



Хлебопечение

## Мастерская по компетенции «Хлебопечение»

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.А. Красников

августа 2021 г.

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

Мастерская по компетенции «Хлебопечение»

Ульяновск, 2021 г



## Мастерская по компетенции «Хлебопечение»

**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 «Хлебопечение»

№ п/п	Мероприятие	Дата проведения	Ответственный	Привлекаемые специалисты	Категория участников
1.	Открытие мастерской по приоритетной группе компетенций «Искусство, дизайн и сфера услуг» по компетенции «Хлебопечение»	сентябрь	Администрация, заведующий мастерской	Представители организаций сферы услуг, преподаватели методической комиссии «Сервиса»	
2.	Подготовка к региональному чемпионату Ворлдскиллс Россия «Молодые профессионалы», «Juniors»	Сентябрь, октябрь	Заместитель директора по УПР, Заведующий мастерской	Преподаватели, мастер производственного обучения	Студенты, учащиеся школ
3.	Проведение лабораторных работ на базе мастерской: - по специальностям: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, - по профессиям: 43.01.09 Повар, кондитер МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья, МДК.02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	Октябрь-июнь	Заведующий мастерской	Преподаватель	Студенты
4.	Участие в дооснащении материально-технической базы мастерской в соответствии с инфраструктурным листом ДЭ по КОД 1.1 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
5.	Подготовка пакета документов для аккредитации мастерской как	Февраль	Заместитель директора по	Эксперт с правом проведения	Заведующий мастерской



Хлебопечение

## Мастерская по компетенции «Хлебопечение»

	Центра проведения демонстрационного экзамена по компетенции «Хлебопечение» по КОД 1.1 на 2022-2024 год.		УПР	чемпионата в рамках своего региона, эксперты с правом участия в оценке ДЭ	
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: - Изготовление хлебобулочных изделий с использованием ускоренного способа тесто ведения; - Изготовление хлебобулочных изделий с использованием технологии замораживания на разных стадиях производства	Февраль, март	Заведующий мастерской	Преподаватели, мастер производственного обучения	Студенты, учащиеся школ
	Проведение мастер – классов: - Декоративная отделка хлебобулочных изделий с использованием посыпов с различными комбинациями; - Декоративная отделка хлебобулочных изделий с использованием помадки с различными комбинациями в рамках Дня открытых	март	Заведующий мастерской	Преподаватели, мастер производственного обучения	Студенты 3 курса, обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, учащиеся школ г. Ульяновска, родители



## Мастерская по компетенции «Хлебопечение»

8.	дверей для учащихся школ Проведение мастер – классов: - Приготовление хлебобулочных изделий с использованием порошков из фруктов и овощей; - Изготовление хлебобулочных изделий с использованием ускоренного способа тестоведения. В рамках МДК.02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	апрель	Заведующий мастерской	Преподаватели, мастер производственного обучения	Студенты 3,4 курса, обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
9.	Подготовка к демонстрационному экзамену по компетенции «Хлебопечение»	Январь, февраль, март	Заведующий мастерской	Преподаватель	Студенты 4 курса, обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
10.	Проведение демонстрационного экзамена в рамках промежуточной аттестации по компетенции «Хлебопечение»	апрель	Заведующий мастерской	Утвержденные главный и линейные эксперты	Студенты 4 курса, обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
11.	Разработка электронных образовательных ресурсов с использованием современного оборудования мастерской для подготовки к демонстрационному экзамену	май - июнь	Заведующий мастерской	Представители социальных партнеров, работодатели (по согласованию)	



## Мастерская по компетенции «Хлебопечение»

12.	Обучения по программам профессионального обучения: 16476 Пекарь мастер 11930 Дрожжевод 19137 Тестовод	По мере набора групп	Директор ресурсного центра	Представители работодателей (по согласованию) преподаватели, мастер производственного обучения	Граждане г. Ульяновска и Ульяновской области
13.	Обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации: Инновационные технологии в подготовке кадров для сферы услуг Ульяновской области (ЭО, ДОТ) Изготовитель праздничных хлебобулочных изделий Изготовитель национальных хлебобулочных изделий Пиццмейкер	01-30 июня	Директор ресурсного центра	Представители работодателей (по согласованию) преподаватели, мастер производственного обучения	Граждане г. Ульяновска и Ульяновской области
14.	Размещение и актуализация информации на стенде мастерской в соответствии с загруженностью мастерской, тематикой проводимых мероприятий	постоянно	Заведующий мастерской	Преподаватели	
15.	Подготовка информации для размещения в СМИ по использованию мастерской по приоритетной группе компетенций Искусство, дизайн и сфера услуг по компетенции «Хлебопечение»	Один раз в квартал	Заведующий мастерской	заведующий отделением ИОП	