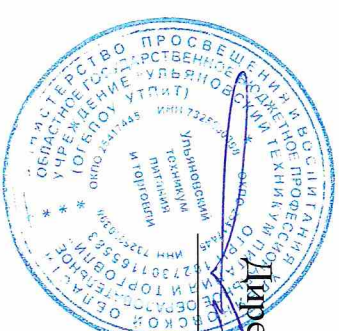




Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

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



УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ УТПИТ
А.А. Красников
«26» августа 2024 г.

ПЛАН РАБОТЫ
МАСТЕРСКОЙ ПО ПРИОРИТЕТНОЙ ГРУППЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ИСКУССТВО, ДИЗАЙН И СФЕРА УСЛУГ
на 2024/2025 учебный год
Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

Ульяновск, 2024 г



Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

Целью мастерской является практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями.

Основные функции мастерской:

- образовательная деятельность по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования на уровне, соответствующем профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту;
- 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;
- 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.



Кондитерское
дело

Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

№ п/п	Мероприятие	Дата Проведения	Ответственный	Привлекаемые специалисты	Категория участников
1.	Организация и подготовка материально-технической базы мастерской «Кондитерское дело» к новому учебному году.	Сентябрь	Администрация, заведующий мастерской	Представители организаций сферы услуг, преподаватели методической комиссии 43.00.00 «Сервиса и туризма»	
2.	Участие в дооснащении материально-технической базы мастерской в соответствии с инфраструктурным листом в соответствии с требованиями к конкурсной площадке Регионального Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» в 2025 г. по компетенции «Кондитерское дело»	Январь	Заведующий отделением сервиса и туризма, заведующий мастерской	Главный эксперт с правом проведения чемпионата в рамках своего региона, эксперты с правом участия в оценке	Заведующий мастерской, преподаватели, мастер производственного обучения



Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

3.	Проведение лабораторных занятий на базе мастерской: - по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, - по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер по ПМ 05, ПМ 04, ПМ 07.02. По темам: «Изготовление широкого ряда десертов с сочетанием бисквита, печенья, кремов, желе, муссов, фруктов», «Изготовление и эффективное применение ганаша», «Темпирование шоколада», «Изготовление образцов кондитерских изделий с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа»	Октябрь-июнь	Заведующий мастерской	Преподаватель	Студенты, слушатели программ профессионального обучения
4.	Проведение учебной и производственной практик на базе мастерской: - по специальностям: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,	Ноябрь, декабрь, апрель, май, июнь	Заведующий мастерской	Мастер производственного обучения	Студенты



Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

	- по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер по ПМ 05, ПМ 04, ПМ 07.02.				
5.	Проведение занятий в рамках реализации федерального проекта «Билет в будущее», «Моя первая профессия», мастер-классы выходного дня, занятия курсов профессиональной подготовки.	Постоянно	Заведующий мастерской	Преподаватели, мастер производственного обучения	Студенты, учащиеся школ
6.	Проведение мастер — классов: «Изготовление шоколадных скульптур» «Приготовление антреме», «Темпирование кувертюра», «Роспись пряников», «Приготовление бенго торта», «Изготовление трайфлов», в рамках Дня открытых дверей для учащихся школ	Октябрь, март	Заведующий мастерской	Преподаватели, мастер производственного обучения	Студенты 3 курса, обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, Учащиеся школ Г. Ульяновска, родители



Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

7.	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
8.	Разработка электронных образовательных ресурсов с использованием современного оборудования мастерской для подготовки к демонстрационному	Май - июнь	Заведующий мастерской	Представители социальных партнеров, работодатели (по согласованию)	



Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

	экзамену выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и по профессии 43.01.09 Повар, кондитер				
9.	Подготовка к демонстрационному экзамену выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	Апрель	Заведующий мастерской	Преподаватель	Студенты группы ПД-41, ПД-42, ПД-33, К-41, К-42 обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
10.	Проведение демонстрационного экзамена в рамках итоговой аттестации выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	Май- июнь	Заведующий мастерской	Утвержденные главный и линейные эксперты	Студенты группы ПД-41, ПД-42, ПД-33, К-41, К-42 обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и по профессии 43.01.09 Повар, кондитер



Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

11. Обучение по программам дополнительного профессионального образования: – Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Повар, кондитер» – Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Повар, кондитер» – Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Изготовитель праздничных хлебобулочных изделий» – Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Пиццмейкер» – Дополнительная профессиональная программа (программа повышения квалификации) «Технология производства профилатических хлебобулочных изделий»	По мере набора групп	Директор ресурсного центра	Представители работодателей (по согласованию) преподаватели, мастер производственного обучения	Граждане г. Ульяновска и Ульяновской области
---	----------------------	----------------------------	--	--



Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»

12.	Обучение программам повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих: – Основная программа профессионального обучения по профессии рабочего/должности служащего «Пекарь» – Основная программа профессионального обучения по профессии рабочего/должности служащего «Кондитер»	По мере набора и групп	Директор ресурсного центра	Представители работодателей (по согласованию) преподаватели, мастер производственного обучения	Граждане г. Ульяновска и Ульяновской области
13.	Размещение и актуализация информации на стенде мастерской в соответствии с загруженностью мастерской, тематикой проводимых мероприятий	Постоянно	Заведующий мастерской	Преподаватели	
14.	Подготовка информации для размещения в СМИ по исполняемым мастерской «Кондитерское дело»	Один раз в квартал	Заведующий мастерской	Заведующий отделением сервиса и туризма	