

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 марта 2022 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**(дополнительная профессиональная программа  
повышения квалификации)**

**«Функционал компатриота в подготовке к чемпионатам WorldSkills Russia  
Junior по компетенции «Поварское дело»»  
(для преподавателей)**

г. Новокуйбышевск  
Самарской области

**Рабочая программа (дополнительная профессиональная программа повышения квалификации) «Функционал компатриота в подготовке к чемпионатам WorldSkills Russia Junior 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:**

Баннова Наталья Викторовна, руководитель 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**  
**«Функционал компатриота в подготовке к чемпионатам WorldSkills Russia**  
**Junior 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 школ Самарской области
<b>Объем программы</b>	36 академических часов
<b>Сроки обучения</b>	1 неделя
<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 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>
<b>Форма итоговой аттестации</b>	Зачет
<b>Документ об окончании</b>	Удостоверение о повышении квалификации
<b>Стоимость программы для физических лиц</b>	На безвозмездной основе

## 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 зачета.

## **Особенности реализации программы**

Занятия в рамках реализации программы проводятся в групповой форме. Режим занятий – 1 раз в день по 6 академических часа, 6 дней.

Количественный состав группы – от 10 до 12 человек.

Для участия в практических занятиях слушатели должны иметь специальную одежду.

## **I. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**дополнительной профессиональной программы  
повышения квалификации  
«Функционал компатриота в подготовке к чемпионатам WorldSkills Russia  
Junior 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»	10	8	2
2	Практическая подготовка участников к Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»	24	-	24
3	Итоговая аттестация (зачет)	2	-	2
<b>ВСЕГО:</b>		<b>36</b>	<b>8</b>	<b>28</b>

**II. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН  
дополнительной профессиональной программы  
повышения квалификации  
«Функционал компатриота в подготовке к чемпионатам WorldSkills Russia  
Junior по компетенции «Поварское дело»»**

№	Наименование разделов, тем	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
<b>1</b>	<b>Теоретические основы подготовки участников к Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>-</b>
1.1	Спецификация стандартов WSR по компетенции «Поварское дело»	2	2	-
1.2	Схема и порядок проведения чемпионата Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»	2	2	-
1.3	Содержание программы подготовки школьников к чемпионату	4	4	-
1.4	Зачет	2	-	2
<b>2</b>	<b>Практическая подготовка участников к Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»</b>	<b>24</b>	<b>-</b>	<b>24</b>
2.1	Разработка программы подготовки школьников к чемпионату	4	-	4
2.2	Организация и проведение занятий по теоретической подготовке	2	-	2
2.3	Организация и проведение занятий по практической подготовке	4	-	4
2.4	Оборудование рабочего места участника	2	-	2
2.5	Отработка выполнения конкурсного задания	12	-	12
<b>3</b>	<b>Итоговая аттестация (зачет)</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>
<b>ВСЕГО:</b>		<b>36</b>	<b>8</b>	<b>28</b>

**III. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

**дополнительной профессиональной программы  
повышения квалификации  
«Функционал компатриота в подготовке к чемпионатам WorldSkills Russia  
Junior 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 WSR по компетенции «Поварское дело»	Лекция	2
	Схема и порядок проведения чемпионата Worldskills Russia Juniors по компетенции «Поварское дело»	Лекция	2
	Содержание программы подготовки школьников к чемпионату	Лекция	4
	Зачет	ПЗ	2
	Разработка программы подготовки школьников к чемпионату	ПЗ	4
	Организация и проведение занятий по теоретической подготовке	ПЗ	2
	Организация и проведение занятий по практической подготовке	ПЗ	4
	Оборудование рабочего места участника	ПЗ	2
	Отработка выполнения конкурсного задания	ПЗ	4
	Отработка выполнения конкурсного задания	ПЗ	4
	Отработка выполнения конкурсного задания	ПЗ	4
	<b>Итоговая аттестация (зачет)</b>		<b>2</b>
		<b>ВСЕГО:</b>	

**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 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 (ЗАЧЕТ)**

Итоговая аттестация проводится в форме зачета. 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>.