



Мастерская по компетенции «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Т.Е. Шпак

« 05 » 12

2019 г.



ПЛАН РАБОТЫ МАСТЕРСКОЙ ПО ПРИОРИТЕТНОЙ ГРУППЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ИСКУССТВО, ДИЗАЙН И СФЕРА УСЛУГ на первое полугодие 2020 г.

Мастерская по компетенции Кондитерское дело

Тюмень, 2019 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	Примечание
1.	Открытие мастерской по приоритетной группе компетенций «Искусство, дизайн и сфера услуг» по компетенции «Кондитерское дело»	12 декабря	Администрация Магель Т.А., заведующий мастерской	Представители организаций сферы услуг, преподаватели ПОО ТО, преподаватели предметно- цикловой комиссии «Сервис, биотехнологии, экономика и управление»		
2.	Участие в дооснащении материально-технической базы мастерской в соответствии с инфраструктурным листом ДЭ на 2020 год	Январь, февраль	Магель Т.А., заведующий мастерской	Ворон Е.Л., преподаватель, эксперт		
3.	Подготовка мастерской к государственной аккредитации образовательной деятельности по основным профессиональным образовательным программам	Февраль, март	Магель Т.А., заведующий мастерской	Киселева Н.Р., заведующий отделением, Ворон Е.Л., преподаватель, эксперт		
4.	Подготовка пакета документов для аккредитации мастерской как Центра проведения демонстрационного экзамена	март	Быкова Е.Л., старший мастер Магель Т.А., заведующий мастерской	Ворон Е.Л., преподаватель ТКПСТ, эксперт		



Мастерская по компетенции «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

	по компетенции «Кондитерское дело» по КОД 1.2 на 2020 год					
5.	Подготовка и проведение мастер – классов «Приготовление глазированных трюфельных конфет» в рамках марафона #Абилимпикс#тест#драйв для школьников и обучающихся ПОО ТО с инвалидностью и ОВЗ	29 января 5 февраля	Магель Т.А., заведующий мастерской	Сурдопереводчик, тьютор, методисты Центра инклюзивного образования	обучающиеся МАОУ г. Тюмени и Тюменского района, обучающиеся ПОО ТО с инвалидностью и ОВЗ, педагоги и родители	
6.	Проведение мастер-класса «Приготовление корпусных конфет с различными начинками»	28 февраля 3 марта 4 марта	Ворон Е.Л., преподаватель, эксперт	Сергеева М.И., преподаватель, эксперт, Хохлова Кристина, участник регионального Чемпионата «Молодые профессионалы» Ворлдскиллс Россия Тюменская область 2020, компетенция «Кондитерское дело» (2 место)	Студенты групп: ПКД 181, ТХК 171д Пек 182д	
7.	Проведение мастер-класса «Приготовление десерта «Павлова» с авторской подачей»	4 февраля 11 февраля	Магель Т.А., заведующий мастерской	Посторонко Т.А., заведующая пекарско- кондитерского производства ООО «Бургер-Тюмень»	Студенты групп: ПЕК 191 (16 человек), ПЕК 182д (12 человек)	



Мастерская по компетенции «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

8.	Проведение лабораторных работ на базе мастерской для обучающихся по специальностям: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, по профессии 19.01.04 Пекарь	Январь - апрель	Магель Т.А., заведующий мастерской Ворон Е.Л., преподаватель, эксперт	Игнатова О.А., преподаватель, эксперт Сергеева М.И., преподаватель, Ворон Е.Л., преподаватель, эксперт, Кугаевская Ю.М., преподаватель	Студенты группы ПКД 181, ТХК 171д, ПЕК 191, ПЕК 182д	В соответствии с расписанием
9.	Проведение тренировок и подготовка участника Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» Ворлдскиллс Россия к отборочным соревнованиям для участия в Национальном чемпионате Ворлдскиллс Россия по компетенции Кондитерское дело	Январь-март	Ворон Е.Л., преподаватель, эксперт	Магель Т.А., преподаватель, эксперт	Хохлова Кристина, участник регионального Чемпионата «Молодые профессионалы» Ворлдскиллс Россия Тюменская область 2020, компетенция «Кондитерское дело» (2 место)	
10.	Проведение тренировок и подготовка участников Регионального чемпионата профессионального мастерства для людей с инвалидностью и ОВЗ «Абилимпикс»	Март, апрель	Магель Т.А., заведующий мастерской	Сурдопереводчик, тьютор методист Центра инклюзивного образования	Клебановская А. (СПА 194д), Слепенкова К. (ПК 171д)	
11.	Разработка и съемка обучающих видеороликов с использованием ресурсов мастерской, в том числе для	Май, июнь	Магель Т.А., заведующий мастерской, Ворон Е.Л.,	Гарбар М.М., специалист по профориентации и трудоустройству		



Мастерская по компетенции «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

	подготовки к демонстрационному экзамену или чемпионатам		преподаватель, эксперт	отделения ДПО (включая МФЦПК и ДО),		
12.	Организация в рамках профориентационных мероприятий профессиональных проб, в том числе в формате онлайн	Один раз в квартал	Магель Т.А., заведующий мастерской, Ворон Е.Л., преподаватель, эксперт	Гарбар М.М., специалист по профориентации и трудоустройству отделения ДПО (включая МФЦПК и ДО), Преподаватели предметно-цикловой комиссии «Сервис, биотехнологии, экономика и управление»	Учащиеся MAOY г. Тюмени и Тюменского района	
13.	Размещение и актуализация информации на стенде мастерской в соответствии с загруженностью мастерской, тематикой проводимых мероприятий	постоянно	Магель Т.А., заведующий мастерской	Преподаватели предметно-цикловой комиссии «Сервис, биотехнологии, экономика и управление»		

Заведующий мастерской / Т.А. Магель