



КЕМЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ
ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ
И СФЕРЫ УСЛУГ

**ОПЫТ РЕАЛИЗАЦИИ
ОНЛАЙН ПРОГРАММЫ
«5000 МАСТЕРОВ»
АКАДЕМИИ СОЮЗА
ВОРЛДСКИЛЛС
РОССИЯ (МОЛОДЫЕ
ПРОФЕССИОНАЛЫ) В
ГПОУ КЕМТИПИСУ**

Составители:

**Щур Л.В. руководитель отделения ЗО и ДО,
Романова Е.О. преподаватель**



Академия Ворлдскиллс Россия

ТЕЛЕФОН:
+7 (495) 777-97-20 (доп.197)

EMAIL:
ACADEMY@WORLDSKILLS.RU

САЙТ:
WORLDSKILLSACADEMY.RU



ЛИЦЕНЗИЯ НА ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ.PDF

СКАЧАТЬ (2.52 МВ)



Академия Ворлдскиллс Россия

Структурное подразделение Автономной некоммерческой организации "Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)". Академия создана в 2017 году и является развитием проекта «Базовый центр профессиональной подготовки и переподготовки рабочих кадров», который был успешно реализован Союзом в 2016 году.

Назначение Академии

Образовательная деятельность с целью распространения лучшего мирового и отечественного опыта подготовки кадров на основе стандартов WorldSkills International и Ворлдскиллс Россия в системе профессионального образования и профессионального обучения.

Цели и задачи Академии:

- Ознакомление преподавателей с современными технологиями в профессиональной сфере деятельности и стандартами WorldSkills по соответствующей компетенции
- Применение стандартов WorldSkills для массовой подготовки квалифицированных специалистов в части реализации профессиональных модулей основных профессиональных образовательных программ
- Включение преподавателей колледжей в систему работ движения WorldSkills в России, расширение экспертного сообщества WorldSkills



Реализуемые программы

ПРОГРАММА «ПРАКТИКА И МЕТОДИКА РЕАЛИЗАЦИИ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ С УЧЁТОМ
СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ ВОРЛДСКИЛЛС ПО
КОМПЕТЕНЦИИ»

[Подать заявку на участие в программе](#)

ЦЕЛИ ПРОГРАММЫ:

– совершенствование и (или) формирование у слушателей новой компетенции преподавания по программам среднего профессионального образования, профессионального обучения, дополнительным профессиональным программам, организации и проведения учебно-производственного процесса с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс





Структура программы

Программа «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учётом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции»

а к а
д е ■
м и я

76 академических часов

- 1 WorldSkills. Стандарт компетенции
- 2 Культура безопасного труда
- 3 Особенности обучения в соответствии со стандартами Ворлдскиллс
- 4-n Модули компетенции Ворлдскиллс
- 5 Организация и проведение демонстрационного экзамена

И
А

ДЭ
Экспертная
оценка
заданий ДЭ



Мастер

1. Удостоверение о повышении квалификации
2. Skills Passport



Сертифицированный
эксперт-мастер

Сертификат

WORLD SKILLS RUSSIA





Материально – техническое оснащение ГПОУ КемТИПисУ









Цифровая образовательная среда

Категории курсов: A-WSR 

Поиск курса [ПРИМЕНИТЬ](#) 

-  **Программа ДПО ПК "5 000 Мастеров". Компетенция "Кондитерское дело" Академия Союза Ворлдскиллс Россия**
 Курс предназначен для мастеров производственного обучения по компетенции "Кондитерское дело"
-  **Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей (мастеров производственного обучения) "Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов WSR"**
 Курс предназначен для мастеров производственного обучения по компетенции "Кондитерское дело"

[ДОБАВИТЬ КУРС](#)



Мастер – класс в онлайн формате





Мастер - класс





Онлайн формат





Презентация изделий





Итог работы



Введение

а к а
д е
М И Я

Рабочая тетрадь для практических занятий по компетенции «Кондитерское дело» составлена на основе реализованных мастер-классов проводимых шеф-кондитерами в режиме онлайн, содержит рецептуры и фото приготовленных изделий, интернет ссылки. Все мастер-классы проходят в системе Moodle.

Мастер-классы проводили Алексеенко А., Шеф-кондитер ресторана HofbräuKemerowo <https://www.instagram.com/hofbrau> и Кислицын А., Шеф-кондитер, Основатель Международной Школы VIP-Masters, чемпион Мира по кондитерскому искусству https://www.instagram.com/alexander_kislitsyn/.

При проведении каждого мастер-класса слушатель выполняет задание одновременно с шеф-кондитером, задавая интересующие вопросы.

По завершении мастер-класса слушатель прикрепляет в систему фотоотчет приготовленного изделия, где осуществляется оценка экспертами.



Итог работы



В разработке рабочей тетради слушателя по компетенции «Кондитерское дело» (учебное пособие для самостоятельной работы слушателей над освоением программы повышения квалификации) принимали участие ведущие преподаватели:

- Жукова И.Ю., Менеджер по компетенции «Кондитерское дело», сертифицированный эксперт «Ворлдскиллс» (основной преподаватель курса);
- Козлова С.В., заместитель директора по инновационному развитию ГПОУ КемТИПИСУ, сертифицированный эксперт по компетенции «Гостиничное дело»;
- Кислицын А., Шеф-кондитер, Основатель Международной Школы VIP-Masters, чемпион Мира по кондитерскому искусству.
- Романова Е.О., преподаватель ГПОУ КемТИПИСУ, завидущая отделением «Пищевых производств и сферы услуг», Эксперт с правом проведения регионального чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»;
- Алексеенко А., Шеф-кондитер ресторана HofbäuerKemeowo, Эксперт с правом оценки демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».

При составлении пользовались следующими сетевыми ресурсами:

- сайт Союза Ворлдскиллс Россия (<https://worldskills.ru>);



Обратная связь

+Плюсы реализации онлайн программы

- Доступность
- Гибкость
- Относительная дешевизна
- Модульный принцип
- Образование «не выезжая из дома»
- Скорость общения
- Цифровое образование

-Минусы реализации онлайн программы

- Психологическая адаптация
- Зависимость от качества работы Интернета, работы технических специалистов
- Отсутствие живого общения
- Высокая интенсивность



КЕМЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ
ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ
И СФЕРЫ УСЛУГ

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**