



## Мастерская по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области  
«Тюменский колледж производственных и социальных технологий»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Т. Е. Шпак

2022 г.

**ПЛАН РАБОТЫ**  
**МАСТЕРСКОЙ ПО ПРИОРИТЕТНОЙ ГРУППЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**  
**ИСКУССТВО, ДИЗАЙН И СФЕРА УСЛУГ\***  
на 2022 - 2023 учебный год

**Мастерская по компетенции Поварское дело**

Тюмень, 2022 г.



## Мастерская по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

**Целью** мастерской является практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями, в том числе стандартами Ворлдскиллс Россия.

### **Основные функции мастерской:**

- образовательная деятельность по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования на уровне, соответствующем профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту, в том числе стандартам Ворлдскиллс Россия;
- образовательная деятельность по программам профессионального обучения и дополнительным профессиональным программам (программам повышения квалификации, программам профессиональной переподготовки) на уровне, соответствующем профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту, в том числе стандартам Ворлдскиллс Россия;
- образовательная деятельность по дополнительным общеобразовательным программам для детей и взрослых;
- обеспечение условий для оценки компетенций и квалификации обучающихся;
- проведение профориентационных мероприятий для обучающихся образовательных организаций, в том числе с целью получения первой профессии.

\*График загруженности мастерской по компетенции «П дело» составляется на основе плана работы мастерской на каждый семестр.



## Мастерская по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

| № п/п | Мероприятие   | Дата проведения              | Ответственный   | Привлекаемые специалисты                        | Категория участников  | Примечание |
|-------|---|------------------------------|---|---|---|------------|
| 1.    | Проведение лабораторно – практических занятий   | в соответствии с расписанием | Трихлеб О.В.,<br>заведующий<br>мастерской   |   | Студенты,<br>обучающиеся по<br>профессии 43.01.09<br>Повар, кондитер,<br>по специальности<br>43.02.15 Поварское<br>и кондитерское<br>дело |            |
| 2.    | Учебная практика  | По графику                   | Трихлеб О.В.,<br>заведующий<br>мастерской<br>Андреева Ю.В.,<br>преподаватель,<br>эксперт,<br>Сиваева Ю.А.<br>Мастер<br>производственн<br>ого обучения,<br>эксперт |   | Студенты,<br>обучающиеся по<br>профессии 43.01.09<br>Повар, кондитер,<br>по специальности<br>43.02.15 Поварское<br>и кондитерское<br>дело |            |
| 3.    | Подготовка участников<br>Регионального чемпионата<br>«Молодые профессионалы»<br>Ворлдскиллс Россия<br>Тюменская область 2023 по<br>компетенции «Поварское дело» | По графику                   | Трихлеб О.В.,<br>заведующий<br>мастерской<br>Андреева Ю.В.,<br>преподаватель,<br>эксперт,<br>Сиваева Ю.А.<br>Мастер<br>производственн<br>ого обучения,<br>эксперт | Петров П.Л., су-шеф<br>ресторана<br>«Сыроварня» | Студенты,<br>обучающиеся по<br>профессии 43.01.09<br>Повар, кондитер,<br>по специальности<br>43.02.15 Поварское<br>и кондитерское<br>дело |            |



## Мастерская по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

|    |  |                   |   |  |  |  |
|----|--|-------------------|---|--|--|--|
| 4. | Проведение демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» в группе ПК 21-2С.   | Декабрь           | Трихлеб О.В., заведующий мастерской, эксперт с правом проведения регионального чемпионата по компетенции «Поварское дело» | Трихлеб О.В., главный эксперт Андреева Ю.В., преподаватель, технический эксперт, Сиваева Ю.А.<br>Мастер производственного обучения, эксперт                                  | Студенты 2 курса, обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  |  |
| 5. | Проведение внутриколледжного отборочного чемпионата на право участия в чемпионате «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» по компетенции «Поварское дело» 2024г.      | Октябрь           | Трихлеб О.В., заведующий мастерской, эксперт с правом проведения регионального чемпионата по компетенции «Поварское дело» | Трихлеб О.В., главный эксперт Андреева Ю.В., преподаватель, сертифицированный эксперт, Сиваева Ю.А.<br>Мастер производственного обучения, сертифицированный мастер - эксперт | Студенты, обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело |  |
| 6. | Тренировочные сборы команды колледжа по компетенции Поварское дело, с участниками национального чемпионата «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» 2019, 2021, 2022г. | Октябрь - декабрь | Трихлеб О.В., заведующий мастерской   | Трихлеб О.В., главный эксперт Андреева Ю.В., преподаватель, сертифицированный эксперт, Сиваева Ю.А.<br>Мастер производственного  | Участники сборной Тюменского колледжа производственных и социальных технологий по компетенции «Поварское дело»       |  |



## Мастерская по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

|    |  |          |                                       |  |  |  |
|----|--|----------|---------------------------------------|--|--|--|
|    |  |          |                                       | обучения, сертифицированный мастер – эксперт, участники Национального чемпионата «Молодые профессионалы (WorldSkills Russia)» 2019, 2021, 2022г          |  |  |
| 7. | Проведение тренировок к подготовительному этапу Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди людей с инвалидностью и ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Поварское дело» 2022 | Сентябрь | Игнатова О.А., преподаватель, эксперт | Мустафаева Р.Н., сурдопереводчик, Жук А.А., участник национальной сборной по компетенции «Поварское дело» а для людей с инвалидностью и ОВЗ «Абилимпикс» | Участники подготовительного этапа Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди людей с инвалидностью и ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Поварское дело» 2022 |  |
| 8. | Проведение подготовительного этапа Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди людей с инвалидностью и ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Поварское дело» 2022              | Сентябрь | Игнатова О.А., преподаватель, эксперт | Мустафаева Р.Н., сурдопереводчик   | Участники подготовительного этапа Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди людей с   |  |



## Мастерская по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

|     |  |  |   |  |   |  |
|-----|--|--|---|--|---|--|
|     |  |  |   |  | инвалидностью и<br>ОВЗ «Абилимпикс»<br>по компетенции<br>«Поварское дело»<br>2022   |  |
| 9.  | Проведение тренировок к<br>Национальному чемпионату по<br>профессиональному<br>мастерству среди людей с<br>инвалидностью и ОВЗ<br>«Абилимпикс» по компетенции<br>«Поварское дело» 2022 | По графику                             | Игнатова О.А.,<br>преподаватель,<br>эксперт   | Мустафаева Р.Н.,<br>сурдопереводчик,<br>Жук А.А., участник<br>национальной<br>сборной по<br>компетенции<br>«Поварское дело» а<br>для людей с<br>инвалидностью и<br>ОВЗ «Абилимпикс»    | Участники<br>Национального<br>чемпионата по<br>профессиональном<br>у мастерству среди<br>людей с<br>инвалидностью и<br>ОВЗ «Абилимпикс»<br>по компетенции<br>«Поварское дело»<br>2022 |  |
| 10. | Проведения<br>профессиональных проб в<br>рамках участия в проекте<br>«Билет в будущее» для<br>учащихся 6-11 классов  | Первая<br>суббота<br>каждого<br>месяца | Трихлеб О.В.,<br>заведующий<br>мастерской   | Представители<br>работодателей (по<br>согласованию)  | Для учащихся 6-11<br>классов г.Тюмени,<br>Тюменского района   |  |
| 11. | Организация и проведение<br>мастер – класса по программе<br>«Агропоколение»  | Третья суббота<br>каждого<br>месяца    | Трихлеб О.В.,<br>заведующий<br>мастерской,<br>эксперт с<br>правом<br>проведения<br>регионального<br>чемпионата по<br>компетенции<br>«Поварское<br>дело» | Трихлеб О.В.,<br>главный эксперт<br>Андреева Ю.В.,<br>преподаватель,<br>сертифицированный<br>эксперт, Сиваева<br>Ю.А.<br>Мастер<br>производственного<br>обучения,<br>сертифицированный | Для учащихся 6-11<br>классов г.Тюмени,<br>Тюменского района   |  |



## Мастерская по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

|     |   |                       |   |   |   |  |
|-----|---|-----------------------|---|---|---|--|
|     |   |                       |   | мастер - эксперт  |   |  |
| 12. | Организация и проведение мастер – класса для студентов колледжа во время недели предметно цикловой комиссии «Сервиса и биотехнологии» | Ноябрь                | Трихлеб О.В., заведующий мастерской, эксперт с правом проведения регионального чемпионата по компетенции «Поварское дело» | Преподаватели предметно цикловой комиссии «Сервиса и биотехнологии» | Студенты, обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело        |  |
| 13. | Организация мастер – классов от представителей Ассоциации гостеприимства Тюменской области по распространению современных технологий  | Октябрь - декабрь     | Трихлеб О.В., заведующий мастерской   | Представители ведущих ресторанов г. Тюмени                          | Студенты, педагоги ПОО, педагоги MAOY г. Тюмени, Тюменского района, представители ресторанного бизнеса                      |  |
| 14. | Организация встреч с работодателями   | Ноябрь, декабрь       | Трихлеб О.В., заведующий мастерской   | Петров П.Л., су-шеф ресторана «Сыроварня»                           | Обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, педагоги ПОО ТО |  |
| 15. | Обучение по программам ПО, по профессии «16675 Повар» профессиональное обучение   | 10 октября – 5 ноября | Трихлеб О.В., заведующий мастерской,  | Трихлеб О.В., преподаватель, эксперт с правом                       | Слушатели программы   |  |



## Мастерская по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

|     |  |                      |  |  |  |  |
|-----|--|----------------------|--|--|--|--|
|     | 16675 Повар (144 часа) в рамках ФП «Содействие занятости»  |                      | Рахно А.А.,<br>руководитель<br>отделения ДПО   | проведения<br>регионального<br>чемпионата,<br>Андреева Ю.В.,<br>преподаватель,<br>сертифицированный<br>эксперт, Сиваева<br>Ю.А.<br><br>Мастер<br>производственного<br>обучения,<br>сертифицированный<br>мастер - эксперт |  |  |
| 16. | Обучение по профессиональной программе профессионального обучения по профессии «16675 Повар 3 разряда»(320 часов)                      | Октябрь -<br>декабрь | Трихлеб О.В.,<br>заведующий<br>мастерской,<br>Рахно А.А.,<br>руководитель<br>отделения ДПО | По согласованию  | Слушатели<br>программы   |  |
| 17. | Размещение и актуализация информации на стенде мастерской в соответствии с загруженностью мастерской, тематикой проводимых мероприятий | Постоянно            | Трихлеб О.В.,<br>заведующий<br>мастерской  | Преподаватели<br>предметно-<br>цикловой комиссии<br>«Сервис,<br>биотехнологии,<br>экономика и<br>управление»   |  |  |
| 18. | Проведение презентационных мероприятий по применению современного технологического оборудования при приготовлении и отпуске блюд       | По<br>согласованию   | Трихлеб О.В.,<br>заведующий<br>мастерской  | Представители<br>ведущих ресторанов<br>г. Тюмени   | Студенты, педагоги<br>ПОО, педагоги<br>МАОУ г. Тюмени,<br>Тюменского<br>района,<br>представители |  |



## Мастерская по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

|     |  |                    |                                     |   |  |  |
|-----|--|--------------------|-------------------------------------|---|--|--|
|     |  |                    |                                     |   | ресторанного бизнеса   |  |
| 19. | Проведение Конкурса профессионального мастерства среди преподавателей и мастеров производственного обучения по компетенции Поварское дело (внутриколледжный уровень) | По согласованию    | Трихлеб О.В., заведующий мастерской | По согласованию   | Педагоги колледжа  |  |
| 20. | Размещение и актуализация информации на стенде мастерской в соответствии с загруженностью мастерской, тематикой проводимых мероприятий                               | Постоянно          | Трихлеб О.В., заведующий мастерской | Преподаватели предметно-цикловой комиссии «Сервис, биотехнологии, экономика и управление» |  |  |
| 21. | Проведение мастер – класса «Приготовление горячего блюда от участника национального Чемпионата Ворлдскиллс Россия 2022»  | Ноябрь             | Трихлеб О.В., заведующий мастерской | Лихтвальд И.В., участник Национального чемпионата Ворлдскиллс Россия 2022                 | Школьники МАОУ г. Тюмени, Тюменского района, обучающиеся, педагоги |  |
| 22. | Проведение мастер-классов на базе мастерской в рамках профориентационных мероприятий   | Сентябрь - декабрь | Трихлеб О.В., заведующий мастерской | Преподаватели предметно цикловой комиссии «Сервиса и биотехнологии»                       | Школьники МАОУ г. Тюмени, Тюменского района                        |  |
| 23. | Участие в расширении экспертного сообщества с правом оценки демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело»   | Согласно графику   | Зеленская С.В., руководитель УМО    | Педагоги, представители работодателей   | Кандидаты в эксперты с правом оценки демонстрационного экзамена    |  |



## Мастерская по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

|     |   |                            |   |   |   |  |
|-----|---|----------------------------|---|---|---|--|
| 24. | Участие в повышении квалификации педагогических работников профильных региональных ПОО ТО и других регионов             | По мере формирования групп | Трихлеб О.В., заведующий мастерской, Рахно А.А., руководитель отделения ДПО               | По согласованию   | Педагогические работники профильных региональных ПОО ТО и других регионов |  |
| 25. | Разработка ЭУМК с использованием ресурсов мастерской и размещение на платформе дистанционного обучения «Русский Moodle» | Сентябрь, декабрь          | Преподаватели предметно-цикловой комиссии «Сервис, биотехнологии, экономика и управление» | По согласованию   |   |  |
| 26. | Подготовка информации о деятельности мастерской для сайта колледжа  | 2 раза в месяц             | Трихлеб О.В., заведующий мастерской   | Преподаватели предметно-цикловой комиссии «Сервис, биотехнологии, экономика и управление» |   |  |

Заведующий мастерской / О.В. Трихлеб