

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
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 «Кондитерское дело»;
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
6. Продолжать 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» (брендинг, оборудование, методические материалы);
10. Максимально полно подготовиться к проведению демонстрационного экзамена в декабре 2020г
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»;
13. Повышать квалификацию преподавателей на курсах по программе «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учётом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело»;
14. Продолжить работу по программе профессиональной пробы в рамках проекта по ранней профессиональной ориентации учащихся 6-11 классов в общеобразовательных организаций «Билет в будущее»;
15. Подготовить и обучить слушателей проекта 110+ по основной программе профессионального обучения по профессии «12901 Кондитер» повышение квалификации, переподготовки с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».

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

1. Биктирякова Татьяна Сергеевна, заведующая мастерской «Кондитерское дело»
2. Сердюкова Ольга Павловна
3. Тумасян Елена Николаевна
4. Ручкина Оксана Валентиновна
5. Неткач Светлана Александровна

**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 использованием материально-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-технической базы мастерской, ед.	1	1	1	1	1	1
	Для обучающихся по специальностям: <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u> ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов »	Для обучающихся по специальностям: <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u> ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов »	Для обучающихся по специальностям: <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u> ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов »	Для обучающихся по специальностям: <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u> ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов »	Для обучающихся по специальностям: <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u> ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов » 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» ПМ. 04 «Организация процесса и приготовление сложных	Для обучающихся по специальностям: <u>19.02.10 «Технология продукции общественного питания»</u> ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов » 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» ПМ. 04 «Организация процесса и приготовление сложных

					хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	
					ПМ 08 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»	ПМ 08 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»	
Количество программ ДПО, реализуемых с использованием материально-технической базы мастерской, ед.	1	2	2	2	2	2	
	Курсы 1) «Оформление кондитерских изделий мастикой 72 ч»,	Курсы 1) «Оформление кондитерских изделий мастикой 72 ч», 2) « Приготовление макаронс 18 ч» 3) « Приготовление и оформление капкейков кремом »	Курсы 1) «Оформление кондитерских изделий мастикой 72 ч», 2) « Приготовление макаронс 18 ч» 3) « Приготовление и оформление капкейков кремом »	Курсы 1) «Оформление кондитерских изделий мастикой 72 ч», 2) « Приготовление макаронс 18 ч» 3) « Приготовление и оформление капкейков кремом »	Курсы 1) «Оформление кондитерских изделий мастикой 72 ч», 2) « Приготовление макаронс 18 ч» 3) « Приготовление и оформление капкейков кремом »	Курсы 1) «Оформление кондитерских изделий мастикой 72 ч», 2) « Приготовление макаронс 18 ч» 3) « Приготовление и оформление капкейков кремом »	Курсы 1) «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-технической базы мастерской, ед.	4	5	6	7	7	7	
	Разряды	Разряды	Разряды	Разряды	Разряды	Разряды	
	Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Основные способы изготовления шоколадных конфет»	«Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Основные способы изготовления шоколадных конфет»	Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Основные способы изготовления шоколадных конфет»	Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Основные способы изготовления шоколадных конфет»	Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Основные способы изготовления шоколадных конфет»	Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Основные способы изготовления шоколадных конфет»	Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Основные способы изготовления шоколадных конфет»
	«Программа переподготовки Кондитер 3 разряд»	«Программа переподготовки Кондитер 3 разряд»	«Программа переподготовки Кондитер 3 разряд»	«Программа переподготовки Кондитер 3 разряд»	«Программа переподготовки Кондитер 3 разряд»	«Программа переподготовки Кондитер 3 разряд»	«Программа переподготовки Кондитер 3 разряд»
	«Программа повышения квалификации Кондитер 4»	«Программа повышения квалификации Кондитер 4»	«Программа повышения квалификации Кондитер 4»	«Программа повышения квалификации Кондитер 4»	«Программа повышения квалификации Кондитер 4»	«Программа повышения квалификации Кондитер 4»	«Программа повышения квалификации Кондитер 4»
«Программа повышения квалификации Кондитер 5»	«Программа повышения квалификации Кондитер 5»	«Программа повышения квалификации Кондитер 5»	«Программа повышения квалификации Кондитер 5»	«Программа повышения квалификации Кондитер 5»	«Программа повышения квалификации Кондитер 5»	«Программа повышения квалификации Кондитер 5»	
Количество дополнительных	-	1	1	1	1	1	

<p>общеобразовательных программ для детей и взрослых, реализуемых с использованием материально-технической базы мастерской, ед.</p>		<p>«Школа Юного кондитера по стандартам Skills» 72 ч</p>	<p>«Школа Юного кондитера по стандартам Skills» 72 ч</p>	<p>«Школа Юного кондитера по стандартам Skills» 72 ч</p>	<p>«Школа Юного кондитера по стандартам Skills» 72 ч</p>	<p>«Школа Юного кондитера по стандартам Skills» 72 ч</p>
<p>Количество организаций субъекта Российской Федерации, осуществляющих обучение по профессиям/ специальностям, входящим в заявленное направление создания мастерских, выпускники которых в рамках итоговой аттестации приняли участие в демонстрационном экзамене на оборудовании, закупленном для оснащения мастерских</p>	<p>4</p>	<p>5</p>	<p>6</p>	<p>8</p>	<p>10</p>	<p>12</p>
<p>ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»</p> <p>ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж»</p> <p>ГБПОУ «Волжский политехнический колледж»</p> <p>ГАПОУ «Волгоградский медико-экологический колледж»</p>	<p>ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»</p> <p>ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж»</p> <p>ГБПОУ «Волжский политехнический колледж»</p> <p>ГАПОУ «Волгоградский медико-экологический колледж»</p> <p>ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала Н.Д. Сергеева»</p>	<p>ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»</p> <p>ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж»</p> <p>ГБПОУ «Волжский политехнический колледж»</p> <p>ГАПОУ «Волгоградский медико-экологический колледж»</p> <p>ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала Н.Д. Сергеева»</p> <p>ООО «Базилико»</p>	<p>ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»</p> <p>ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж»</p> <p>ГБПОУ «Волжский политехнический колледж»</p> <p>ГАПОУ «Волгоградский медико-экологический колледж»</p> <p>ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала Н.Д. Сергеева»</p> <p>ГБПОУ «Палласовский сельскохозяйственный техникум»</p> <p>ООО «Базилико»</p> <p>ИП Кулибаба</p>	<p>ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»</p> <p>ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж»</p> <p>ГБПОУ «Волжский политехнический колледж»</p> <p>ГАПОУ «Волгоградский медико-экологический колледж»</p> <p>ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала Н.Д. Сергеева»</p> <p>ГБПОУ «Палласовский сельскохозяйственный ГАПОУ «Еланский аграрный колледж»</p> <p>ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум»</p> <p>ООО «Базилико»</p> <p>ИП Кулибаба</p>	<p>ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»</p> <p>ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж»</p> <p>ГБПОУ «Волжский политехнический колледж»</p> <p>ГАПОУ «Волгоградский медико-экологический колледж»</p> <p>ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала Н.Д. Сергеева»</p> <p>ГБПОУ «Палласовский сельскохозяйственный ГАПОУ «Еланский аграрный колледж»</p> <p>ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум»</p> <p>ООО «Исток»</p> <p>ООО «Волгоградский</p>	

						кондитер» ООО «Базилико» ИП Кулибаба
--	--	--	--	--	--	--

