ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ

компетенции «Кондитерское дело» на 2019 - 2025 год

в рамках подготовки ЦПДЭ

и рабочей площадки проведения регионального чемпионата

“WorldSkills Russia”

ОБЩИЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПО РАЗВИТИЮ

КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО» НА 2019 - 2025 ГОД

1. Создать и аккредитовать мастерскую по компетенции «Кондитерское дело» как ЦПДЭ в Волгоградской области на базе ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»;
2. Повышать уровень профессиональных навыков и развивать компетенцию «Кондитерское дело» и «Кондитерское дело Юниоры» в Волгоградской области;
3. Выявление одаренных студентов в области данной компетенции;
4. Готовить профессиональные кадры с ориентацией на международные стандарты WSR по компетенции «Интернет-маркетинг»;
5. Развивать стратегическое партнерство с государственными и неправительственными организациями, предприятиями общественного питания, организациями и учреждениями Волгоградской области, для достижения целей проведения ДЭ и движения WSR, чемпионатов Абилимпикс;
6. Проводить мероприятия ДЭ, WSR, Абилимпикс;
7. Разработать и реализовать план мероприятий образовательного, профессионально-прикладного и творческого характера (конкурсы, учебные занятия, внеурочные мероприятия, мастер-классы, профориентационные мероприятия, курсы повышения квалификации и переподготовки) на базе мастерской компетенции «Кондитерское дело» с привлечением участников из числа студентов, педагогов, абитуриентов и заинтересованных лиц на мероприятия различного уровня;
8. Продолжить работу по формированию экспертного сообщества региона в рамках компетенции «Кондитерское дело»;
9. Обеспечить материально-техническую базу для работы площадки проведения ДЭ по компетенции «Кондитерское дело» (брендирование, оборудование, методические материалы);
10. Максимально полно подготовиться к проведению демонстрационного экзамена в декабре 2020 года;
11. Организовать и реализовать комплекс мероприятий, направленных на формирование методического и педагогического опыта по компетенции ДЭ «Кондитерское дело» в Волгоградской области;
12. Сформировать и оперативно пополнять информационно-методическую базу материалов в рамках компетенции «Кондитерское дело»

**Календарный план развития мастерской**

**«Кондитерское дело» как ЦПДЭ и рабочей площадки по данной компетенции**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | 2019-2020 | 2020-2021 | 2021-2022 | 2022-2023 | 2023-2024 | 2024-2025 |
| **Доля рабочих дней в году, в которые оборудование мастерской задействовано в реализации** | **30** | **75** | **75** | **75** | **75** | **75** |
| Количество образовательных программ СПО, реализуемых с использованиемматериально- технической базы мастерской, ед. | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» | 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» | 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» | 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» | 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» |
| Количество программ профессионального обучения, реализуемых с использованием материально-техническойбазы мастерской, ед. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Для обучающихся по специальностям: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»ПМ. 04 «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»ПМ 08 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»ПМ. 04 «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»ПМ 08 «Выполнение работ по профессии «Кондитер» | Для обучающихся по специальностям: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»ПМ. 04 «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»ПМ 08 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»ПМ. 04 «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»ПМ 08 «Выполнение работ по профессии «Кондитер» | Для обучающихся по специальностям: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»ПМ. 04 «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»ПМ 08 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»ПМ. 04 «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»ПМ 08 «Выполнение работ по профессии «Кондитер» | Для обучающихся по специальностям: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»ПМ. 04 «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»ПМ 08 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»ПМ. 04 «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»ПМ 08 «Выполнение работ по профессии «Кондитер» | Для обучающихся по специальностям: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»ПМ. 04 «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»ПМ 08 «Выполнение работ по профессии «Кондитер».43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»ПМ. 04 «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»ПМ 08 «Выполнение работ по профессии «Кондитер» | Для обучающихся по специальностям:19.02.10 «Технология продукции общественного питания»ПМ. 04 «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»ПМ 08 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»ПМ. 04 «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»ПМ 08 «Выполнение работ по профессии «Кондитер» |
| Количество программ ДПО, реализуемых с использованиемматериально- технической базы мастерской, ед. | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Курсы1) «Оформление кондитерских изделий мастикой 72 ч», | Курсы1) «Оформление кондитерских изделий мастикой 72 ч»,2) « Приготовление макаронс 18 ч»3) « Приготовление и оформление капкейков кремом » | Курсы1) «Оформление кондитерских изделий мастикой 72 ч»,2) « Приготовление макаронс 18 ч»3) « Приготовление и оформление капкейков кремом » | Курсы1) «Оформление кондитерских изделий мастикой 72 ч»,2) « Приготовление макаронс 18 ч»3) « Приготовление и оформление капкейков кремом » | Курсы1) «Оформление кондитерских изделий мастикой 72 ч»,2) « Приготовление макаронс 18 ч»3) « Приготовление и оформление капкейков кремом » | Курсы1) «Оформление кондитерских изделий мастикой 72 ч»,2) « Приготовление макаронс 18 ч»3) « Приготовление и оформление капкейков кремом » |
| Количество программ повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих, реализуемых с использованием материально-техническойбазы мастерской, ед. | 4 | 5 | 6 | 7 | 7 | 7 |
| Разряды«Программа повышения квалификации Кондитер 4»«Программа повышения квалификации Кондитер 5»Методические основы по подготовке к Региональному Чемпионату Молодые профессионалы WSRМетодические основы по подготовке к Региональному Чемпионату Абилимпикс | Разряды«Программа повышения квалификации Кондитер 4»«Программа повышения квалификации Кондитер 5»Методические основы по подготовке к Региональному Чемпионату АбилимпиксМетодические основы по подготовке к Отборочным соревнованиям для участия в Национальном финале Молодые профессионалы WSRМетодические основы по подготовке к Региональному Чемпионату Молодые профессионалы WSR | Разряды«Программа повышения квалификации Кондитер 4»«Программа повышения квалификации Кондитер 5»Методические основы по подготовке к Региональному Чемпионату Молодые профессионалы WSRМетодические основы по подготовке к Региональному Чемпионату АбилимпиксМетодические основы по подготовке к Отборочным соревнованиям для участия в Национальном финале Молодые профессионалы WSR | Разряды«Программа повышения квалификации Кондитер 4»«Программа повышения квалификации Кондитер 5»Методические основы по подготовке к Региональному Чемпионату Молодые профессионалы WSRМетодические основы по подготовке к Региональному Чемпионату АбилимпиксМетодические основы по подготовке к Отборочным соревнованиям для участия в Национальном финале Молодые профессионалы WSR | Разряды«Программа повышения квалификации Кондитер 4»«Программа повышения квалификации Кондитер 5»Методические основы по подготовке к Региональному Чемпионату Молодые профессионалы WSRМетодические основы по подготовке к Региональному Чемпионату АбилимпиксМетодические основы по подготовке к Отборочным соревнованиям для участия в Национальном финале Молодые профессионалы WSR | Разряды«Программа повышения квалификации Кондитер 4»«Программа повышения квалификации Кондитер 5»Методические основы по подготовке к Региональному Чемпионату Молодые профессионалы WSRМетодические основы по подготовке к Региональному Чемпионату АбилимпиксМетодические основы по подготовке к Отборочным соревнованиям для участия в Национальном финале Молодые профессионалы WSR |
| Количество дополнительных общеобразовательных программ для детей и взрослых, реализуемых с использованием материально- техническойбазы мастерской, ед. | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
|  | «Школа Юного кондитера по стандартам Skills»16 ч | «Школа Юного кондитера по стандартам Skills»16 ч | «Школа Юного кондитера по стандартам Skills»16 ч | «Школа Юного кондитера по стандартам Skills»16 ч | «Школа Юного кондитера по стандартам Skills»16 ч |
| Количество организаций субъекта Российской Федерации,осуществляющих обучение по профессиям/ специальностям, входящим в заявленное направлениесоздания мастерских, выпускники которых в рамках итоговой аттестации приняли участие в демонстрационном экзамене на оборудовании, закупленном для оснащения мастерских | 4 | 5 | 6 | 8 | 10 | 12 |
| ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж»ГБПОУ «Волжский политехнический колледж» ГАПОУ «Волгоградский медико-экологический колледж» | ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж»ГБПОУ «Волжский политехнический колледж» ГАПОУ «Волгоградский медико-экологический колледж»ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала Н.Д. Сергеева» | ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж»ГБПОУ «Волжский политехнический колледж» ГАПОУ «Волгоградский медико-экологический колледж»ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала Н.Д. Сергеева»ООО «Базилико» | ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж»ГБПОУ «Волжский политехнический колледж» ГАПОУ «Волгоградский медико-экологический колледж»ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала Н.Д. Сергеева»ГБПОУ «Палласовский сельскохозяйственный техникум»ООО «Базилико»ИП Кулибаба | ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж»ГБПОУ «Волжский политехнический колледж» ГАПОУ «Волгоградский медико-экологический колледж»ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала Н.Д. Сергеева»ГБПОУ «Палласовский сельскохозяйственныйГАПОУ «Еланский аграрный коллдж»ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум»ООО «Базилико»ИП Кулибаба | ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж»ГБПОУ «Волжский политехнический колледж» ГАПОУ «Волгоградский медико-экологический колледж»ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала Н.Д. Сергеева»ГБПОУ «Палласовский сельскохозяйственныйГАПОУ «Еланский аграрный коллдж»ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум»ООО «Исток»ООО «Волгоградский кондитер»ООО «Базилико»ИП Кулибаба |

Приложение 1

Состав рабочей группы на 2019-2021 учебный год, компетенция «Интернет-маркетинг»

1. Ясавнина Светлана Николаевна, заведующая отделом методической работы
2. Сивко Мария Владимировна, методист
3. Веденеева Любовь Васильевна, старший методист
4. Переверзева Юлианна Геннадьевна, старший методист
5. Никель Виктор Владимирович, преподаватель
6. Григорьева Татьяна Викторовна, преподаватель
7. Журавлева И.С., преподаватель
8. Гусакова Н.В., преподаватель
9. Трушина З.А., преподаватель