

**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 студентов к региональному чемпионату**

**«Молодые профессионалы»**

**по компетенции «Поварское дело»**

**(для преподавателей)**

**Рабочая программа (дополнительная профессиональная программа повышения квалификации) «Методика и практика подготовки студентов к региональному чемпионату «Молодые профессионалы» 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 «Официант/бармен» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года № 910н);
- Требований заказчиков программы.

**Руководитель программ ДО и ПО:**

Иванова Евгения Михайловна, методист МЦПК.

**Составители программы:**

Иванова Елена Валерьевна, преподаватель.

**Рецензенты программы:**

Макарова Ольга Степановна, заместитель директора;

Свириденко Людмила Ивановна, старший методист.

**ПАСПОРТ**  
**дополнительной профессиональной программы**  
**повышения квалификации**  
**«Методика и практика подготовки студентов к региональному чемпионату**  
**«Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело»**

<b>Место разработки и реализации программы</b>	государственное автономное профессиональное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
<b>Вид программы</b>	Дополнительная профессиональная программа
<b>Подвид программы</b>	Повышение квалификации
<b>Целевая группа</b>	Преподаватели Самарской области
<b>Объем программы</b>	56 академических часов
<b>Сроки обучения</b>	7 недель
<b>Форма обучения</b>	Очная с элементами ДОТ
<b>Требования к уровню образования</b>	К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и/или высшее образование.
<b>Аннотация</b>	<p>Программа предназначена для преподавателей, которые непосредственно принимают участие в подготовке студентов к региональным чемпионатам «Молодые профессионалы» 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 студентов.</p> <p>В результате успешного освоения программы слушатели овладеют навыками в области подготовки студентов к региональным чемпионатам «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело» и освоят навыки экспертной оценки. В целом, участие в программе поможет проанализировать развивающий потенциал студентов и выявить наиболее способных участников.</p>
<b>Форма итоговой аттестации</b>	Демонстрационный экзамен
<b>Документ об окончании</b>	Удостоверение о повышении квалификации
<b>Стоимость программы для физических лиц</b>	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 студентов к региональным чемпионатам «Молодые профессионалы» 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 студентов к участию в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» 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, оформлять и подавать блюда, напитки и кулинарные изделия.

## **Планируемые результаты обучения**

В результате успешного освоения программы слушатели овладеют навыками в области подготовки студентов к участию в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело», а именно:

### **слушатель должен знать:**

- нормативные документы индустрии питания;
- теоретические основы подготовки студентов к участию в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело»;
- спецификацию стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

### **слушатель должен уметь:**

- применять приемы и методы подготовки студентов к участию в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело»;
- составлять программу подготовки студентов к участию в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело»;
- организовывать процесс подготовки студентов к участию в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» 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 студентов к региональному чемпионату**  
**«Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело»**

№	Наименование разделов	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Теоретические основы подготовки студентов к участию в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело»	16	12	4
2	Практическая подготовка студентов к участию в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело»	32	-	32
3	Итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)	8	-	8
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>56</b>	<b>12</b>	<b>44</b>

**ІІ. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**дополнительной профессиональной программы**  
**повышения квалификации**  
**«Методика и практика подготовки студентов к региональному чемпионату**  
**«Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело»**

№	Наименование разделов, тем	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
<b>1</b>	<b>Теоретические основы подготовки студентов к участию в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело»</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>-</b>
1.1	Спецификация стандартов «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело»	4	4	-
1.2	Схема и порядок проведения регионального чемпионата «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело»	4	4	-
1.3	Содержание программы подготовки студентов к чемпионату	4	4	-
1.4	Зачет	4	-	4
<b>2</b>	<b>Практическая подготовка студентов к участию в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело»</b>	<b>32</b>	<b>-</b>	<b>32</b>
2.1	Разработка программы подготовки студентов 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
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>56</b>	<b>12</b>	<b>44</b>

### **III. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

#### **дополнительной профессиональной программы повышения квалификации**

#### **«Методика и практика подготовки студентов к региональному чемпионату «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело»**

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

## **IV. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПОДГОТОВКИ СТУДЕНТОВ К УЧАСТИЮ В РЕГИОНАЛЬНЫХ ЧЕМПИОНАТАХ «МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ» ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

#### **Тема 1.1 Спецификация стандартов «Молодые профессионалы» 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 регионального чемпионата «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело»**

Регламент регионального чемпионата. Том А, том Б.

#### **Тема 1.3 Содержание программы подготовки студентов к чемпионату**

Анализ перечня и содержания компетенций Worldskills Russia, (содержание изучается по конкурсным заданиям). Выбор компетенции для развития в образовательном учреждении. Определение наставников (экспертов) в выбранной области. Направление наставников на обучение стандартам Worldskills Russia. 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.

#### **Тема 1.4 Зачет**

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

### **2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА СТУДЕНТОВ К УЧАСТИЮ В РЕГИОНАЛЬНЫХ ЧЕМПИОНАТАХ «МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ» ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»**

#### **Тема 2.1 Разработка программы подготовки студентов к чемпионату**

Этапы отбора и подготовки студентов к чемпионату Worldskills Russia 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 региональных 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, расходные материалы по списку КОД.

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>.