Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области

**«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»**

**ПРОГРАММА**

**семинара «Реализация образовательных программ по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям СПО
в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями
(на примере образовательных программ по профессии «Повар, кондитер», специальности «Поварское и кондитерское дело»)»**

***17 октября 2017 года г. Екатеринбург***

***10.00 часов ул. Мамина-Сибиряка, 16***

***ауд. 307***

|  |  |
| --- | --- |
| **10.00-10.05** | ***Открытие совещания*****Исламгалиев Феликс Галиаскарович** – Директор ГАПОУ СО «Техникума индустрии питания и услуг «Кулинар», кандидат социологических наук. |
| **11.05-10.20** | *О проектировании образовательных программ, учебно-методических комплексов и контрольно-измерительных материалов, реализующих требования ФГОС СПО по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям из ТОП-50.**Организация деятельности методической службы по разработке УМК.***Докладчик:****Бугуева Людмила Валерияновна** – Заместитель Директора ГАПОУ СО «Техникума индустрии питания и услуг «Кулинар», кандидат педагогических наук. |
| **11.20-11.35** | Обсуждение, кофе-брейк |
| **10.35-10.50** | *Нормативно-правовые основания для внедрения новых образовательных программ по ТОП-50.***Докладчик:****Кочулова Елена Николаевна** – Юрисконсульт ГАПОУ СО «Техникума индустрии питания и услуг «Кулинар» |
| **10.50-11.20** | *Особенности структуры основной образовательной программы**по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям СПО в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями (на примере образовательных программ по профессии «Повар, кондитер», специальности «Поварское и кондитерское дело»)**Контрольно-оценочные средства в структуре ООП и порядок их разработки***Докладчик:****Татаринова Ольга Владимировна**Старший методист ГАПОУ СО «Техникума индустрии питания и услуг «Кулинар» |
| **11.20-11.30** | Обсуждение  |
| **11.30-12.00** | ОБЕД |
| **12.00-12.20** | *Особенности формирования учебных планов по новым профессиям и специальностям***Докладчик:****Кофман Ирина Георгиевна**Заведующий отделением ГАПОУ СО «Техникума индустрии питания и услуг «Кулинар» |
| **12.20-13.00** | *Основные условия реализации образовательных программ по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям СПО** *Материально-технические условия*

**Докладчик:****Костромина Светлана Евгеньевна –** Заместитель директора по учебно-производственной работе ГАПОУ СО «Техникума индустрии питания и услуг «Кулинар»* *Кадровые условия*

**Докладчики:****Субботина Ирина Николаевна**Заместитель директора **Техникума индустрии питания и услуг «Кулинар»****Пьянкова Светлана Павловна**Специалист по кадрам ГАПОУ СО «Техникума индустрии питания и услуг «Кулинар»* *Наличие печатных и электронных образовательных ресурсов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

**Докладчик:****Селиверстова Ирина Евгеньевна** – Библиотекарь ГАПОУ СО «Техникума индустрии питания и услуг «Кулинар» |
| **13.00-13.20** | Обсуждение, кофе-брейк |
| **13.20-13.35** | *Формирование профессиональных компетенций обучающихся на основе стандартов Worldskills***Докладчик:****Шаманаева Елена Юрьевна**Мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Техникума индустрии питания и услуг «Кулинар» |
| **13.35-13.50** | *Особенности организации и ведения профориентационной работы в ситуации ввода ТОП-50***Докладчик:****Ю.А. Горбунова**Руководитель центра профориентации и содействия трудоустройству выпускников ГАПОУ СО «Техникума индустрии питания и услуг «Кулинар» |
| **13.50-14.00** | *Закрытие семинара***Исламгалиев Феликс Галиаскарович** – Директор ГАПОУ СО «Техникума индустрии питания и услуг «Кулинар» |