



Мастерская по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

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

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Т. Е. Шпак
« 05 » _____ 2019 г.



ПЛАН РАБОТЫ
МАСТЕРСКОЙ ПО ПРИОРИТЕТНОЙ ГРУППЕ КОМПЕТЕНЦИЙ
ИСКУССТВО, ДИЗАЙН И СФЕРА УСЛУГ
на первое полугодие 2020 г.

Мастерская по компетенции Поварское дело

Тюмень, 2019 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.



Мастерская по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

№ п/п	Мероприятие	Дата проведения	Ответственный	Привлекаемые специалисты	Категория участников	Примечание
1.	Открытие мастерской по приоритетной группе компетенций «Искусство, дизайн и сфера услуг» по компетенции «Поварское дело»	12 декабря	Администрация Трихлеб О.В., заведующий мастерской	Представители организаций сферы услуг, преподаватели ПОО ТО, преподаватели предметно-цикловой комиссии «Сервис, биотехнологии, экономика и управление»		
2.	Участие в дооснащении материально-технической базы мастерской в соответствии с инфраструктурным листом ДЭ КОД 1.2 на 2020 год	Январь	Быкова Е.Л., старший мастер, Трихлеб О.В., заведующий мастерской	Преподаватели предметно-цикловой комиссии «Сервис, биотехнологии, экономика и управление»		
3.	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»		
4.	Подготовка пакета документов для аккредитации мастерской как Центра проведения демонстрационного экзамена по	Январь	Быкова Е.Л., старший мастер, Трихлеб О.В., заведующий			



Мастерская по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

	компетенции по КОД 2.1. на 2020 год		мастерской			
5.	<p>Проведение лабораторных работ по междисциплинарным курсам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - МДК 07.01 Выполнение работ по рабочей профессии «Повар», МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента, МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - по МДК Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации блюд национальных кухонь 	в соответствии с расписанием	<p>Трихлеб О.В., заведующий мастерской</p> <p>Сергеева М.И., преподаватель, эксперт, Ворон Е.Л., преподаватель, эксперт</p>		<p>Студенты 1 курса специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p>Студенты 3 курса, обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</p>	
6.	Организация и проведение мастер – класса по приготовлению горячих блюд из птицы в рамках практических занятий по ОП.15 Практикум по компетенции Поварское дело	Январь	Трихлеб О.В., заведующий мастерской	Савченко Н.А., преподаватель, эксперт, Петров П.Л., бренд-шеф ресторана Garden	Студенты 1 курса профессии 43.01.09 Повар, кондитер	
7.	Организация и проведение мастер – класса по приготовлению холодных закусок из рыбы в рамках практических занятий по ОП.15 Практикум по	Январь	Трихлеб О.В., заведующий мастерской	Участник регионального чемпионата Волдскиллс Россия 2020 серебряный	Студенты 1 курса профессии 43.01.09 Повар, кондитер	



Мастерская по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

	компетенции Поварское дело			призер Кириллов Даниил студент группы ПК-181(д)		
8.	Организация и проведение мастер – классов «Приготовление мини закусок» в рамках марафона #Абилимпикс#тест# драйв для обучающихся ПОО ТО, школьников г. Тюмени и Тюменского района с инвалидностью и ОВЗ	29 января 5 февраля	Игнатова О.А., преподаватель, эксперт	Мустафаева Р.Н., сурдопереводчик, Жук А., золотой призер Регионального чемпионата профессионального мастерства для людей с инвалидностью и ОВЗ «Абилимпикс» 2020, участник Национального чемпионата «Абилимпикс» 2020	Студенты, школьники МОУ г. Тюмени и Тюменского района с инвалидностью и ОВЗ, педагоги	
9.	Проведение тренировок и подготовка к демонстрационному экзамену по компетенции Поварское дело обучающихся группы ПК – 171 (д).	февраль - март	Трихлеб О.В., заведующий мастерской	Савченюк Н.А., преподаватель, эксперт, Воронова Л.Л., эксперт, Трихлеб О.В., эксперт с правом проведения регионального чемпионата	Студенты 3 курса, обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	
10.	Проведение промежуточной аттестации в виде демонстрационного экзамена в	16 -17 марта	Трихлеб О.В., заведующий мастерской	Линейные эксперты: Кармацкая К.Ю., преподаватель	Студенты 3 курса, обучающиеся по профессии 43.01.09	



Мастерская по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

	группе ПК-171 (д)			ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса», Рагузова И.Н., преподаватель ЧПОУ ТО СПО «Тюменский колледж экономики, управления и права», Мохирев Д.Н., шеф-повар ООО «Бар», Бистис А.Ю., зав. производством ООО «Доверие», Фисунова И.С. шеф-повар ООО «Конвент», Нетреба С.А. зам. директора по производству МП «Торгово-сервисный центр»	Повар, кондитер	
11.	Проведение совместных тренировочных сборов: практические занятия по подготовке к выступлению ребят на чемпионатах, с соблюдением стандартов пищевой безопасности. Европейских	30 февраля – 03 марта	Трихлеб О.В., заведующий мастерской	Колганова Н.Н., директор компании FoodAudit, ассоциированный член ФРиО, основатель портала о ресторанах и для	Участники чемпионатов Ворлдскиллс Россия: Кириллов Д. г. Тюмень, участник регионального	



Мастерская по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

	стандартов ХАССП. Для участников и экспертов Ворлдскиллс Россия «Молодые профессионалы»: г. Тюмень, г. Томск.			ресторанов Kritikoff.ru, Эксперты Ворлдскиллс: Трихлеб О.В. Савченюк Н.А. Игнатова О.А. Сергеева М.И. Андреева Ю.В.	чемпионата 2020 серебряный призер; Кидярова П. г. Томск участник национального чемпионата Казань 2019 в категории юниоры - золотой медалист	
12.	Проведение тренировок для конкурсанта Национальной сборной Чемпионата профессионального мастерства для людей с инвалидностью и ОВЗ «Абилимпикс»	согласно плану подготовки	Игнатова О.А., преподаватель, эксперт	Лещук А.В., шеф- повар РК «Максим», Фисунова И.С. су- шеф РК «Максим»	Дунаева А.В., участник национальной сборной по компетенции «Кулинарное дело»	Приложение 1
13.	Разработка электронных образовательных ресурсов с использованием современного оборудования мастерской	май - июнь	Трихлеб О.В., заведующий мастерской	Петров П.Л., бренд-шеф ресторанного комплекса Garden, Кириллов Д., участник регионального чемпионата 2020 Ворлдскиллс Россия серебряный призер, Савченюк Н.А., эксперт чемпионата Ворлдскиллс	Школьники, Студенты, обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
14.	Обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации	26-29 декабря	Трихлеб О.В., заведующий мастерской	Савченюк Н.А., преподаватель, эксперт	17 педагогов	



Мастерская по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

	«Организация лабораторно-практических занятий в условиях мастерской по компетенции «Поварское дело» (24 часа) (внедрение современных программ и технологий обучения, с учетом закупленного оборудования)					
15.	Обучение по программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар - 3 разряд (320 часов)	Февраль - май	Трихлеб О.В., заведующий мастерской	Савченко Н.А., преподаватель, эксперт	10 человек	
16.	Обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Бургеролог» (36 часов) (с учетом закупленного оборудования)	01-30 июня	Трихлеб О.В., заведующий мастерской	Савченко Н.А., преподаватель, эксперт	30 человек	

Заведующий мастерской / О.В. Трихлеб



Мастерская по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

Приложение 1

**График тренировок
конкурсанта Национальной сборной Чемпионата профессионального мастерства
для людей с инвалидностью и ОВЗ Дунаевой А.В.,
согласно плану подготовки по компетенции «Кулинарное дело», базовый уровень**

№ п/п	Дата тренировки	Кол-во часов	Тема занятия	Тип занятия	Место проведения
1	23.03.20	2	Концепция «Развитие системы конкурсов профессионального мастерства для обучающихся и молодых специалистов с инвалидностью «Абилимпикс»	лекция	Лекционный зал Рылеева, 34.
2	30.03.20	2	Конкурсное задание, инфраструктурный лист, критерии оценивания	лекция	Лекционный зал Рылеева, 34
3	06.04.20	2	Современные технологии в индустрии питания. Подача блюд с учетом современных тенденций. Интерактивные рестораны. Современные методы и технологии обработки сырья, полуфабрикатов в приготовлении блюд	лекция	Лекционный зал Рылеева, 34
4	13.04.20	2	Комбинирование способов приготовления блюд с учётом ассортимента продукции. Художественные основы оформления блюд, современные подходы и тенденции. Теория цвета и композиции в кулинарии	лекция	Лекционный зал Рылеева, 34 Работодатель Фисунова И.С., шеф-повар
5	20.04.20	2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих блюд разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила	лекция	Работодатель ООО «Максим» Сеть ресторанов Лещук А.В., шеф-повар



Мастерская по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

			ухода за ними с учётом системы ХАССП.		
6.	27.04.20		Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих блюд. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных, горячих блюд разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		Лекционный зал Рылеева, 34
7	04.05.20	3	Приобретение и демонстрация навыков по нарезке овощей, фруктов	практическое занятие	Мастерская по компетенции «Поварское дело» Рылеева, 34
8	11.05.20	3	Приобретение и демонстрация навыков по приготовлению соусов разнообразного ассортимента	практическое занятие	Мастерская по компетенции «Поварское дело» Рылеева, 34
9	18.05.20	2	Организация работы в боксе.	лекция	Лекционный зал Рылеева, 34
10	25.05.20	3	Приготовление декоративных элементов для украшения холодных и горячих блюд	практическое занятие	Мастерская по компетенции «Поварское дело» Рылеева, 34
11	01.06.20	3	Выполнение практического задания по приготовлению горячего блюда из мяса с гарниром и декоративным элементом	практическое занятие	Мастерская по компетенции «Поварское дело» Рылеева, 34
12	08.06.20	2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих блюд разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними с учётом системы ХАССП.	лекция	Лекционный зал Рылеева, 34



Мастерская по компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

13	15.06.20	2	Инструктаж по охране труда и правила техники безопасности работ и эксплуатации технологического оборудования на предприятии общественного питания.	лекция	Лекционный зал Рылеева, 34
14	22.06.20	3	Выполнение практического задания по приготовлению холодного блюда из рыбы, морепродуктов с соусом и декоративным элементом	практическое занятие	Мастерская по компетенции «Поварское дело» Рылеева, 34
15	29.06.20	3	Выполнение практического задания по приготовлению горячего блюда из рыбы с гарниром соусом, декоративным элементом	практическое занятие	Мастерская по компетенции «Поварское дело» Рылеева, 34

Тренер / О.А. Игнатова

Сурдопереводчик / Р.Н. Мустафаева