

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор КГБПОУ «Красноярский  
технологический техникум пищевой  
промышленности»  
О. В. Юдина  
20 19 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**программа повышения квалификации**

Практика и методика подготовки кадров  
с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции  
«Хлебопечение»

Красноярск 2019

## **1. ЦЕЛИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ:**

- повышение профессионального уровня преподавателей (мастеров производственного обучения) по наиболее перспективным и востребованным профессиям в системе среднего профессионального образования на основе лучших отечественных и международных практик и методик подготовки рабочих кадров;
- формирование (совершенствование) компетенции преподавателей (мастеров производственного обучения) по самостоятельной актуализации и реализации модулей профессиональной образовательной программы с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение».

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ.**

### **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ.**

В результате освоения программы повышения квалификации слушатель должен приобрести следующие знания и умения, необходимые для качественного изменения компетенций:

*слушатель должен знать:*

— историю, современное состояние и перспективы развития движения WSI и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»);

— понятие о компетенциях и стандарт соответствующей компетенции Ворлдскиллс Россия;

— современные и перспективные технологии и методики профессионального образования и обучения;

— лучшие доступные отечественные и международные практики подготовки кадров по соответствующей профессии с учетом стандарта компетенции Ворлдскиллс Россия;

— профессиональные технологии в предметной (профессиональной сфере деятельности);

— практику организации и проведения соревнований (чемпионатов) и (или) демонстрационного экзамена по соответствующей компетенции Ворлдскиллс Россия (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности, критерии и процедура оценивания конкурсных заданий);

— методику реализации основной профессиональной образовательной программы (программы профессионального обучения) и отдельных профессиональных модулей с учетом стандарта компетенции Ворлдскиллс Россия;

— методику оценивания промежуточных и итоговых результатов обучения по основной профессиональной образовательной программе (программе профессионального обучения) с учетом соответствующего стандарта компетенции Ворлдскиллс Россия;

— требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса по основной профессиональной образовательной программе (программе профессионального обучения) с учетом соответствующего стандарта компетенции Ворлдскиллс Россия;

— правила эксплуатации оборудования и работы с инструментами, используемыми в хлебопечении

*слушатель должен уметь:*

— разработать (актуализировать) учебно-методические комплексы профессиональных модулей профессиональной образовательной программе (программы профессионального обучения) по соответствующей профессии с учетом стандарта компетенций Ворлдскиллс Россия;

—организовать обучение в рамках профессиональных модулей профессиональной образовательной программы (программы профессионального обучения) с учетом стандарта компетенций Ворлдскиллс Россия;

—подготовить и провести демонстрационный экзамен (промежуточную аттестацию, итоговую государственную аттестацию) по стандарту Ворлдскиллс Россия;

—организовать подготовку студентов (обучающихся) к демонстрационному экзамену и (или) участию в чемпионатах «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия) по соответствующей компетенции Ворлдскиллс Россия;

—организовать разбор результатов, достигнутых студентами (обучающимися) на чемпионатах «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия), и соответствующую актуализацию программ и методик обучения в целях достижения студентами (обучающимися) высоких профессиональных результатов;

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.

Учебный план программы повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение»

Категория слушателей: преподаватели (мастера производственного обучения) образовательных организаций среднего профессионального образования и учебных центров подготовки рабочих кадров

Срок обучения: 84 академических часа

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий (не более 10%).

№	Наименование модуля*	Всего, ак.час.	В том числе	
			лекции	практ. занятия
1.	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Хлебопечение» (48 «Вакегу») (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины)	4	2	2
2.	Современные технологии в профессиональной сфере деятельности. Содержание профессиональных модулей образовательной программы с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение»	24	6	18
3.	Методики и технологии обучения «Хлебопечение» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение»	8	2	6
4.	Оценка квалификации обучающегося (выпускника). Организация и проведение демонстрационного экзамена по профессии по стандартам Ворлдскиллс Россия и (или) чемпионата по стандартам Ворлдскиллс Россия	12	4	8
5.	Практика подготовки и проведения демонстрационного экзамена и (или) чемпионата по компетенции	24		24
6.	Итоговая аттестация: Организация и проведение демонстрационного чемпионата по компетенции «Хлебопечение»	12		12
	<b>ИТОГО:</b>	<b>84</b>	<b>14</b>	<b>70</b>

#### Учебно-тематический план программы повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение»

№	Наименование модуля*	Всего, ак.час.	В том числе	
			лекции	практ. занятия

<b>1</b>	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Хлебопечение» (48 «Bakery») критерии оценивания, кодекс этики, основные термины)	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
1.1.	Конкурсное задание, техническое описание компетенции, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности. Критерии оценивания.	1	1	
1.2.	Инфраструктурный лист. Рекомендации по подбору оборудования, формированию тулбоксов с инструментами. Кодекс этики. Основные термины.	3	1	2
<b>2</b>	Современные технологии в профессиональной сфере деятельности. Содержание профессиональных модулей образовательной программы с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение»	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>18</b>
2.1	Современные тенденции в хлебопечении. Европейские технологии. Теория и практика (выполнение лабораторных работ).	18	4	14
2.2	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»	6	2	4
<b>3</b>	Методики и технологии обучения по профессии «Пекарь» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение»	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>
3.1	Составление технологических карт для портфолио	2	1	1
3.2	Правила эксплуатации оборудования и работы с инструментами, используемыми в хлебопечении	1	1	
3.3	Изготовление пирога киш с последующей оценкой по системе CIS	5		5
<b>4</b>	Оценка квалификации обучающегося (выпускника). Организация и проведение демонстрационного экзамена по профессии по стандартам Ворлдскиллс Россия и (или) чемпионата по стандартам Ворлдскиллс Россия	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
4.1	Организация и проведение промежуточной аттестации (экзаменов квалификационных) с выполнением конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills. Введение государственного экзамена (демонстрационного экзамена) как этапа государственной итоговой аттестации в формате чемпионата WorldSkills.	1	1	
4.2	Методика оценивания промежуточных и итоговых результатов обучения по основной профессиональной образовательной программе с применением стандарта компетенции «Хлебопечение»	1	1	
4.3	Соотнесение объектов оценивания в соответствии с ФГОС СПО «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (профессиональные компетенции, общие компетенции, умения, знания, практический опыт) с содержанием стандарта компетенции «Хлебопечение»	2		2
4.4	Составление оценочных листов для проведения экзаменов по учебным дисциплинам, экзаменов квалификационным по профессиональным модулям, государственного экзамена в формате чемпионата WorldSkills. Фонды оценочных средств.	4		4
4.5	Работа в специализированном программном обеспечении для обработки информации на соревновании (опционально, с отдельным тестированием) - система CIS (Competition Information System). Обязательность использования CIS при проведении официальных чемпионатов по стандартам WorldSkills. Правила предоставления доступа к системе CIS. Справочные материалы по использованию системы CIS.	4	2	2
<b>5</b>	<b>Практика подготовки и проведения демонстрационного экзамена и (или) чемпионата по компетенции</b>	<b>24</b>		<b>24</b>

5.1	Нормативно-правовая основа проведения демонстрационных экзаменов Составление конкурсной документации (конкурсное задание, инфраструктурный лист, критерии оценивания для системы CIS) для проведения демонстрационного экзамена и (или) чемпионата по компетенции	6		6
5.2	Лабораторно-практические занятия: выполнение модулей конкурсных заданий национальных чемпионатов «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия) и мировых чемпионатов WorldSkills	18		18
<b>6</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>12</b>		<b>12</b>
6.1	Организация и проведение демонстрационного чемпионата по компетенции «Хлебопечение»	12		12
	<b>ИТОГО:</b>	<b>84</b>	<b>14</b>	<b>70</b>

### **Учебная программа повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение»**

**Тема 1.** Техническая документация Мировых и Национальных чемпионатов профессионального мастерства «Молодые профессионалы» («Ворлдскиллс Россия») по компетенции «Хлебопечение» (4ч.)

1.1. Конкурсное задание, техническое описание компетенции, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности. Критерии оценивания. (1ч.)

1.2. Инфраструктурный лист. Рекомендации по подбору оборудования, формированию тулбоксов с инструментами. Кодекс этики. Основные термины. (1ч)

**Практическая работа № 1** «Работа с сайтом WorldSkills Russia.ru. Изучение технической документации по компетенции «Хлебопечение. Подготовка обзора содержания компетенции». Знакомство с оборудованием СЦК «Хлебопечение» Составление конкурсного задания на уровне профессиональной образовательной организации. (2 часа)

**Тема 2. Современные технологии в профессиональной сфере деятельности. Содержание профессиональных модулей образовательной программы с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение» (24ч.)**

2.1. Современные технологии в хлебопечении. Европейские технологии (4ч)

**Лабораторно-практическая работа № 1** «Формование хлебобулочных изделий» (4ч.)

**Проведение мастер класса** «Ассортимент хлебобулочных изделий» (6 ч.)

**Лабораторно-практическая работа №3** «Технология изготовления сдобных изделий» (4ч).

2.2 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» (6ч).

**Практическая работа №1** «Актуализация программ учебных дисциплин и профессиональных модулей с учётом содержания стандарта компетенции WorldSkills по алгоритму» (4 часа)

**Тема 3.** Методики и технологии обучения по профессии «Пекарь» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение» (8ч)

3.1 Составление технологических карт для портфолио (2ч).

3.2 Правила эксплуатации оборудования и работы с инструментами, используемыми в хлебопечении (1ч).

**Лабораторно- практическая работа №4** «Изготовление пирога киш с последующей оценкой по системе CIS» (5ч).

**Тема 4.** Оценка квалификации обучающегося (выпускника). Организация и проведение демонстрационного экзамена по профессии по стандартам Ворлдскиллс Россия и (или) чемпионата по стандартам Ворлдскиллс Россия

4.1. Организация и проведение промежуточной аттестации (экзаменов квалификационных) с выполнением конкурсных заданий чемпионатов WorldSkills. Введение государственного экзамена (демонстрационного экзамена) как этапа государственной итоговой аттестации в формате чемпионата WorldSkills. (1ч.)

4.2. Методика оценивания промежуточных и итоговых результатов обучения по основной профессиональной образовательной программе с применением стандарта компетенции «Хлебопечение» (1ч.)

4.3. **Практическая работа № 2.** Соотнесение объектов оценивания в соответствии с ФГОС СПО «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (профессиональные компетенции, общие компетенции, умения, знания, практический опыт) с содержанием стандарта компетенции «Хлебопечение» (2.ч.)

4.4 **Практическая работа №3** Составление оценочных листов для проведения экзаменов по учебным дисциплинам, экзаменов квалификационным по профессиональным модулям, государственного экзамена в формате чемпионата WorldSkills. Фонды оценочных средств.

4.5. Специализированное программное обеспечение для обработки информации на соревновании - система CIS (Competition Information System). Обязательность использования CIS при проведении официальных чемпионатов по стандартам WorldSkills. Правила предоставления доступа к системе CIS. Справочные материалы по использованию системы CIS.

**Практическая работа №4** Работа в специализированном программном обеспечении для обработки информации на соревновании (опционально, с отдельным тестированием) (4ч)

**Тема 5** Практика подготовки и проведения демонстрационного экзамена и (или) чемпионата по компетенции(24ч)

**Практическая работа № 5** Изучение нормативно-правовой базы проведения демонстрационных экзаменов. Составление конкурсной документации (конкурсное задание, инфраструктурный лист, критерии оценивания для системы CIS) для проведения демонстрационного экзамена и (или) чемпионата по компетенции (6ч.)

5.2 Выполнение модулей конкурсных заданий национальных чемпионатов «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия) и мировых чемпионатов WorldSkills (18 ч):

**Лабораторно-практическая работа № 5 «Изготовление слоённых изделий» (6 ч.)**

**Лабораторно-практическая работа №6 «Техника изготовления багетов» (6ч),**

**Лабораторно-практическая работа № 7 «Технология изготовления плетёных изделий» (6ч),**

#### **4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.**

Место проведения занятий:

- мастерская по компетенции Хлебопечение, расходные материалы и оборудование в соответствии с инфраструктурным листом

#### **5.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ**

1. ФГОС СПО «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».
2. Стандарт компетенции WorldSkills International «Хлебопечение» 2017 г.

3. Конкурсные задания WorldSkills International, WorldSkills Russia 2015, 2016, 2017 г. по компетенции «Хлебопечение»
4. Инфраструктурные листы чемпионатов WorldSkills International, WorldSkills Russia по компетенции «Хлебопечение» 2015, 2016, 2017 г
5. Программа ГИА выпускников по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 2016 г.
6. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Пекарь», 2016 г.
7. Комплект контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения программы ПМ.06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Пекарь» в составе ОПОП по подготовке специалистов среднего звена по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 2016 г.
8. Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ по ПМ.06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Пекарь», 2016 г.
9. Комплект учебных презентаций:
  - Содержание стандарта компетенции WorldSkills International;
  - Использование специализированного программного обеспечения для обработки информации на чемпионатах WorldSkills - система CIS (Competition Information System).
10. <http://worldskills.ru/>  
[www.worldskills.org](http://www.worldskills.org)

## **6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Оценка качества подготовки слушателей включает текущий контроль и итоговую аттестацию.

Текущий контроль и итоговая аттестация проводятся техникумом по результатам освоения разделов программы. Формы и условия проведения текущего контроля и итоговой аттестации доводятся до сведения слушателей в начале обучения.

Для текущего контроля созданы контрольно-измерительные материалы (КИМ), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Итоговая аттестация – демонстрационный чемпионат по компетенции «Хлебопечение» - слушатели выступают и как участники (в роли студентов), и как организаторы (в роли экспертов) чемпионата;

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой.

Итоговая аттестация проходит в два этапа:

- слушатель, выступает в роли эксперта чемпионата;
- слушатель, выступает в роли участника чемпионата;

При прохождении слушателем первого этапа итоговой аттестации оценка по критериям производится по шкале:

- 0- показатель не проявлен;
- 1- показатель проявлен не в полном объеме;
- 2- показатель проявлен полностью.

Слушатели в ходе проведения 1 этапа итоговой аттестации оцениваются по следующим критериям:

<b>Оценочный лист эксперта</b>	
<b>Показатель</b>	<b>Балл (0-2)</b>
Объективность и справедливость выставляемых оценок	2
Работа на площадке (оценивание по критериям ведомостей)	2
Обеспечение безопасной и здоровой среды для участников движения WSR при работе на площадке	2
Соблюдение правил гигиены труда	2
Соблюдение требований техники безопасности при работе на площадке	2
Соблюдение конфиденциальности	2
Верность принципам WSR- открытости, честности, надёжности	2
Обеспечение равных возможностей для работы Участников	2
Исключение разговоров с Участниками во время работы	2
Соблюдение принципов, ценностей и стандартов согласно Кодекса Этики	2
Работа в системе CIS	2
Знание обязательного перечня протоколов при проведении чемпионатов	2
<b>Итого</b>	<b>24</b>

При прохождении слушателем второго этапа итоговой аттестации используется оценочная система, загружаемая в CIS;

Слушатели в ходе проведения 2 этапа итоговой аттестации оцениваются по следующим критериям:

<b>Оценочный лист участника</b>	
<b>Показатель</b>	<b>Балл</b>
<b>Соблюдение санитарно- гигиенических правил и охраны труда</b>	<b>2,75</b>
Соответствие санитарной одежды и обуви	0,2
Соблюдение персональной гигиены	0,1
Соблюдение техники безопасности	1,0
Соблюдение лимита времени	0,2
Остатки теста	0,2
Предварительное тесто	0,2
Соблюдение санитарно- гигиенических правил	0,6
Портфолио	0,25
<b>Организация работы на площадке</b>	<b>2,35</b>
Организация подготовки рабочего места	0,2
Организация рабочего процесса	0,5
Профессиональные навыки работы с тестом	0,5
Соблюдение чистоты рабочего места	0,5
Соблюдение чистоты и организация рабочего пространства холодильника	0,25
Навыки работы на оборудовании	0,2
Рациональное использование сырья	0,2
<b>Модуль 1 Техника плетения</b>	<b>8,25</b>
Количество	0,5
Вес изделий	0,5
Первый способ плетения. Внешний вид изделий. Качество выпечки	0,75
Второй способ плетения. Внешний вид изделий. Качество выпечки	0,75
Третий способ плетения. Внешний вид изделий. Качество выпечки	0,75
Первый способ плетения. Техника плетения	0,75
Второй способ плетения. Техника плетения	0,75
Третий способ плетения. Техника плетения	0,75
Вкус и аромат изделия	0,75
Пропеченность изделия	1,0
Структура мякиша	1,0
<b>Модуль 2 Сдобные изделия</b>	<b>8,0</b>
Количество	0,5
Масса изделий с начинкой	0,25
Масса изделий без начинки	0,25

Внешний вид без начинки	1,5
Внешний вид с начинкой	1,5
Сдоба с начинкой. Вкус и аромат изделия	2,0
Сдоба с тайным ингредиентом в начинке. Вкус и аромат	2,0
<b>Итого</b>	<b>21,35</b>

Баллы суммируются по результатам прохождения двух этапов.

Оценка, выраженная в процентах, переводится в пятибалльную шкалу:

«Отлично» - 91-100 баллов,

«Хорошо» - 75-90 баллов,

«Удовлетворительно» - 65-74 баллов,

«Неудовлетворительно» - менее 65 баллов

По результатам оценки полученной слушателем в ходе проведения итоговой аттестации слушатель получает удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

## **7. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ**

Губернюк Татьяна Александровна, преподаватель, КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», первая квалификационная категория, эксперт с правом проведения регионального чемпионата по стандартам Ворлдскиллс.

Герасимович Галина Николаевна, преподаватель, КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», высшая квалификационная категория.