(продолжение) Демонстрационный мастер-класс по теме: Методы плетения. Изготовление плетеных изделий различными методами»			
21.01.2018 (воскресенье)				
08 ³⁰ – 11 ³⁰	Организация и проведение демонстрационного экзамена по компетенции «Хлебопечение»	15 (1 этаж)	Кожа Н.В. (менеджер компетенции «Хлебопечение» Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» Фалина Н. А., (международный эксперт Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» по компетенции «Хлебопечение»)	
11 ³⁰ – 11 ⁴⁵	Перерыв			
11 ⁴⁵ – 14 ⁰⁰	(продолжение) Организация и проведение демонстрационного экзамена по компетенции «Хлебопечение»			
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	Обеденный перерыв			
15 ⁰⁰ – 18 ⁴⁵	(продолжение) Организация и проведение демонстрационного экзамена по компетенции «Хлебопечение» / Выполнение слушателями профессионального тестирования	15 (1 этаж) / 37 (3 этаж)		

Зам. директора по УР

Е. А. Баранцева