

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
НОВОКУЙБЫШЕВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

446200, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, 2. Телефон: 8 (84635) 6-60-35, 6-42-54

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-
технологический колледж»

_____ В.М. Земалиндинова

01 сентября 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(дополнительная профессиональная программа

повышения квалификации)

«Методика и практика подготовки школьников к региональному

чемпионату Worldskills Russia Juniors

по компетенции «Поварское дело»

(для преподавателей)

Рабочая программа (дополнительная профессиональная программа повышения квалификации) «Методика и практика подготовки школьников к региональному чемпионату Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело» разработана на основании:

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 г. № 499;
- Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам и основным программам профессионального обучения;
- спецификацией стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»;
- профессиональным стандартом «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года № 610н);
- Требований заказчиков программы.

Руководитель программ ДО и ПО:

Иванова Евгения Михайловна, методист МЦПК.

Составители программы:

Иванова Елена Валерьевна, мастер производственного обучения.

Рецензенты программы:

Макарова Ольга Степановна, заместитель директора;

Свириденко Людмила Ивановна, старший методист.

ПАСПОРТ
дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации
«Методика и практика подготовки школьников к региональному
чемпионату Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»

Место разработки и реализации программы	государственное автономное профессиональное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
Вид программы	Дополнительная профессиональная программа
Подвид программы	Повышение квалификации
Целевая группа	Преподаватели школ Самарской области
Объем программы	56 академических часов
Сроки обучения	7 недель
Форма обучения	Очная с элементами ДОТ
Требования к уровню образования	К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и/или высшее образование.
Аннотация	<p>Программа предназначена для педагогов, которые проявляют интерес к подготовке школьников к чемпионатам Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело». Участие в чемпионатах различного уровня – это возможность профессионального совершенствования.</p> <p>Занятия в основном имеют практикоориентированный характер. Слушатели под руководством наставника участвуют в процессе приобретения опыта в области организации подготовки к региональному чемпионату, тренируются в оценке уровня подготовки школьников.</p> <p>В результате успешного освоения программы слушатели овладеют навыками в области подготовки школьников к чемпионатам Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело» и освоят навыки экспертной оценки. В целом, участие в программе поможет проанализировать развивающий потенциал школьников к чемпионатам Worldskills Russia в возрастной категории Junior.</p>
Форма итоговой аттестации	Демонстрационный экзамен
Документ об окончании	Удостоверение о повышении квалификации
Стоимость программы для физических лиц	3 000,00 рублей

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в рамках национального проекта «Образование».

Программа направлена на:

- удовлетворение индивидуальных потребностей слушателей в освоении активных методов обучения и подготовки школьников к чемпионатам Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»;
- активное включение преподавателей в тренировочный процесс выбора эффективной методики и практики подготовки;
- создание и обеспечение условий для профессионального роста слушателей.

Цель реализации программы

Формирование у слушателей устойчивого познавательного интереса к использованию различных активных методов и форм обучения в процессе подготовки школьников к участию в чемпионатах Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело».

Базовые знания и навыки

К моменту запуска программы слушатель должен владеть минимальным набором базовых знаний и элементарных практических навыков по компетенции «Поварское дело»:

слушатель должен знать (иметь элементарное представление):

- принципы, методику и практику преподавания поварского дела;
- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

слушатель должен уметь:

- пользоваться нормативными и законодательными документами в области образовательной деятельности;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.
- готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.

Планируемые результаты обучения

В результате успешного освоения программы слушатели овладеют навыками в области подготовки школьников к чемпионатам Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело», а именно:

слушатель должен знать:

- нормативные документы индустрии питания;
- теоретические основы подготовки школьников к участию в чемпионатах Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»;
- спецификацию стандартов Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело».

слушатель должен уметь:

- применять приемы и методы подготовки школьников к чемпионатам Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»;
- составлять программу подготовки школьников к чемпионатам Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»;
- организовывать процесс подготовки школьников к чемпионатам Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело».

Итоговая аттестация

Стартовая аттестация: проводится в форме анкетирования с целью выявления уровня владения базовыми навыками.

Промежуточная аттестация: по результатам выполнения практических заданий.

Итоговая аттестация: проводится в форме демонстрационного экзамена, с использованием тестовой системы CIS.

Особенности реализации программы

Занятия в рамках реализации программы проводятся в групповой форме. Режим занятий – 2 раза в неделю по 4 академических часа.

Количественный состав группы – от 10 до 12 человек.

Для участия в практических занятиях слушатели должны иметь специальную одежду.

І. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации
«Методика и практика подготовки школьников к региональному
чемпионату Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»»

№	Наименование разделов	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Теоретические основы подготовки участников к Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»	16	12	4
2	Практическая подготовка участников к Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»	32	-	32
3	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	8	-	8
	ВСЕГО:	56	12	44

ІІ. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации
«Методика и практика подготовки школьников к региональному
чемпионату Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»»

№	Наименование разделов, тем	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Теоретические основы подготовки участников к Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»	16	16	-
1.1	Спецификация стандартов WSR по компетенции «Поварское дело»	4	4	-
1.2	Схема и порядок проведения чемпионата Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»	4	4	-
1.3	Содержание программы подготовки школьников к чемпионату	4	4	-
1.4	Зачет	4	-	4
2	Практическая подготовка участников к Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»	32	-	32
2.1	Разработка программы подготовки школьников к чемпионату	4	-	4
2.2	Организация и проведение занятий по теоретической подготовке	4	-	4
2.3	Организация и проведение занятий по практической подготовке	4	-	4
2.4	Оборудование рабочего места участника	4	-	4
2.5	Отработка выполнения конкурсного задания	16	-	16
3	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	8	-	8
	ВСЕГО:	56	12	44

III. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации
«Методика и практика подготовки школьников к региональному
чемпионату Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»

Период	Наименование темы занятия	Форма занятия	Всего часов
1 неделя	Спецификация стандартов WSR по компетенции «Поварское дело»	Лекция	4
	Схема и порядок проведения чемпионата Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»	Лекция	4
2 неделя	Содержание программы подготовки школьников к чемпионату	Лекция	4
	Зачет	ПЗ	4
3 неделя	Разработка программы подготовки школьников к чемпионату	ПЗ	4
	Организация и проведение занятий по теоретической подготовке	ПЗ	4
4 неделя	Организация и проведение занятий по практической подготовке	ПЗ	4
	Оборудование рабочего места участника	ПЗ	4
5 неделя	Отработка выполнения конкурсного задания	ПЗ	4
	Отработка выполнения конкурсного задания	ПЗ	4
6 неделя	Отработка выполнения конкурсного задания	ПЗ	4
	Отработка выполнения конкурсного задания	ПЗ	4
7 неделя	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)		8
	ВСЕГО:		56

IV. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПОДГОТОВКИ УЧАСТНИКОВ К WORLDSKILLS RUSSIA JUNIOR ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Тема 1.1 Спецификация стандартов WSR по компетенции «Поварское дело»

Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции. Понятие о компетенциях. Стандарт компетенции WSI «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).

Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации.

Тема 1.2 Схема и порядок проведения чемпионата Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело».

Регламент регионального чемпионата.

Пункт 9 Технического описания «ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14 - 16 ЛЕТ»

Тема 1.3 Содержание программы подготовки школьников к чемпионату

Анализ перечня и содержания компетенций Worldskills Russia Juniors, (содержание изучается по конкурсным заданиям). Выбор компетенции для развития в образовательном учреждении. Определение наставников (экспертов) в выбранной области. Направление наставников на обучение стандартам «WorldSkills» и «Worldskills Russia Juniors». Создание материально-технических условия для занятий на основе инфраструктурных листов. Организация и проведение мини - чемпионата в своей образовательной организации. Участие в региональных соревнованиях Worldskills Russia Juniors.

Тема 1.4 Зачет

Промежуточная аттестация проводится в форме зачёта. Тестирование по темам: «Стандарт компетенции WSI «Поварское дело», «Спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» (WSSS)».

2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА УЧАСТНИКОВ К WORLDSKILLS RUSSIA JUNIOR ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Тема 2.1 Разработка программы подготовки школьников к чемпионату

Этапы отбора и подготовки участников к чемпионату Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»- первичный, теоретический (подготовительный), тренировочный. Психологическая подготовка.

Тема 2.2 Организация и проведение занятий по теоретической подготовке

Ознакомление слушателей с программой подготовки теоретического характера. Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции. Понятие о компетенциях. Стандарт компетенции WSI «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).

Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации.

Особенности проведения юниорских чемпионатов- нормативная документация.

Специальная одежда для учащихся и экспертов.

Тема 2.3 Организация и проведение занятий по практической подготовке

Организация занятий практической подготовки с учетом специфики компетенции- организация и управление работой; Навыки коммуникации. Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья; Знания об ингредиентах и меню; Подготовка ингредиентов; Применение различных методов тепловой обработки; Изготовление и презентация блюд; Хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.

Тема 2.4 Оборудование рабочего места участника

Ознакомление с типовым инфраструктурным листом и застройкой площадки по компетенции «Поварское дело». Подбор инвентаря, расходным материалов. Характеристика и правила подбора тулбокса.

Тема 2.5 Отработка выполнения конкурсного задания

Тренировочный процесс. Отработка отдельных модулей без времени. Отработка модулей по времени. Отработка всего конкурсного задания в целом. Правила написания меню и составление списка продуктов. Ознакомление слушателей с правилами постановки учащихся в стрессовые ситуации, работа с психологом.

3. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН)

Итоговая аттестация проводится в формате демонстрационного экзамена по текущему КОД. Для работы, оценки используется текущая документация по компетенции «Поварское дело».

V. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально-технические условия:

- Учебные аудитории:
 1. Аудитория для лекционных занятий – демонстрационный зал МУПЦ;
 2. Лаборатория СЦК по компетенции «Поварское дело»
- Оборудование: тепловое оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, дополнительное оборудование, аккредитованное на площадке СЦК; ноутбук, проектор, экран.
- Инструменты: производственный инвентарь.
- Расходные материалы: список продуктов, соответствующий КОД ДЭ

Учебно-методическое обеспечение:

- Печатные раздаточные материалы:
 1. Техническое описание компетенции;
 2. Комплект оценочной документации по компетенции по КОД ДЭ;
- Электронные ресурсы:
 1. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.
 2. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International – Агентство развития профессий и навыков (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>.