ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ

компетенции «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» на 2019 - 2025 год

в рамках подготовки ЦПДЭ

и рабочей площадки проведения регионального чемпионата

«WorldSkills Russia»

ОБЩИЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПО РАЗВИТИЮ

КОМПЕТЕНЦИИ «Поварское дело» НА 2019 - 2025 ГОД

1. Создать и аккредитовать мастерскую по компетенции «Поварское дело» как ЦПДЭ в Волгоградской области на базе ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»;
2. Повышать уровень профессиональных навыков и развивать компетенцию «Поварское дело» в Волгоградской области;
3. Популяризировать направления дополнительного профессионального обучения и переподготовки незанятого населения, студентов, абитуриентов и всех категорий заинтересованных граждан в рамках компетенции «Поварское дело»;
4. Выявление одаренных студентов в области данной компетенции;
5. Готовить профессиональные кадры с ориентацией на международные стандарты WSR по компетенции «Поварское дело»;
6. Развивать стратегическое партнерство с государственными и неправительственными организациями, предприятиями, организациями и учреждениями Волгоградской области, для достижения целей проведения ДЭ и движения WSR, чемпионатов Абилимпикс;
7. Проводить мероприятия ДЭ, WSR, Абилимпикс;
8. Разработать и реализовать план мероприятий образовательного, профессионально-прикладного и творческого характера (олимпиады, конкурсы, учебные занятия, внеурочные мероприятия, мастер-классы, профориентационные мероприятия, курсы повышения квалификации и переподготовки) на базе мастерской компетенции «Поварское дело» с привлечением участников из числа студентов, педагогов, абитуриентов и заинтересованных лиц на мероприятия различного уровня;
9. Привести локальные акты колледжа в соответствие с требованиями нормативных документов в части документального сопровождения ДЭ и работы площадки ЦПДЭ по компетенции «Поварское дело»;
10. Продолжить работу по формированию экспертного сообщества региона в рамках компетенции «Поварское дело»;
11. Продолжить работу по расширению сети центров проведения демонстрационного

экзамена в Волгоградской области;

1. Обеспечить материально-техническую базу для работы площадки проведения ДЭ по компетенции «Поварское дело» (брендирование, оборудование, программное обеспечение, методические материалы);
2. Максимально полно подготовиться к проведению демонстрационного экзамена в декабре 2020 года;
3. Организовать и реализовать комплекс мероприятий, направленных на формирование методического и педагогического опыта по компетенции ДЭ «Поварское дело» в Волгоградской области;
4. Разрабатывать и актуализировать модульные программы повышения квалификации методистов, педагогических работников, студентов по направлениям профессионального образования «Поварское дело» в Волгоградской области в интернет - пространстве с привлечением дистанционных технологий;
5. Сформировать и оперативно пополнять информационно-методическую базу материалов в рамках компетенции «Поварское дело»

**Календарный план развития мастерской**

**«Поварское дело» как ЦПДЭ и рабочей площадки по данной компетенции**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | 2019-2020 | 2020-2021 | 2021-2022 | 2022-2023 | 2023-2024 |  2024-2025 |
| **Доля рабочих дней в году, в которые оборудование мастерской задействовано в реализации** | **30** | **75** | **75** | **75** | **75** | **75** |
| Количество образовательных программ СПО, реализуемых с использованиемматериально- технической базы мастерской, ед. | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Технология продукции общественного питанияПоварское и кондитерское дело | Технология продукции общественного питанияПоварское и кондитерское дело | Технология продукции общественного питанияПоварское и кондитерское дело | Технология продукции общественного питанияПоварское и кондитерское дело | Технология продукции общественного питанияПоварское и кондитерское дело | Технология продукции общественного питанияПоварское и кондитерское дело |
| Количество программ профессионального обучения, реализуемых с использованием материально-техническойбазы мастерской, ед. | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Для обучающихся по специальностям: Технология продукции общественного питанияПоварское и кондитерское дело Выполнение работ по рабочей профессии «Повар» 72 ч | Для обучающихся по специальностям: Технология продукции общественного питанияПоварское и кондитерское дело Выполнение работ по рабочей профессии «Повар» 72 чТехник-технолог 144 ч | Для обучающихся по специальностям: Технология продукции общественного питанияПоварское и кондитерское дело Выполнение работ по рабочей профессии «Повар» 72 чТехник-технолог 144 ч | Для обучающихся по специальностям: Технология продукции общественного питанияПоварское и кондитерское дело Выполнение работ по рабочей профессии «Повар» 72 чТехник-технолог 144 ч | Для обучающихся по специальностям: Технология продукции общественного питанияПоварское и кондитерское дело Выполнение работ по рабочей профессии «Повар» 72 чТехник-технолог 144 ч. | Для обучающихся по специальностям: Технология продукции общественного питанияПоварское и кондитерское дело Выполнение работ по рабочей профессии «Повар» 72 чТехник-технолог 144 ч |
| Количество программ ДПО, реализуемых с использованиемматериально- технической базы мастерской, ед. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| «Выполнение работ по рабочей профессии Повар» курсы 6 мес. 144 ч | «Выполнение работ по рабочей профессии Повар» курсы 6 мес. 144 ч | «Выполнение работ по рабочей профессии Повар» курсы 6 мес. 144 ч | «Выполнение работ по рабочей профессии Повар» курсы 6 мес. 144 ч | «Выполнение работ по рабочей профессии Повар» курсы 6 мес. 144 ч | «Выполнение работ по рабочей профессии Повар» курсы 6 мес. 144 ч |
| Количество программ повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих, реализуемых с использованием материально-техническойбазы мастерской, ед. | 5 | 7 | 9 | 10 | 11 | 11 |
| Повышение квалификации с 3 до 4 разряда. 72 чПовышение квалификации с 4 до 5 разряда. 72 чЗаведующий производством 72 чПрограмма переподготовки (специалист) свыше 252 часов.ХАССП 72 ч | Повышение квалификации с 3 до 4 разряда. 72 чПовышение квалификации с 4 до 5 разряда. 72 чЗаведующий производством 72 чПрограмма переподготовки (специалист) свыше 252 часов.ХАССП 72 чЭксперт-мастер (демоэкзамен) (по стандартам Ворлдскиллс), 16 ч.Организация подготовки к демоэкзамену по стандартам WSR с применением LMS Moodle, 16 ч., | Повышение квалификации с 3 до 4 разряда. 72 чПовышение квалификации с 4 до 5 разряда. 72 чЗаведующий производством 72 чПрограмма переподготовки (специалист) свыше 252 часов.ХАССП 72 чПовар суши 30 чПовар паназиатской кухни 30 чЭксперт-мастер (демоэкзамен) (по стандартам Ворлдскиллс), 16 ч.Организация подготовки к демоэкзамену по стандартам WSR с применением LMS Moodle, 16 ч., | Повышение квалификации с 3 до 4 разряда. 72 чПовышение квалификации с 4 до 5 разряда. 72 чЗаведующий производством 72 чПрограмма переподготовки (специалист) свыше 252 часов.ХАССП 72 чПовар суши 30 чПовар паназиатской кухни 30 чОрганизация диетического, детского и функционального питания 72чЭксперт-мастер (демоэкзамен) (по стандартам Ворлдскиллс), 16 ч.Организация подготовки к демоэкзамену по стандартам WSR с применением LMS Moodle, 16 ч., | Повышение квалификации с 3 до 4 разряда. 72 чПовышение квалификации с 4 до 5 разряда. 72 чЗаведующий производством 72 чПрограмма переподготовки (специалист) свыше 252 часов.ХАССП 72 чПовар суши 30 чПовар паназиатской кухни 30 чОрганизация диетического, детского и функционального питания 72чОрганизация процесса приготовления и реализации полуфабрикатов (повар доготовочного цеха) 72 чЭксперт-мастер (демоэкзамен) (по стандартам Ворлдскиллс), 16 ч.Организация подготовки к демоэкзамену по стандартам WSR с применением LMS Moodle, 16 ч., | Повышение квалификации с 3 до 4 разряда. 72 чПовышение квалификации с 4 до 5 разряда. 72 чЗаведующий производством 72 чПрограмма переподготовки (специалист) свыше 252 часов.ХАССП 72 чПовар суши 30 чПовар паназиатской кухни 30 чОрганизация диетического, детского и функционального питания 72чОрганизация процесса приготовления и реализации полуфабрикатов (повар доготовочного цеха) 72 чЭксперт-мастер (демоэкзамен) (по стандартам Ворлдскиллс), 16 ч.Организация подготовки к демоэкзамену по стандартам WSR с применением LMS Moodle, 16 ч |
| Количество дополнительных общеобразовательных программ для детей и взрослых, реализуемых с использованием материально- техническойбазы мастерской, ед. | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Школа молодых поваров Подготовка участников для WSR категория «Юниоры» (до 16 лет) 72 ч | Школа молодых поваров Подготовка участников для WSR категория «Юниоры» (до 16 лет) 72 чШкола поваров Подготовка участников для WSR категория «50 +» 72 ч | Школа молодых поваров Подготовка участников для WSR категория «Юниоры» (до 16 лет) 72 чШкола поваров Подготовка участников для WSR категория «50 +» 72 ч | Школа молодых поваров Подготовка участников для WSR категория «Юниоры» (до 16 лет) 72 чШкола поваров Подготовка участников для WSR категория «50 +» 72 ч | Школа молодых поваров Подготовка участников для WSR категория «Юниоры» (до 16 лет) 72 чШкола поваров Подготовка участников для WSR категория «50 +» 72 ч | Школа молодых поваров Подготовка участников для WSR категория «Юниоры» (до 16 лет) 72 чШкола поваров Подготовка участников для WSR категория «50 +» 72 ч |
| Количество организаций субъекта Российской Федерации,осуществляющих обучение по профессиям/ специальностям, входящим в заявленное направлениесоздания мастерских, выпускники которых в рамках итоговой аттестации приняли участие в демонстрационном экзамене на оборудовании, закупленном для оснащения мастерских | 4 | 5 | 6 | 8 | 10 | 12 |
| ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»ГБПОУ «Волгоградский медико-экологический колледж»ГБПОУ «Палласовский сельскохозяйственный техникум» ГБПОУ «Волжский политехнический техникум» | ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»ГБПОУ «Волгоградский медико-экологический колледж»ГБПОУ «Палласовский сельскохозяйственный техникум» ГБПОУ «Волжский политехнический техникум» ГАПОУ «Еланский аграрный колледж» | ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»ГБПОУ «Волгоградский медико-экологический колледж»ГБПОУ «Палласовский сельскохозяйственный техникум» ГБПОУ «Волжский политехнический техникум» ГАПОУ «Еланский аграрный колледж»ГБПОУ «Камышинский политехнический колледж» | ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»ГБПОУ «Волгоградский медико-экологический колледж»ГБПОУ «Палласовский сельскохозяйственный техникум» ГБПОУ «Волжский политехнический техникум» ГАПОУ «Еланский аграрный колледж»ГБПОУ «Камышинский политехнический колледж»ГБПОУ «Серебряковский технологический техникум»ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум» | ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»ГБПОУ «Волгоградский медико-экологический колледж»ГБПОУ «Палласовский сельскохозяйственный техникум» ГБПОУ «Волжский политехнический техникум» ГАПОУ «Еланский аграрный колледж»ГБПОУ «Камышинский политехнический колледж»ГБПОУ «Серебряковский технологический техникум»ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум»ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева»ГОУ НПО «Профессиональний лицей имени Александра Невского» | ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»ГБПОУ «Волгоградский медико-экологический колледж»ГБПОУ «Палласовский сельскохозяйственный техникум» ГБПОУ «Волжский политехнический техникум» ГАПОУ «Еланский аграрный колледж»ГБПОУ «Камышинский политехнический колледж»ГБПОУ «Серебряковский технологический техникум»ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум»ГБПОУ «Волгоградский техникум водного транспорта имени адмирала флота Н.Д.Сергеева»ГОУ НПО «Профессиональний лицей имени Александра Невского»Филиал РГУПС «Волгоградский техникум железнодорожного транспорта»ВИБ «Волгоградский академический колледж» |

Приложение 1

Состав рабочей группы на 2019-2021 учебный год, компетенция «Поварское дело»

1. Саламатова Алима Кавибуллаевна, преподаватель
2. Хоботова Надежда Николаевна, преподаватель
3. Одинцова Элеонора Александровна, мастер производственного обучения
4. Шор Мария Павловна, мастер производственного обучения