



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: pu70-Rebriha@mail.ru

СОГЛАСОВАНО консультант региональной инновационной площадки  И.Ю. Тиссен «17» 02 2020 г.	УТВЕРЖДАЮ директор КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования»  Г.А. Чикильдик «14» 02 2020 г.
--	--

ПРОГРАММА

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

Тема: «Совмещение теоретического обучения с практическим об-
чением на базе предприятий общественного питания»

Составитель:
Голятина Т.Н., методист

Пояснительная записка

Цель: обеспечение условий для рефлексивного анализа инновационного опыта КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования» по совмещению теоретического обучения с практическим обучением на базе предприятий общественного питания и разработки способов использования данного опыта в деятельности других образовательных учреждений.

Ожидаемый результат:

- 1) освоение модели совмещения теоретического обучения с практическим обучением на базе предприятий общественного питания;
- 2) знание сущности изученного инновационного опыта по дуальному обучению;
- 3) технологическая готовность к реализации освоенной модели в условиях «своего» образовательного учреждения.

Категория слушателей:

Данная стажировка предназначена для педагогов, внедряющих ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Режим занятий: 8 часов в день очно.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

N п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Форма занятия
1	Рефлексивная самодиагностика личного опыта по теме: «Применение дуального обучения при подготовке специалистов сферы общественного питания». Обсуждение результатов работы	1	Рефлексивная самодиагностика (входное и выходное анкетирование)
2	Презентация инновационного опыта по теме «Совмещение теоретического обучения с практическим обучением на базе предприятий общественного питания» Обсуждение представленного инновационного опыта.	0,5	Анализ и оценка представленного опыта (Участие в обсуждении, выходное анкетирование)
3	Экскурсия на базы практик	0,5	Анализ и оценка представленного опыта
4	Открытое занятие на базе предприятия общественного питания	2	Анализ и оценка представленного опыта
5	Круглый стол с работодателями	2	Анализ и оценка представленного опыта
6	Подготовка итогового проекта занятия учебной практики. Дистанционное консультирование стажёров	1	Поэтапный анализ создаваемого проекта

N n n	Наименование разделов и тем	Всего часов	Форма занятия
7	Презентация и общественно профессиональная экспертиза разработанных стажерами проектов (разработок учебных занятий) Обсуждение результатов работы.	1	Итоговый индивидуальный проект – разработка (конспект, сценарий) учебного занятия с использованием интерактивных форм организации образовательной деятельности
Итого:		8	

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