

УТВЕРЖДАЮ

Директор ФАПООУ «Международный
колледж сервиса»

 Ф.Р. Ковалева

« 3 » февраля 2020 г.

**ПРОГРАММА стажировки преподавателей
профессиональных образовательных организаций
«Система сетевого взаимодействия отраслевых учебных
заведений среднего профессионального образования»**



Казань – 2020 год

Стажировка проводится в рамках реализации проекта «Разработка системы сетевого взаимодействия отраслевых учебных заведений среднего профессионального образования Республики Татарстан»

Цель: повышение качества образовательного процесса и установление единых требований к оформлению документации

Место проведения стажировки: ГАПОУ «Международный колледж сервиса»

Адрес: 420137, г. Казань, ул. Адоратского, д.58Б

Телефон: (843) 522-62-02

Сроки проведения: 03.02.2020 – 28.02.2020 гг. (график прилагается)

Объем: 34 часа

Форма обучения: с частичным отрывом от работы
(1-2 день – очно по 8 час., 3-5 день – дистант по 6 час.)

Документ: электронный сертификат

Куратор стажировки ГАПОУ «МКС»:

Скальская Ольга Рудольфовна, заместитель директора по учебно-производственной работе

Категория слушателей: педагогические работники профессиональных образовательных организаций – «колледжей-партнеров»

**ПРОГРАММА СТАЖИРОВКИ
на базе ГАПОУ «МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА»**

03-28 февраля 2020 г.

№	Время	Мероприятие	Ответственные	Место проведения
<i>03.02.2020 г.</i>				
1	08.00-08.20	Завтрак	Шамсутдинова Миляуша Рашидовна, зав. производством	столовая колледжа
2	08.20-08.40	Экскурсия по колледжу	Скальская Ольга Рудольфовна, зам. директора по УПР	-
3	08.40-09.20	Изучение методических материалов по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, 19.02.10 ППССЗ Технология продукции общественного питания	Камалетдинова Светлана Васильевна, преподаватель	каб.212
4	09.30-12.30	Лабораторная работа. Тема: «Супы. Приготовление солянок»	Биккинина Эльмира Альмировна, преподаватель	лаб.102
5	12.30-13.00	Обед	Шамсутдинова Миляуша Рашидовна, зав. производством	столовая колледжа
6	13.00-16.00	Мастер-класс «Изготовление сувенирной продукции из шоколада (композиции из шоколада)»	Павлова Юлия Александровна, преподаватель	лаб.203
<i>04.02.2020 г.</i>				
1	08.00-08.20	Завтрак	Шамсутдинова Миляуша Рашидовна, зав. производством	столовая колледжа
2	08.20-09.20	Изучение методических материалов по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, 19.02.10 ППССЗ Технология продукции общественного питания	Камалетдинова Светлана Владимировна, преподаватель	каб.212
3	09.30-12.30	Мастер-класс «Приготовление слоеного теста и изделий из него»	Мишечкин Игорь Владимирович, студент	лаб.107
4	12.30-13.00	Обед	Шамсутдинова Миляуша Рашидовна, зав. производством	столовая колледжа

5	13.00-16.00	Лабораторная работа. Тема: «Приготовление горячих блюд»	Камалетдинова Светлана Васильевна, преподаватель	лаб.102
<i>10.02.2020 г.</i>				
1	08.00-08.20	Завтрак	Шамсутдинова Миляуша Рашидовна, зав. производством	столовая колледжа
2	08.20-08.40	Экскурсия по колледжу	Скальская Ольга Рудольфовна, зам. директора по УПР	-
3	08.40-09.20	Изучение методических материалов по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, 19.02.10 ППССЗ Технология продукции общественного питания	Камалетдинова Светлана Васильевна, преподаватель	каб.212
4	09.30-10.50	Открытый урок по охране труда. Тема: «Организация проведения инструктажа по ОТи ТБ»	Сидорова Ольга Николаевна, преподаватель	каб.312
5	11.10-12.30	Лабораторная работа. Тема: «Изготовление шоколадных изделий»	Лейс Светлана Игоревна, преподаватель	лаб.203
6	12.30-13.00	Обед	Шамсутдинова Миляуша Рашидовна, зав. производством	столовая колледжа
7	13.00-16.00	Мастер-класс «Японская кухня»	Сидорова Луиза Ринатовна, преподаватель	лаб.102
<i>11.02.2020 г.</i>				
1	08.00-08.20	Завтрак	Шамсутдинова Миляуша Рашидовна, зав. производством	столовая колледжа
2	08.20-09.20	Изучение методических материалов по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, 19.02.10 ППССЗ Технология продукции общественного питания	Камалетдинова Светлана Васильевна, преподаватель	каб.212
3	09.30-10.50	Технология публичного выступления: Презентация инновационных методов и приемов, на примере культурологических дисциплин	Пфейфер Нина Владимировна, преподаватель	каб.209

4	11.10-12.30	Открытый урок. Тема: «Приготовление бульонов. Приготовление заправочных супов, супов картофельных, молочных сладких, холодных. Требования к качеству. Сроки хранения».	Трудова Лариса Алексеевна, преподаватель	лаб.103
4	12.30-13.00	Обед	Шамсутдинова Миляуша Рашидовна, зав. производством	столовая колледжа
5	13.00-16.00	Мастер-класс «Изготовление багета, бриоши»	Лейс Игорь Андреевич, преподаватель	лаб.107

17.02.2020 г.

1	08.00-08.20	Завтрак	Шамсутдинова Миляуша Рашидовна, зав. производством	столовая колледжа
2	08.20-08.40	Экскурсия по колледжу	Скальская Ольга Рудольфовна, зам. директора по УПР	-
3	08.40-09.20	Изучение методических материалов по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, 19.02.10 ППССЗ Технология продукции общественного питания	Камалетдинова Светлана Васильевна, преподаватель	каб.212
4	09.30-10.50	Мастер-класс «Выпечка осетинских пирогов»	Митрофанова Айгуль Айдаровна, преподаватель Зайдуллин Марсель Юрьевич, мастер п/о	лаб.107
5	11.10-12.30	Открытый урок: практическое занятие. Тема: «Определение качества колбасных изделий»	Липанина Лариса Александровна, преподаватель	лаб.309
6	12.30-13.00	Обед	Шамсутдинова Миляуша Рашидовна, зав. производством	столовая колледжа
7	13.00-16.00	Мастер-класс «Приготовление и подача десертов»	Лейс Светлана Игоревна, преподаватель	лаб.203

18.02.2020 г.

1	08.00-08.20	Завтрак	Шамсутдинова Миляуша Рашидовна, зав. производством	столовая колледжа
---	-------------	---------	--	----------------------

2	08.20-09.20	Изучение методических материалов по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, 19.02.10 ППССЗ Технология продукции общественного питания	Камалетдинова Светлана Васильевна, преподаватель	каб.212
3	09.30-10.50	Мастер-класс «Приготовление блюд в соответствии с заданиями модулей Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»	Хохрин Никита Александрович, мастер п/о	лаб.102
4	11.10-12.30	Мастер-класс «Приготовление блюд в соответствии с заданиями модулей Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»	Лейс Игорь Андреевич, преподаватель	лаб.107
4	12.30-13.00	Обед	Шамсутдинова Миляуша Рашидовна, зав. производством	столовая колледжа
5	13.00-16.00	Доп. образование. Тема: «Кавказская кухня»	Бикинина Эльмира Альмировна, преподаватель	лаб.102

25.02.2020 г.

1	08.00-08.20	Завтрак	Шамсутдинова Миляуша Рашидовна, зав. производством	столовая колледжа
2	08.20-08.40	Экскурсия по колледжу	Скальская Ольга Рудольфовна, зам. директора по УПР	-
3	08.40-09.20	Изучение методических материалов по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, 19.02.10 ППССЗ Технология продукции общественного питания	Камалетдинова Светлана Васильевна, преподаватель	каб.212
4	09.30-10.50	Методические рекомендации о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена	Трудова Лариса Алексеевна, преподаватель	лаб.103
5	11.10-12.30	Мастер-класс «Карвинг»	Назарова Людмила Валентиновна, зав. практикой Павлова Юлия Александровна, преподаватель	лаб.102
6	12.30-13.00	Обед	Шамсутдинова Миляуша Рашидовна, зав. производством	столовая колледжа

7	13.00-16.00	Мастер-класс по «Кондитерскому делу». «Приготовление птифур».	Чугреева Эльвира Ринатовна, преподаватель	лаб.102
26.02.2020 г.				
1	08.00-08.20	Завтрак	Шамсутдинова Миляуша Рашидовна, зав. производством	столовая колледжа
2	08.20-09.20	Изучение методических материалов по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, 19.02.10 ППССЗ Технология продукции общественного питания	Камалетдинова Светлана Васильевна, преподаватель	каб.212
3	09.30-10.50	Мастер-класс «Приготовление хлеба из пшеничной, ржаной и цельнозерновой муки»	Гайнетдинова Ляйла Альтафовна, преподаватель	лаб.107
4	11.10-12.30	Открытый урок по МДК.05.01 Приготовление десерта	Султангараева Эльмира Дамировна, преподаватель	лаб.102
4	12.30-13.00	Обед	Шамсутдинова Миляуша Рашидовна, зав. производством	столовая колледжа
5	13.00-16.00	Мастер-класс «Изготовление и оформление торта»	Лейс Светлана Игоревна, преподаватель	лаб.203

3, 4, 5 день стажировки проходят на базе колледжей-партнеров:

- анализ ОПОП по ППКРС Повар, кондитер, ППССЗ Технология продукции общественного питания.

- проведение уроков (теоретических занятий и лабораторных работ).

По завершению 5-го дня стажировки необходимо отправить в ГАПОУ «МКС»:

- планы проведенных уроков с приложением фото и видео материалов.

По итогам завершения стажировки и анализа всей документации выдается электронный сертификат.