



Кондитерское
дело

Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ульяновский техникум питания и торговли»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ А.А. Красников

«27» августа 2021 г.

ПЛАН РАБОТЫ МАСТЕРСКОЙ ПО ПРИОРИТЕТНОЙ ГРУППЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ИСКУССТВО, ДИЗАЙН И СФЕРА УСЛУГ на 2021//2022 учебный год

Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

Ульяновск, 2021 г



Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

Целью мастерской является практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями, в том числе стандартами Ворлдскиллс Россия.

Основные функции мастерской:

- образовательная деятельность по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования на уровне, соответствующем профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту, в том числе стандартам Ворлдскиллс Россия;
- образовательная деятельность по программам профессионального обучения и дополнительным профессиональным программам (программам повышения квалификации, программам профессиональной переподготовки) на уровне, соответствующем профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту, в том числе стандартам Ворлдскиллс Россия;
- образовательная деятельность по дополнительным общеобразовательным программам для детей и взрослых;
- обеспечение условий для оценки компетенций и квалификации обучающихся;
- проведение профориентационных мероприятий для обучающихся образовательных организаций, в том числе с целью получения первой профессии.



Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

№ п/п	Мероприятие	Дата проведения	Ответственный	Привлекаемые специалисты	Категория участников
1.	Открытие мастерской по приоритетной группе компетенций «Искусство, дизайн и сфера услуг» по компетенции «Кондитерское дело»	Сентябрь	Администрация, заведующий мастерской	Представители организаций сферы услуг, преподаватели методической комиссии «Сервиса»	
2.	Участие в дооснащении материально-технической базы мастерской в соответствии с инфраструктурным листом ДЭ по универсальному коду на 2022-2024 год	Январь	Заместитель директора по УПР	Эксперт с правом проведения чемпионата в рамках своего региона, эксперты с правом участия в оценке ДЭ	Заведующий мастерской, преподаватели, мастер производственного обучения
3.	Подготовка пакета документов для аккредитации мастерской как Центра проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Кондитерское дело» по универсальному коду на 2022-2024 год.	Февраль	Заместитель директора по УПР	Эксперт с правом проведения чемпионата в рамках своего региона, эксперты с правом участия в оценке ДЭ	Заведующий мастерской
4.	Подготовка к региональному чемпионату Ворлдскиллс Россия «Молодые профессионалы», «Juniors»	Сентябрь, октябрь	Заместитель директора по УПР, Заведующий мастерской	Преподаватели, мастер производственного обучения	Студенты, учащиеся школ
5.	Проведение лабораторных работ на базе мастерской: - по специальностям: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, - по профессиям: 43.01.09 Повар, кондитер по ПМ 05. По темам:	Октябрь-июнь	Заведующий мастерской	Преподаватель	Студенты, слушатели программ профессионального обучения



Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

	«Изготовление широкого ряда десертов с сочетанием бисквита, печенья, кремов, желе, муссов, фруктов», «Изготовление и эффективное применение ганаша», «Темперирование шоколада», «Изготовление образцов кондитерских изделий с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа»				
6.	Проведение учебной практики по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, - по профессиям: 43.01.09 Повар, кондитер	Декабрь, май, июнь	Заведующий мастерской	Мастер производственного обучения	Студенты
7.	Проведение мастер – классов в рамках марафона #Абилимпикс#тест#драйв «Профориентационный марафон АБИЛИМПИКС#ТЕСТД#ДРАЙВ: «Декорирование тортов с использованием популярных тенденций: «naked cake», в стиле «омбре», в стиле «металлик», «каскадное конфетти», «башни Makarons»	Февраль, март	Заведующий мастерской	Преподаватели, мастер производственного обучения	Студенты, учащиеся школ
8.	Проведение мастер – классов: – «Изготовление шоколадных скульптур», – «Приготовление антреме», – «Темперирование	март	Заведующий мастерской	Преподаватели, мастер производственного обучения	Студенты 3 курса, обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и



Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

	кувертюра», в рамках Дня открытых дверей для учащихся школ				кондитерское дело, учащиеся школ г. Ульяновска, родители
9.	Проведение мастер – класса «Ручная лепка гладких форм без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (фигуры, фрукты, животные, цветы и т. д.)», «Окрашивание лепных изделий в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей» в рамках практических занятий по ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	апрель	Заведующий мастерской	Преподаватели, мастер производственного обучения	Студенты 3,4 курса, обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
10.	Разработка электронных образовательных ресурсов с использованием современного оборудования мастерской для подготовки к демонстрационному экзамену	май - июнь	Заведующий мастерской	Представители социальных партнеров, работодатели (по согласованию)	
11.	Подготовка к демонстрационному экзамену по компетенции «Кондитерское дело»	апрель	Заведующий мастерской	Преподаватель	Студенты группы К-41, К-42 обучающиеся



Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

					по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер
12.	Проведение демонстрационного экзамена в рамках итоговой аттестации по компетенции «Кондитерское дело»	июнь	Заведующий мастерской	Утвержденные главный и линейные эксперты	Студенты группы К-41, К-42 обучающиеся по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер
13.	Обучения по программам профессионального обучения: - Изготовитель бисквита - Изготовитель карамели - Изготовитель конфет - Изготовитель мармеладно-пастильных изделий - Изготовитель шоколада	По мере набора групп	Директор ресурсного центра	Представители работодателей (по согласованию) преподаватели, мастер производственного обучения	Граждане г. Ульяновска и Ульяновской области
14.	Обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации: Шоколатье Инновационные технологии в подготовке кадров для сферы услуг Ульяновской области (ЭО, ДОТ)	01-30 июня	Директор ресурсного центра	Представители работодателей (по согласованию) преподаватели, мастер производственного обучения	Граждане г. Ульяновска и Ульяновской области
15.	Размещение и актуализация информации на стенде мастерской в соответствии с загруженностью мастерской, тематикой проводимых мероприятий	постоянно	Заведующий мастерской	Преподаватели	
16.	Подготовка информации для	Один раз в	Заведующий	заведующий	



Кондитерское
дело

Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

	размещения в СМИ по использованию мастерской по приоритетной группе компетенций Искусство, дизайн и сфера услуг по компетенции «Кондитерское дело»	квартал	мастерской	отделением ИОП	
--	--	---------	------------	----------------	--

Заведующий мастерской