

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-  
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РЕБРИХИНСКИЙ ЛИЦЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»  
Алтайский край, Ребрихинский район, село Ребриха, пр-т Победы, 13, тел/факс 8(38582)2 11 50, 2 25 60,  
E-mail:pu70altai@22edu.ru

СОГЛАСОВАНО консультант региональной инновационной площадки  И.Ю. Тиссен «15» апреля 2021 г.	УТВЕРЖДАЮ директор КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования»  Г.А. Чикильдик «15» апреля 2021 г.
--	--

**ПРОГРАММА**  
стажёрской практики в краевом государственном бюджетном профес-  
сиональном образовательном учреждении «Ребрихинский лицей про-  
фессионального образования»

Тема: «Опыт разработки и использования ЭОР в системе ДОТ для  
обучения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

Составитель:  
Вовк О.В., методист

### Пояснительная записка

**Цель:** диссеминация использования ЭОР в КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования» в системе ДОТ для обучения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» и способы использования данного опыта в деятельности других образовательных учреждений.

#### Ожидаемый результат:

- 1) Знакомство с опытом КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования» по использованию ЭОР в системе ДОТ
- 2) Анализ и экспертное заключение по методическим рекомендациям по внедрению ЭОР в систему ДОТ, разработанным КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования».
- 3) Готовность к разработке интерактивного электронного образовательного контента в своем образовательном учреждении.

#### Категория слушателей:

Мастера и преподаватели профессиональных дисциплин внедряющих ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Режим занятий:** 8 часов в день очно.

### УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

<b>N n/n</b>	<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Всего часов</b>	<b>Форма занятия</b>
1	Рефлексивная самодиагностика личного опыта по теме: «Применение ЭОР в системе ДОТ при подготовке специалистов сферы общественного питания». Обсуждение результатов работы	1	Рефлексивная самодиагностика (входное и выходное анкетирование)
2	Презентация инновационного опыта по теме Разработка и использование ЭОР в системе ДОТ для обучения по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"  Обсуждение представленного инновационного опыта.	1	Анализ и оценка представленного опыта (Участие в обсуждении, выходное анкетирование)
3	Мастер-класс по созданию интерактивного электронного образовательного контента по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"» с использованием ПО сторонних производителей	2	Анализ и оценка представленного опыта
4	Мастер-класс по размещению инте-	2	Анализ и оценка представлен-

N п п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Форма занятия
	рактивного электронного образовательного контента по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"» на платформе официального сайта Ребрихинского лицея и на платформах других образовательных учреждений		ного опыта
5	Презентация разработок ЭОР фрагментов учебных занятий Обсуждение результатов работы.	2	Итоговый индивидуальный проект – разработка (конспект, сценарий) учебного занятия с использованием интерактивных форм организации образовательной деятельности
<b>Итого:</b>		<b>8</b>	

**Основные формы проведения стажерской практики:** обобщение инновационного опыта, практические занятия, самостоятельная работа в группах.

**Формы текущего контроля:** рефлексия, выполнение практических заданий, письменных работ, взаимные экспертные оценки в ходе презентаций, выступлений.

**Система оценки достижения планируемых результатов:**

тестирование на основе разработанных организацией тестовых заданий, представление модели внедрения опыта в «своей» организации