



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЖДЕНИЕ  
«ХАБАРОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
И СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГБ ПОУ ХКОТСО  
Е.С. Шелест  
«1» сентября 2023г.  
Педагогический совет № 1  
«28» августа 2023г.

**Программа  
студенческого объединения  
«Молодые профессионалы»  
(поварское дело)**

Возврат обучающихся: 15-18 лет  
Руководитель:  
Третьякова Валентина Юрьевна,  
мастер производственного обучения

Хабаровск, 2023

## Пояснительная записка

Данная программа ориентирована на студентов I, II и III курсов, обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих служащих. На данном этапе обучения студенты проявляют большую социальную активность, стремятся к восприятию нового, интересного. Ограниченное количество учебных часов позволяют в полной мере удовлетворять интересы студентов.

Студенческое объединение «Молодые профессионалы (WorldSkillsRussia)» выступает официальным представителем международного движения WorldSkills в России и охватывает все регионы страны. С 2013 года в России ежегодно проводятся чемпионаты «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) – олимпиада для рабочих рук среди молодых специалистов от 16 до 22 лет, обучающихся в системе профессионального образования. Студенты со всей России соревнуются в мастерстве по токарным работам на станках с ЧПУ, сварочным технологиям, мехатронике, флористике, кузовным ремонтам, поварскому делу, столярному делу, веб-дизайну и сотне других компетенций.

Для обеспечения новых рабочих мест квалифицированными кадрами выдвигаются задачи приведения структуры профессионального образования в соответствии с потребностями рынка труда. В работе образовательных организаций начинает доминировать переподготовка и повышение квалификации кадров, инновационная деятельность, формируются условия для перехода к эпохе профессионализации: создается ресурсная база обучения, реализуется инновационные программы, определяются новые функции для структур образовательных организаций, создается тенденция выхода на развивающее образование и управления инновационными процессами. Помимо организации конкурсов профессионального мастерства, которые проходят в каждом регионе перед ежегодным финалом национального чемпионата, WorldSkillsRussia внедряет международные стандарты в итоговую аттестацию выпускников колледжей и техникумов в формате демонстрационного экзамена, развивает экспертное сообщество и тиражирует лучшие мировые и отечественные практики в систему профессионального образования через повышение квалификации мастеров производственного обучения, преподавателей и директоров.

У занимающихся, в студенческом объединении, появляется инициатива, самостоятельность, самоорганизация позволяющие студентам выполнять все задания связанные с WorldSkillsRussia.

Целью программы является создание условий для формирования и развитие профессиональных и творческих навыков у студентов.

Задачи студенческого объединения:

- усовершенствование знаний по компетенции (поварское дело)
- развитие профессиональных способностей студентов
- воспитание любви и уважения к традициям через изучение традиций своей Родины

- внедрить международные стандарты в итоговую аттестацию выпускников колледжа в формате демонстрационного экзамена;

Занятия студенческого объединения рассчитаны на 180 часов (6 часов в неделю) на год обучения. Форма проведения занятий СО WSR молодые профессионалы индивидуальная, групповая. Набор студентов в группу проводится по их желанию и интересу. Поэтому каждый студент сможет в силу своих способностей создавать разнообразные кулинарные блюда, тем самым проявляя свою индивидуальность, уровень интеллекта и творческие способности в профессии повара.

Занятия по теории и практике в студенческом объединении проводятся в учебной аудитории и лаборатории. По окончании учебного года планируется провести демонстрационный экзамен студентов третьего курса, занимающихся в студенческом объединении, с целью демонстрации результатов их навыков и умений, а также дальнейшего привлечения новых участников для занятий в студенческом объединении. Ежегодно, студенты в студенческом объединении, принимают участие в чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia), где представляют свои навыки по компетенции (поварское дело), творчество в выполнении задания.

СОГЛАСОВАНО

Председатель МК

*Л* Ю.В. Любушкина  
«1» 09 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора УВР

*С* О.И. Супрун  
«1» 09 2022г.

Учебно-тематический план  
студенческого объединения  
«Молодые профессионалы WR»  
(поварское дело)

№	Наименование темы, раздела	Количество часов всего	Количество часов	
			Теория	Практика
	<b>Раздел 1 «WorldSkillsRussia»</b>	<b>54</b>		
1.	Движение «WorldSkillsRussia» Техника безопасности, водный инструктаж	3	3	—
2.	Компетенция «Поварское дело»	3	3	-
3.	Приготовление «Салата Оливье»	9	1	8
4.	Приготовление холодных и горячих закусок из утки и морепродуктов	9	1	8
5.	Приготовление блюд из рыбы	12	2	10
6.	Приготовление разнообразного ассортимента десертов	12	2	10
7.	Отработка навыков приготовления «Amuse bouche»	6	—	6
	<b>Раздел 2 WorldSkillsRussia международные стандарты в итоговой аттестации выпускников в формате демонстрационного экзамена</b>	<b>126</b>		
8.	Отработка навыков приготовления горячего блюда из утки, с гарниром из баклажанов гриль, тыквенного пюре.	21	-	21
9.	Отработка навыков приготовления горячего блюда из рыбы, с гарниром из различных овощей	21	-	21
10.	Отработка навыков приготовления паштета из куриной печени, с гарнирами.	21	-	21
11.	Отработка навыков приготовления горячего блюда из птицы, с гарниром из овощей.	21	-	21
13.	Отработка навыков приготовления соусов.	21	-	21
14.	Отработка навыков приготовления Супа пюре (вегетарианский ово-лакто) с различными гарнирами.	21	-	21
		<b>180</b>	<b>12</b>	<b>168</b>

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель МК

*Ю.В. Любушкина*  
«1» 09 2022г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора УВР

*О.И. Супрун*  
«1» 09 2022г.

## **Содержание программы студенческое объединение «Молодые профессионалы WSR» (поварское дело)**

**Цель:** создание условий для формирования и развитие профессиональных и творческих навыков по компетенции (Поварское дело) у студентов.

**Задачи:**

- усовершенствование знаний по компетенции (Поварское дело) студентами в студенческом объединении;
- развитие профессиональных способностей студентов;
- воспитание любви и уважения к традициям через изучение традиций своей Родины;
- внедрить международные стандарты в итоговую аттестацию выпускников колледжа в формате демонстрационного экзамена;

**Предполагаемые результаты:** планируется участие WorldSkillsRussia по компетенции (Поварское дело), проведения демонстрационного экзамена для студентов третьего курса по профессии Повар.

**Методы, используемые на занятиях студенческого объединения:**

1. беседа, рассказ;
2. рассматривание иллюстраций;
3. показ образца выполнения последовательности работы;
4. показ электронных презентаций;
5. изготовление изделий и блюд.

**В результате обучения по данной программе студенты овладеют и научатся:**

1. различными приемами работы при приготовлении блюд;
2. умением использовать при работе технологические карты выполнения заданий;
3. навыками создания подачи готовых блюд;
4. развитием внимания, памяти, мышления, пространственного воображения;
5. развитием мелкой моторики рук и глазомера;
6. коммуникативными способностями и приобретут навыки работы в коллективе, команде.

Для проведения контроля освоенных знаний проводится конкурсы профессионального мастерства по профессии Повар, участие в демонстрационном экзамене студентов третьего курса по профессии Повар.

**Календарно-тематический план программы студенческого объединения «Молодые профессионалы WSR»  
(поварское дело)**

Количество часов	Наименование темы, раздела
1-3	Движение «WorldSkillsRussia». Техника безопасности, водный инструктаж
4-6	Компетенция «Поварское дело»
7-9	Приготовление классического «салата Оливье»
10-12	Приготовление «салата Оливье с перепелкой»
13-15	Приготовление «салата Оливье с креветкой»
16-18	Приготовление холодных и горячих закусок из утки и морепродуктов «Утка су вид» с тыквенным пюре
19-21	Приготовление холодных и горячих закусок из курицы и морепродуктов «холодная закуска с кальмарами и гарниром»
22-24	Приготовление холодных и горячих закусок из курицы и морепродуктов «кальмар с пюре из зеленого горошка»
25-27	Приготовление блюд из рыбы «Рыба су вид»
28-30	Приготовление блюд из рыбы «Рыба су вид с запеченным бататом»
31-33	Приготовление блюд из рыбы «Рыба су вид с припущенным брокколи»
34-36	Приготовление блюд из рыбы «Рыба су вид с копчением Smoking gun»
37-39	Приготовление разнообразного ассортимента муссовых десертов
40-42	Приготовление разнообразного ассортимента муссовый десерт «Яйцо»
43-45	Приготовление разнообразного ассортимента муссовый десерт «Яйцо с гнездом из теста катаифи»
46-48	Приготовление разнообразного ассортимента муссовый десерт «Яйцо с гнездом из теста катаифи и декоративным элементом из

	шоколада перо»
49-51	Отработка навыков приготовления « <i>Amuse bouche</i> »
52-54	Отработка навыков приготовления «Отработка навыков приготовления «холодной веганской закуски <i>Amuse bouche</i> »
55-57	Отработка навыков приготовления горячего блюда из утки, с гарниром из баклажанов гриль.
58-60	Отработка навыков приготовления горячего блюда из утки, с гарниром тыквенное пюре.
61-63	Отработка навыков приготовления горячего блюда из утки, с гарниром из яблок.
64-66	Отработка навыков приготовления горячего блюда из утки, с гарниром из груши в су виде.
67-69	Отработка навыков приготовления горячего блюда из утки, с гарниром из лука фри.
70-72	Отработка навыков приготовления горячего блюда из утки, с гарниром из брусничного желе.
73-75	Отработка навыков приготовления горячего блюда из утки, с гарниром из апельсинового желе.
76-78	Отработка навыков приготовления блюд из рыбы «Рыба су вид с запеченным бататом»
79-81	Отработка навыков приготовления блюд из рыбы «Рыба су вид с припущенным брокколи»
82-84	Отработка навыков приготовления блюд из рыбы «Рыба су вид с копчением Smoking gun»
85-87	Отработка навыков приготовления блюд из рыбы «Рыба су вид с копчением Smoking gun, гарниром из поленты»
88-90	Отработка навыков приготовления блюд из рыбы «Рыба су вид с копчением Smoking gun, гарниром из картофеля»
91-93	Отработка навыков приготовления блюд из рыбы «Рыба су вид с копчением Smoking gun, гарниром из булгура»
94-96	Отработка навыков приготовления блюд из рыбы «Рыба су вид с копчением Smoking gun, гарниром из вяленых томатов»
97-99	Отработка навыков приготовления паштета из куриной печени
100-102	Отработка навыков приготовления паштета из куриной печени с

	брусничным желе
103-105	Отработка навыков приготовления паштета из куриной печени с апельсиновым желе
106-108	Отработка навыков приготовления паштета из куриной печени с карамелизированной морковью
109-111	Отработка навыков приготовления паштета из куриной печени с гарниром из шампиньонов
112-114	Отработка навыков приготовления паштета из куриной печени с консервированными персиками
115-117	Отработка навыков приготовления паштета из куриной печени фингер фуд
118-120	Отработка навыков приготовления горячего блюда из птицы, с гарниром из овощей.
121-123	Отработка навыков приготовления горячего блюда из птицы, с гарниром из овощей.
124-126	Отработка навыков приготовления горячего блюда из птицы, с гарниром из овощей.
127-129	Отработка навыков приготовления горячего блюда из птицы, с гарниром из овощей.
130-132	Отработка навыков приготовления горячего блюда из птицы, с гарниром из овощей.
133-135	Отработка навыков приготовления горячего блюда из птицы, с гарниром из овощей.
136-138	Отработка навыков приготовления горячего блюда из птицы, с гарниром из овощей.
142-144	Отработка навыков приготовления соусов «Сырного»
145-147	Отработка навыков приготовления соусов «Ягодного»
148-150	Отработка навыков приготовления соусов «Малинового»
151-153	Отработка навыков приготовления соусов «Майонез»
154-156	Отработка навыков приготовления соусов «Бешамель»
157-159	Отработка навыков приготовления соусов «Голландез»
160-162	Отработка навыков приготовления соусов «Творожный сыр с зеленью»



163-165	Отработка навыков приготовления «Супа пюре»
166-168	Отработка навыков приготовления «Супа пюре»
169-171	Отработка навыков приготовления «Супа пюре» с гренками
172-174	Отработка навыков приготовления «Супа пюре» с шампиньонами
175-177	Отработка навыков приготовления «Супа пюре» из брокколи
178-180	Отработка навыков приготовления «Супа пюре» из разных овощей

### Методическое обеспечение программы

**ТСО и наглядные пособия:** использование компьютера, электронные носители, технологические карты. Макеты и муляжи.

### Материально - техническое оснащение

Оборудование:

1	Шкаф шоковой заморозки
2	Гастроёмкость из нержавеющей стали
3	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)
4	Стол производственный
5	Весы настольные электронные (профессиональные)
6	Холодильный шкаф
7	Стеллаж 4х уровневый
8	Стол для презентации блюд
9	Микроволновая печь
10	Фритюрница
11	Слайсер
12	Стол производственный
13	Мясорубка
14	Блендер стационарный
15	Соковыжималка шнековая
16	Настольная вакуумно-упаковочная машина

Инвентарь:

1	Ножи поварские
2	Набор разделочных досок., пластиковые
3	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит
4	Сотейник для индукционных плит
5	Сотейник для индукционных плит
6	Сковорода для индукционных плит

7	Сковорода для индукционных плит
8	Гриль сковорода для индукционных плит
9	Ложки
10	Бумажные полотенца
11	Контейнеры одноразовые для пицц продуктов
12	Стаканы одноразовые
13	Чашки пластиковые для горячего
14	Перчатки силиконовые одноразовые
15	Мерный стакан
16	Венчик
17	Миски нержавеющая сталь
18	Сито (для муки)

### **Используемая дополнительная литература для педагога:**

1. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина СПб: Профи, 2018. - 776с.
2. Кулинария: учебник для начального профессионального образования пособие для сред. проф образования /Н.А Анфимова ,Л.Л Татарская-2-изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия»,2017.-328с
3. Кулинария : учебник для нач.проф образование /Н .А Анфимова .-4-е изд. перераб .- и допол. М.: Издательский центр «Академия» 2017-400с
4. Технология приготовления мучных кондитерский изделий : учебник для нач.проф образования /Н.Г Бутейкис ,А.А Жукова-5-е изд., стер -М: Издательский центр «Академия»,2018-304с
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : для предприятий обществ. питания /АВТ. сост: А.И Збонов, В.А Цыконенко. -К.;,ООО « Издательство Арий»,М.:ИКТУ «Лада»,2020-680С.:ил.
6. <http://www.gastronom.ru>
7. <https://worldskills.ru/>

### **Используемая дополнительная литература для студентов:**

1. Кулинария : учебник для нач.проф образование /Н .А Анфимова .-4-е изд. перераб .- и допол. М.: Издательский центр «Академия» 2018-400с
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : для предприятий обществ. питания /АВТ. сост: А.И Збонов, В.А Цыконенко. -К.;,ООО «Издательство Арий»,М.:ИКТУ «Лада»,2018-680С.:ил
3. <http://www.gastronom.ru>
4. <https://worldskills.ru/>