



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ХАБАРОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ  
ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБ ПОУ ХКОТ СО  
Е.С. Шелест  
2022г.  
Педагогический совет  
№ 1 от 2022г.

**Программа кружка  
студенческое объединение  
«Молодые профессионалы WorldSkills Russia»  
«Хлебопечение» «Кондитерское дело»**

Возраст обучающихся: 15-18 лет  
Руководитель кружка:  
Чуева Анна Геннадьевна,  
мастер  
производственного обучения

Хабаровск, 2022

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

Ю.В. Любушкина

«1» сентября 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР

И. Сулрун  
«1» сентября 2022 г.

**Учебно-тематический план  
студенческого объединения «Молодые профессионалы WS»  
«Хлебопечение» и «Кондитерское дело»**

| №   | Наименование темы, раздела                                             | Количество часов всего | Количество часов |            |
|-----|------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------|------------|
|     |                                                                        |                        | Теория           | Практика   |
| 1.  | Движение «WorldSkills Russia» Техника безопасности, вводный инструктаж | 3                      | 3                | -          |
| 2.  | Компетенция «Хлебопечение»                                             | 6                      | 6                | -          |
| 3.  | Приготовление хлеба                                                    | 24                     | 3                | 21         |
| 4.  | Приготовление хлебобулочных и мучных изделий                           | 33                     | 3                | 30         |
| 5.  | Приготовление изделий из слоёного дрожжевого теста                     | 18                     | 3                | 15         |
| 6.  | Разработка и изготовление Арт-класса                                   | 24                     | 3                | 21         |
| 7.  | Экскурсия на предприятие города                                        | 27                     | 9                | 18         |
| 8.  | Компетенция «Кондитерское дело»                                        | 3                      | 3                | -          |
| 9.  | Приготовление десертов                                                 | 18                     | 3                | 15         |
| 10. | Моделирование из марципана и мастики                                   | 18                     | 3                | 15         |
| 11. | Приготовление шоколадных изделий                                       | 15                     | 3                | 12         |
| 12. | Приготовление модульных тортов                                         | 24                     | 3                | 21         |
| 13. | Приготовление миниатюр                                                 | 9                      | 3                | 6          |
| 14. | Приготовление пtifур, антреме                                          | 24                     | 3                | 21         |
| 15. | Моделирование из карамели                                              | 24                     | 3                | 21         |
|     | <b>Итого</b>                                                           | <b>270</b>             | <b>54</b>        | <b>216</b> |