

Информационная справка о количестве разработанных программ, предусматривающих использование электронного обучения, ДО

Количество разработанных программ модулей, дисциплин по профессиям/ специальностям, входящим в заявленную группу, предусматривающих использование электронного обучения, ДОТ – 39 ед.

«Цифровой модельер»

1. основы конструирования и моделирования одежды,
2. основы художественного проектирования одежды,
3. информационные технологии в профессиональной деятельности,
4. материаловедение,
5. специальный рисунок и художественная графика,
6. моделирование швейных изделий,
7. конструирование швейных изделий, пошив швейных изделий;

«Поварское дело»

1. организация обслуживания,
2. процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов,
3. горячих и холодных блюд,
4. кулинарных изделий,
5. закусок,
6. холодных и горячих десертов,
7. напитков,
8. хлебобулочных изделий,
9. мучных кондитерских изделий;

«Бухгалтерский учет»

1. финансы,
 2. денежное обращение и кредит;
 3. налоги и налогообложение,
 4. основы бухучета,
 5. аудит,
 6. информационные технологии в профессиональной деятельности,
 7. документирование хозяйственных операций и ведение бухучета активов организации;
 8. ведение бухучета источников формирования активов,
 9. выполнение работ по инвентаризации активов и финансовых обязательств организации;
 10. проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами;
- составление и использование бухгалтерской (финансовой) отчетности;

«Банковское дело»

1. финансы, денежное обращение и кредит;
2. бухучет,
3. организация бухучета в банках,
4. анализ финансово-хозяйственной деятельности,
5. информационные технологии в профессиональной деятельности,
6. ведение расчетных операций,
7. осуществление кредитных операций,

Корогодина И.В.

8. выполнение операций с ценными бумагами;

«Ресторанный сервис»

1. техническое оснащение и организация питания организаций общественного питания
2. охрана труда,
3. организация обслуживания,
4. контроль качества продукции и услуг общественного питания,
5. организация производственной деятельности официанта.

Элементы электронного обучения и дистанционных технологий применяются и при выполнении новых лабораторных работ и практических занятий:

«Цифровой модельер»: выполнение эскизов; разработка модели с применением законов композиции и цветовых соотношений, разнообразия фактур материалов; реализация творческих идей в макете; использование САПР швейных изделий и др.

«Поварское дело»: определение качества исходных продуктов для приготовления блюд, кондитерских изделий; определение совместимости продуктов и ее влияния на качество блюда, расчет баланса ингредиентов композиций из шоколада, карамели, марципана, мастики и др.

«Ресторанный сервис»: отработка приемов накрытия столов, свертывания салфеток, сервировки по меню, форм обслуживания; синхронная сервировка стола официантами; отработка приемов бариста, сомелье, приготовления кофе и др.

«Бухгалтерский учет»: MS Excel. Пассивы баланса; 1С:Бухгалтерия 8.3 редакция 3.0. Сведения об организации; 1С:Зарплата и Управление персоналом 8. Начисление зарплаты. Способы отражения зарплаты. Документы по вводу плановых начислений и удержаний и др.

«Банковское дело»: использование программного обеспечения для расчетного обслуживания клиентов, совершения межбанковских расчетов; оформление и выполнение расчетов инкассовыми поручениями; оформление выдачи клиентам платежных карт; банковские услуги по платежным картам и т.д.

Количество разработанных программ профессионального обучения, ДПО по профессиям/ специальностям, входящим в заявленную группу, предусматривающих использование электронного обучения, ДОТ -7 ед.

1. Финансовый менеджмент в банках
2. Бухгалтерский и налоговый учет, внутренний контроль и анализ в коммерческих организациях
3. Международные стандарты аудита
4. Налоговый учет
5. Организация диетического питания в учреждениях дошкольного и школьного образования
6. Кредитование юридических лиц
7. Финансовый анализ и банковская деятельность

Количество разработанных программ модулей, дисциплин по профессиям/ специальностям, входящим в заявленную группу, предусматривающих проведение демонстрационного экзамена – 20 ед.

В июне 2020 года планируется проведение демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации по всем 5 компетенциям. Для этого были разработаны программы модулей, дисциплин по профессиям/ специальностям «Экономика и бухгалтерский учет», «Банковское дело», «Портной», «Конструирование, моделирование и технология швейных изделий», «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело», «Повар, кондитер», «Организация обслуживания в общественном питании», всего более 20 ед., среди них:

«Цифровой модельер»

1. основы конструирования и моделирования одежды,
2. основы художественного проектирования одежды,
3. информационные технологии в профессиональной деятельности,
4. материаловедение,
5. специальный рисунок и художественная графика,
6. моделирование швейных изделий,
7. конструирование швейных изделий, пошив швейных изделий;

«Поварское дело»

1. организация обслуживания,
2. процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов,
3. горячих и холодных блюд,
4. кулинарных изделий,
5. закусок,
6. холодных и горячих десертов,
7. напитков,
8. хлебобулочных изделий,
9. мучных кондитерских изделий;

«Бухгалтерский учет»

1. финансы,
2. денежное обращение и кредит;
3. налоги и налогообложение,
4. основы бухучета,
5. аудит,
6. информационные технологии в профессиональной деятельности,
7. документирование хозяйственных операций и ведение бухучета активов организации;
8. ведение бухучета источников формирования активов,
9. выполнение работ по инвентаризации активов и финансовых обязательств организации;
10. проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами;
11. составление и использование бухгалтерской (финансовой) отчетности;

«Банковское дело»

1. финансы, денежное обращение и кредит;
2. бухучет,
3. организация бухучета в банках,

4. анализ финансово-хозяйственной деятельности,
5. информационные технологии в профессиональной деятельности,
6. ведение расчетных операций,
7. осуществление кредитных операций,
8. выполнение операций с ценными бумагами;

«Ресторанный сервис»

1. техническое оснащение и организация питания организаций общественного питания
2. охрана труда,
3. организация обслуживания,
4. контроль качества продукции и услуг общественного питания,
5. организация производственной деятельности официанта.

Количество разработанных программ профессионального обучения, ДПО по профессиям/специальностям, входящим в заявленную группу, предусматривающих проведение демонстрационного экзамена - 7 ед.

1. 16399 Официант
2. 16472 Пекарь
3. 12901 Кондитер
4. 16675 Повар
5. 16909 Портной
6. 20002 Агент банка
7. 23369 Кассир

Заместитель директора по УПР и ИД

Директор



М.В. Гарифуллина

В.В. Устюк

Копия