



«ТЕХНОЛОГИЯ ТВОРЧЕСКИХ МАСТЕРСКИХ В НАСТАВНИЧЕСТВЕ»

**ФРОЛОВА
ГАЛИНА ГЕННАДЬЕВНА**

**ОБПОУ «КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»**



ПЕДАГОГ-ПЕДАГОГ (ПРАКТИКА НАСТАВНИЧЕСТВА, СВЯЗАННАЯ С КАРЬЕРНЫМ РАЗВИТИЕМ)

Задачи практики:

- познание через творчество;
- совместный поиск знаний;
- создание условий, чтобы наставляемый чувствовал себя свободным в выборе, свободным от определенных рамок и требований;
- максимально полное раскрытие потенциала личности наставляемого, необходимое для успешной профессиональной самореализации молодых педагогов, в развитии профессионального мастерства;
- развитие интереса к методике построения и организации результативного образовательного процесса практического обучения;
- ориентация начинающего педагога на творческое использование передового педагогического опыта в своей деятельности



СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ
ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ



ДЕВИЗ ТВОРЧЕСКОЙ МАСТЕРСКОЙ – КАЖДЫЙ СПОСОБЕН ТВОРИТЬ



НАСТАВНИЧЕСТВО В ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ МАСТЕРСКОЙ



ДЕВИЗ ТВОРЧЕСКОЙ МАСТЕРСКОЙ - КАЖДЫЙ СПОСОБЕН ТВОРИТЬ

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

разнообразного ассортимента

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021



КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

(ОБПОУ «КГТТС»)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики

профессионального модуля

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации

холодных и горячих сладких блюд, десертов,

напитков разнообразного ассортимента

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Курск, 2021



КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»



КОМПЛЕКТ

контрольно-оценочных средств
для оценки результатов освоения профессионального модуля

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

Курск, 2021

ДЕВИЗ ТВОРЧЕСКОЙ МАСТЕРСКОЙ - КАЖДЫЙ СПОСОБЕН ТВОРИТЬ

В творческой мастерской наставник использует **основные этапы проведения:**

- **индукция** (эмоциональный настрой, мотивация к творчеству);
- **реконструкция** (обсуждение и выдвижение гипотезы, представленной в творческих проектах);
- **социализация** (наставляемый сопоставляет свой полученный материал с результатами работы наставника, формирует практические навыки);
- **афиширование** (презентация результатов работы, выраженных в, проектах);
- **разрыв** (кульминация процесса творчества пробуждает интерес к более глубокому познанию);
- **рефлексия** (наставляемый и наставник анализируют свою деятельность, своё удовлетворение результатом совместного труда).

ПЕДАГОГ НАСТАВНИК - МАСТЕР



НАЦИОНАЛЬНЫЙ СОВЕТ
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ КВАЛИФИКАЦИЯМ
СОВЕТ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ КВАЛИФИКАЦИЯМ
В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА

УДОСТОВЕРЕНИЕ

ОБ АТТЕСТАЦИИ ЭКСПЕРТА

Регистрационный номер 00139/20/WS

Настоящее Удостоверение подтверждает, что

Фролова Галина Геннадьевна

имеет право участвовать в составе экспертной комиссии в качестве

эксперта по оценке квалификации

при проведении независимой оценки квалификации
в центрах оценки квалификации в сфере гостеприимства

Дата выдачи: 25 апреля 2020 года
Удостоверение действительно до 25 апреля 2023 года

Председатель
аттестационной комиссии



Сведения о статусе настоящего Удостоверения размещены в
Реестре экспертов СГК в сфере гостеприимства –
www.kadryinfo.ru/spk/at-experts/

Ю.В. Ушанов



СВИДЕТЕЛЬСТВО № 0000001809

Фролова Галина Геннадьевна фамилия и.о.

Кондитерское дело компетенция

СВИДЕТЕЛЬСТВО ДАЕТ ПРАВО ПРОВЕДЕНИЯ
ЧЕМПИОНАТОВ ПО СТАНДАРТАМ WORLDSKILLS
В РАМКАХ СВОЕГО РЕГИОНА

СВИДЕТЕЛЬСТВО ВЫДАНО СРОКОМ НА 2 (ДВА) ГОДА

20.04.2021
Дата выдачи

ТЕХНИЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР
А.Ю. ТЫМЧИКОВ





РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ НАСТАВНИЧЕСТВА

Победитель WSR



Эксперт WSR



СВИДЕТЕЛЬСТВО № 0000019985

Катыхина Диана ФАМИЛИЯ И.О.
Владимировна

Кондитерское дело КОМПЕТЕНЦИЯ

СВИДЕТЕЛЬСТВО ДАЕТ ПРАВО ПРОВЕДЕНИЯ
ЧЕМПИОНАТОВ ПО СТАНДАРТАМ WORLDSKILLS
В РАМКАХ СВОЕГО РЕГИОНА

СВИДЕТЕЛЬСТВО ВЫДАНО СРОКОМ НА 2 (ДВА) ГОДА

29.10.2021
Дата выдачи

ТЕХНИЧЕСКИЙ ДИРЕКТОР
А.Ю. ТЫМЧИКОВ

Эксперт компатриот

