ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ

компетенции «Хлебопечение» на 2019 - 2025 год

в рамках подготовки ЦПДЭ

и рабочей площадки проведения регионального чемпионата

“WorldSkills Russia”

ОБЩИЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПО РАЗВИТИЮ

КОМПЕТЕНЦИИ «ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ» НА 2019 - 2025 ГОД

1. Создать и аккредитовать мастерскую по компетенции «Хлебопечение» как ЦПДЭ в Волгоградской области на базе ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»;
2. Повышать уровень профессиональных навыков и развивать компетенцию «Хлебопечение» в Волгоградской области;
3. Популяризировать направления дополнительного профессионального обучения и переподготовки незанятого населения, студентов, абитуриентов и всех категорий заинтересованных граждан в рамках компетенции «Хлебопечение»;
4. Выявление одаренных студентов в области данной компетенции;
5. Готовить профессиональные кадры с ориентацией на международные стандарты WSR по компетенции «Хлебопечение»;
6. Развивать стратегическое партнерство с государственными и неправительственными организациями, предприятиями, организациями и учреждениями Волгоградской области, для достижения целей проведения ДЭ и движения WSR, чемпионатов Абилимпикс;
7. Проводить мероприятия ДЭ, WSR, Абилимпикс;
8. Разработать и реализовать план мероприятий образовательного, профессионально-прикладного и творческого характера (олимпиады, конкурсы, учебные занятия, внеурочные мероприятия, мастер-классы, профориентационные мероприятия, курсы повышения квалификации и переподготовки) на базе мастерской компетенции «Хлебопечение» с привлечением участников из числа студентов, педагогов, абитуриентов и заинтересованных лиц на мероприятия различного уровня;
9. Привести локальные акты колледжа в соответствие с требованиями нормативных документов в части документального сопровождения ДЭ и работы площадки ЦПДЭ по компетенции «Хлебопечение»;
10. Продолжить работу по формированию экспертного сообщества региона в рамках компетенции «Хлебопечение»;
11. Продолжить работу по расширению сети центров проведения демонстрационного

экзамена в Волгоградской области;

1. Обеспечить материально-техническую базу для работы площадки проведения ДЭ по компетенции «Хлебопечение» (брендирование, оборудование, программное обеспечение, методические материалы);
2. Максимально полно подготовиться к проведению демонстрационного экзамена в декабре 2020 года;
3. Организовать и реализовать комплекс мероприятий, направленных на формирование методического и педагогического опыта по компетенции ДЭ «Хлебопечение» в Волгоградской области;
4. Разрабатывать и актуализировать модульные программы повышения квалификации методистов, педагогических работников, студентов по направлениям профессионального образования «Хлебопечение» в Волгоградской области в интернет- пространстве с привлечением дистанционных технологий;
5. Сформировать и оперативно пополнять информационно-методическую базу материалов в рамках компетенции «Хлебопечение»

**Календарный план развития мастерской**

**«Интернет-маркетинг» 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. | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 1.Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Пекарь для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания2. Программа «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии Кондитер» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | 1.Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Пекарь для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания2. Программа «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии Кондитер» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | 1.Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Пекарь для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания2. Программа «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии Кондитер» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | 1.Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Пекарь для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания2. Программа «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии Кондитер» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | 1.Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Пекарь для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания2. Программа «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии Кондитер» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | 1.Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Пекарь для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания2. Программа «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии Кондитер» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |
| Количество программ профессионального обучения, реализуемых с использованием материально-техническойбазы мастерской, ед. | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 1.Программа профессионального обучения по профессии «Пекарь»144ч | 1.Программа профессионального обучения по профессии «Пекарь»144ч2.Программа профессионального обучения по профессии «Тестовод» 144ч | 1.Программа профессионального обучения по профессии «Пекарь»144ч2.Программа профессионального обучения по профессии «Тестовод» 144ч3.Программа профессионального обучения по профессии «Дрожжевод» 144ч | 1.Программа профессионального обучения по профессии «Пекарь»144ч2.Программа профессионального обучения по профессии «Тестовод» 144ч3.Программа профессионального обучения по профессии «Дрожжевод» 144ч | 1.Программа профессионального обучения по профессии «Пекарь»144ч2.Программа профессионального обучения по профессии «Тестовод» 144ч3.Программа профессионального обучения по профессии «Дрожжевод» 144ч | 1.Программа профессионального обучения по профессии «Пекарь»144ч2.Программа профессионального обучения по профессии «Тестовод» 144ч3.Программа профессионального обучения по профессии «Дрожжевод» 144ч |
| Количество программ ДПО, реализуемых с использованиемматериально- технической базы мастерской, ед. | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **1.Программа подготовки к региональному чемпионату WSR в компетенции «Хлебопечение»36ч****2.Программа подготовки к региональному чемпионату АБИЛИМПИКС в компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий»**36ч | **1.Программа подготовки к региональному чемпионату WSR в компетенции «Хлебопечение»36ч****2.Программа подготовки к региональному чемпионату АБИЛИМПИКС в компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий»**36ч | **1.Программа подготовки к региональному чемпионату WSR в компетенции «Хлебопечение»36ч****2.Программа подготовки к региональному чемпионату АБИЛИМПИКС в компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий»**36ч | **1.Программа подготовки к региональному чемпионату WSR в компетенции «Хлебопечение»36ч****2.Программа подготовки к региональному чемпионату АБИЛИМПИКС в компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий»**36ч | **1.Программа подготовки к региональному чемпионату WSR в компетенции «Хлебопечение»36ч****2.Программа подготовки к региональному чемпионату АБИЛИМПИКС в компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий»**36ч | **1.Программа подготовки к региональному чемпионату WSR в компетенции «Хлебопечение»36ч****2.Программа подготовки к региональному чемпионату АБИЛИМПИКС в компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий»**36ч |
| Количество программ повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих, реализуемых с использованием материально-техническойбазы мастерской, ед. | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 6 |
| 1.Организация подготовки к демоэкзамену по стандартам WSR с применением LMS Moodle, 16 ч.2. Программа повышения квалификации« «Пекарь по изготовлению осетинских пирогов» (36ч.) | 1.Организация подготовки к демоэкзамену по стандартам WSR с применением LMS Moodle, 16 ч.,2. Программа повышения квалификации« «Пекарь по изготовлению осетинских пирогов» (36ч.)3.Программа переподготовки рабочих и служащих «Пекарь по изготовлению осетинских пирогов» по стандартам WSR в категории «Навыки мудрых», 252 ч. | 1.Организация подготовки к демоэкзамену по стандартам WSR с применением LMS Moodle, 16 ч.,2.Эксперт-мастер (демоэкзамен) (по стандартам Ворлдскиллс), 16 ч.3.Программа повышения квалификации« «Пекарь по изготовлению осетинских пирогов» (36ч.)4.Программа переподготовки рабочих и служащих «Пекарь по изготовлению осетинских пирогов» по стандартам WSR в категории «Навыки мудрых», 252 ч. | 1.Организация подготовки к демоэкзамену по стандартам WSR с применением LMS Moodle, 16 ч.,2.Эксперт-мастер (демоэкзамен) (по стандартам Ворлдскиллс), 16 ч.3.Программа повышения квалификации« «Пекарь по изготовлению осетинских пирогов» (36ч.)4.Программа переподготовки рабочих и служащих «Пекарь по изготовлению осетинских пирогов» по стандартам WSR в категории «Навыки мудрых», 252 ч.5. **Программа повышения квалификации рабочих по профессии****«Пекарь 3 разряда» » (36ч)** | 1.Организация подготовки к демоэкзамену по стандартам WSR с применением LMS Moodle, 16 ч.,2.Эксперт-мастер (демоэкзамен) (по стандартам Ворлдскиллс), 16 ч.3.Программа повышения квалификации« «Пекарь по изготовлению осетинских пирогов» (36ч.)4.Программа переподготовки рабочих и служащих «Пекарь по изготовлению осетинских пирогов» по стандартам WSR в категории «Навыки мудрых», 252 ч.5. **Программа повышения квалификации рабочих по профессии****«Пекарь 3 разряда» » (36ч)**6. **Программа повышения квалификации рабочих по профессии****«Пекарь 4 разряда» » (36ч)** | 1.Организация подготовки к демоэкзамену по стандартам WSR с применением LMS Moodle, 16 ч.,2.Эксперт-мастер (демоэкзамен) (по стандартам Ворлдскиллс), 16 ч.3.Программа повышения квалификации« «Пекарь по изготовлению осетинских пирогов» (36ч.)4.Программа переподготовки рабочих и служащих «Пекарь по изготовлению осетинских пирогов» по стандартам WSR в категории «Навыки мудрых», 252 ч.5. **Программа повышения квалификации рабочих по профессии****«Пекарь 3 разряда» », 36ч**6. **Программа повышения квалификации рабочих по профессии****«Пекарь 4 разряда» », 36ч** |
| Количество дополнительных общеобразовательных программ для детей и взрослых, реализуемых с использованием материально- техническойбазы мастерской, ед. | - | - | 1 | 2 | 2 | 2 |
|  |  | 1.Программа подготовки к региональному чемпионату по стандартам WSR в компетенции «Хлебопечение» в категории «Juniors», 16 ч. | 1.Программа подготовки к региональному чемпионату по стандартам WSR в компетенции «Хлебопечение» в категории «Juniors», 16 ч.2.Программа подготовки «Школа юного пекаря», 16 ч. | 1.Программа подготовки к региональному чемпионату по стандартам WSR в компетенции «Хлебопечение» в категории «Juniors», 16 ч.2.Программа подготовки «Школа юного пекаря», 16 ч. | 1.Программа подготовки к региональному чемпионату по стандартам WSR в компетенции «Хлебопечение» в категории «Juniors», 16 ч.2.Программа подготовки «Школа юного пекаря», 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 | - | 1 | 2 | 3 | 3 | 5 |
|  | ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» | ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»ГБПОУ «Волжский политехнический техникум» | ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»ГБПОУ «Волжский политехнический техникум»ГБПОУ «Волгоградский технологический колледж» | ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»ГБПОУ «Волжский политехнический техникум»ГБПОУ «Волгоградский технологический колледж» | ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»ГБПОУ «Волжский политехнический техникум»ГБПОУ «Волгоградский технологический колледж»ГБПОУ «Волгоградский медико-экологический колледж»ГБПОУ «Палласовский сельскохозяйственный техникум» |

Приложение 1

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

1. Иванюк Ольга Евгеньевна, преподаватель
2. Кудряшова Виктория Анатольевна, преподаватель
3. Кременскова Инна Владимировна, преподаватель
4. Трушина З.А., преподаватель