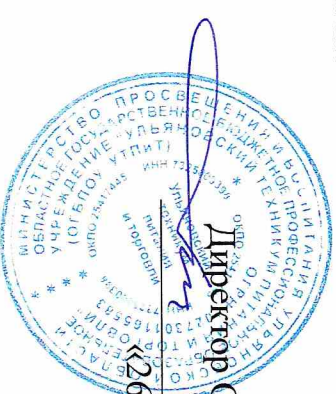




Мастерская по компетенции «Хлебопечение»

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 «Хлебопечение»

Ульяновск, 2024 г



Мастерская по компетенции «Хлебопечение»

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.

№ п/п	Мероприятие	Дата Проведения	Ответственный	Привлекаемые специалисты	Категория участников
1.	Организация и подготовка материально-технической базы Мастерской «Хлебопечение» к новому учебному году.	Сентябрь	Администрация, заведующий Мастерской	Заведующий Мастерской	Представители организаций сферы услуг, преподаватели и мастера производственного обучения УТПС 43.00.00 «Сервиса и туризма»
2.	Участие в обновлении 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 «Хлебопечение»	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

3.	<p>Проведение лабораторных занятий в мастерской:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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», «Приготовление различных видов теста: дрожжевого, опарного, без опарного, без дрожжевого, слоеного, сдобного, пресного и изделий из них», «Изготовление образцов кондитерских изделий с использованием сахара в техниках литья, тунтовой сахарной массы, выдувания, прессования, пастиллажа, грильяжа» 	Октябрь-июнь	Заведующий мастерской	Преподаватель	Студенты, слушатели программ профессионального обучения
4.	<p>Проведение учебной и производственной практик в мастерской: - по специальностям: 43.02.15</p>	Ноябрь, декабрь, апрель, май, июнь	Заведующий мастерской	Мастер производственного обучения	Студенты

<p>Поварское и кондитерское дело, - по профессии:43.01.09 Повар, кондитер по ПМ 05, ПМ 04, ПМ 07.02.</p>				<p>Студенты, учащиеся школ</p>
<p>5. Проведение занятий в рамках реализации федерального проекта «Билет в будущее», «Моя первая профессия», мастер-классы выходного дня, занятия курсов профессиональной подготовки.</p>	<p>В течении года</p>	<p>Заведующий мастерской</p>	<p>Преподаватели, мастер производственного обучения</p>	<p>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</p>
<p>6. Проведение мастер — классов: «Праздничный каравай» «Родина коллобка», «Коврижка к чаю», «Роспись пряников», «Рулетики с корицей», «Русский крендель», в рамках Дня открытых дверей для учащихся школ</p>	<p>Октябрь, март</p>	<p>Заведующий мастерской</p>	<p>Преподаватели, мастер производственного обучения</p>	<p>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</p>

7.	<p>Проведение мастер — класса «Хлебный аромат», «Богатая слойка» 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</p>	Апрель	Заведующий мастерской	Преподаватели, мастер производственного обучения	Студенты 3,4 курса, обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
8.	<p>Разработка электронных образовательных ресурсов с использованием современного оборудования мастерской для подготовки к демонстрационному экзамену выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</p>	Май - июнь	Заведующий мастерской	Представители социальных партнеров, работодатели (по согласованию)	

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	Преподаватели и мастера п/о Студенты группы ПД-41, ПД-42, ПД-33, К-41, К- 42 обучаются по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
10.	Обучения по программам: Дополнительного профессионального образования: – 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	В соответствии с графиком	Директор ресурсного центра	Представители работодателей (по согласованию) преподаватели, мастер производственного обучения

<p>(программа квалификации) «Технология производства профиллактических хлебобулочных изделий»</p>	<p>повышения «Технология лечебно-</p>			
<p>11. 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»</p>	<p>В соответствии с графиком</p>	<p>Директор ресурсного центра</p>	<p>Представители работодателей (по согласованию) преподаватели, мастер производственного обучения</p>	<p>Граждане г. Ульяновска и Ульяновской области</p>
<p>12. Размещение и актуализация информации на стенде мастерской в соответствии с загруженностью мастерской, тематикой проводимых мероприятий</p>	<p>В течении года</p>	<p>Заведующий мастерской</p>	<p>Преподаватели</p>	
<p>13. Подготовка информации для размещения в СМИ по использованию мастерской «Хлебобопечение»</p>	<p>1 раз в 3 месяца</p>	<p>Заведующий мастерской</p>	<p>Заведующий отделением сервиса и туризма</p>	