



Мастерская по компетенции «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»

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 Хлебопечение

Тюмень, 2019 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 | Примечание |
|-------|--|-------------------------------------|--|--|-------------------------------------|--|
| 1. | Открытие мастерской по приоритетной группе компетенций «Искусство, дизайн и сфера услуг» по компетенции «Поварское дело» | 12 декабря | Администрация, Константинова Г.Т., заведующий мастерской | Представители организаций сферы услуг, преподаватели ПОО ТО, Преподаватели предметно-цикловой комиссии «Сервис, биотехнологии, экономика и управление» | | |
| 2. | Подготовка участников отборочного тура регионального чемпионата WSR Россия по компетенции "Хлебопечение" | Январь, февраль, март | Тюленева О.А., преподаватель, эксперт, Константинова Г.Т., заведующий мастерской | Главный эксперт по компетенции Хлебопечение Цинн Н.В. | Дадоева В., обучающаяся гр. ТХК 171 | |
| 3. | Проведение лабораторных занятий на базе мастерских | Согласно расписанию учебных занятий | Магель Т.А. Воронова Л.Л. Ворон Е.Л. Сергеева М.М. Кугаевская Ю.М. Агапова Л.Я. Тюленева О.А., преподаватели | | | Отработка по подгруппам 10-12 человек. |
| 4. | Проведение учебной практики на базе мастерских | Согласно расписанию | Константинова Г.Т., | | Обучающиеся групп: ПЕК 191, | Отработка по подгруппам 10-12 |



Мастерская по компетенции «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»

| | | | | | | |
|----|--|-----------------------|---|---|--|----------|
| | | учебных занятий | заведующий мастерской Важенина С.А. Агапова Л.Я., преподаватели | | ПЕК 182д, СПА 182д, СПА 191д, СПА 192д | человек. |
| 5. | Подготовка пакета документов для аккредитации мастерской как Центра проведения демонстрационного экзамена по компетенции Хлебопечение по КОД 1.2 на 2020 год | Январь-февраль | Быкова Е.Л., старший мастер, Константинова Г.Т., заведующий мастерской | Главный эксперт по компетенции Хлебопечение Цинн Н.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТиС», Тюленева О.А., преподаватель, эксперт | | |
| 6. | Участие в дооснащении материально-технической базы мастерской необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами с учетом изменений в инфраструктурных листах ДЭ на 2020 год | Январь, февраль, март | Константинова Г.Т., заведующий мастерской Тюленева О.А., преподаватель, эксперт | Старший мастер Быкова Е.Л. Главный эксперт по компетенции Хлебопечение Цинн Н.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТиС» | | |
| 7. | Проведение мастер-класса по теме "Приготовление и оформление праздничного хлеба" | Март | Константинова Г.Т., заведующий мастерской | Магель Т.А., преподаватель, Воронова Л.Л., преподаватель | Обучающиеся группы ПЕК 182д | |
| 8. | Организация и проведение мастер-классов «Приготовление мини закусок» в рамках марафона #Абилимпикс#тест# драйв для | Февраль, март | Константинова Г.Т., заведующий мастерской, Шумихина С.А., | Кугаевская Ю.М., преподаватель | Студенты, школьники МОУ г. Тюмени и Тюменского района с | |



Мастерская по компетенции «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ»

| | | | | | | |
|-----|--|-----------|--|---|---|--|
| | обучающихся ПОО ТО, школьников г. Тюмени и Тюменского района с инвалидностью и ОВЗ по теме: «Приготовление французских круассонов» | | руководитель РУМЦ | | инвалидностью и ОВЗ, педагоги, родители | |
| 9. | Проведение на базе мастерской промежуточной аттестации в виде демонстрационного экзамена по компетенции «Хлебопечение» | Май, июнь | Константинова Г.Т., заведующий мастерской Тюленева О.А., преподаватель, эксперт | Быкова Е.Л., старший мастер Главный эксперт по компетенции Хлебопечение Цинн Н.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКТТиС» | Обучающиеся групп: ПЕК 191, ТХК 181 | |
| 10. | Размещение и актуализация информации на стенде мастерской в соответствии с загруженностью мастерской, тематикой проводимых мероприятий | постоянно | Константинова Г.Т., заведующий мастерской | Преподаватели предметно-цикловой комиссии «Сервис, биотехнологии, экономика и управление» | | |

Заведующий мастерской / Г.Т. Константинова