



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

**Федеральный проект « Молодые  
профессионалы» национального проекта  
« Образование»  
государственной программы  
Российской Федерации « Развитие образования»**



Поварское  
дело

▶ **Мастерская ФП "Молодые профессионалы"**

## **Цель и функции Мастерской Поварское дело:**

- **Цель** - практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями.
- **Основные функции:**
  - Образовательная деятельность по основным образовательным программам среднего профессионального образования на уровне, соответствующем профессиональным стандартам, лучшему отечественному и международному опыту;
  - Образовательная деятельность по программам профессионального обучения и дополнительным профессиональным программам (программ повышения квалификации, программ профессиональной переподготовки);
  - Образовательная деятельность по дополнительным общеобразовательным программам для детей и взрослых;
  - Обеспечение условий для оценки компетенций и квалификации;
  - Проведение профориентационных мероприятий для обучающихся образовательных учреждений, в том числе с целью получения первой профессии;

# *Застройка мастерской Поварское дело*



# Разработка совместно с работодателями новых программ и актуализация программ ПО, ДПО и ДО

- ▶ \* Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ по компетенции Поварское дело
- ▶ \* РП Предпрофильной подготовки Кулинарный карвинг
- ▶ \* Дополнительная профессиональная программа ПК (с исп. эл. образовательных ресурсов, ДОТ) «Карвинг» по компетенции Поварское дело
- ▶ \* РП ДПО Карвинг для ОВЗ
- ▶ \* РП ДПО Молекулярная кухня
- ▶ \* РП ДПО Современные технологии
- ▶ \* РП ДПО Кулинарный карвинг
- ▶ \* Дополнительная профессиональная программа ПК «Итальянская кухня» по компетенции "Поварское дело"
- ▶ \* РП ДПО Декорирование блюд
- ▶ \* РП ПО Повар для ОВЗ
- ▶ \* РП ПО Повар
- ▶ \* РП ПОПП Пекарь
- ▶ \* РП ПОПП Повар
- ▶ \* РП ПОПК Повар
- ▶ \* РП ДПО Ранняя профориентация обучающихся младшего школьного возраста Поварское искусство
- ▶ \* РП ДПО Ранняя профориентация обучающихся дошкольного возраста Поварское искусство
- ▶ \* РП ДПО Профориентация обучающихся школьного возраста Поварское искусство
- ▶ \* РП ДПО Информационные технологии и онлайн - ресурсы в области образования
- ▶ \* РП ДПО Формирование новых компетенций
- ▶ \* РП ДПО Учитель предметной области Технология
- ▶ \* РП ПО Профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии рабочего 16675 Повар
- ▶ \* ОП профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» (профессиональная подготовка) по компетенции «Поварское дело»
- ▶ \* ОП профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» (профессиональная переподготовка) по компетенции «Поварское дело»
- ▶ \* Основная программа профессионального обучения по профессии Повар ПО 82 ч
- ▶ \* Основная программа профессионального обучения по профессии Повар ПП 82 ч

# Результативность работы за период 2020-2023 год

Наименование реализованных программ	Количество обученных человек
-Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» (профессиональная подготовка, профессиональная переподготовка): - для лиц, пострадавших от последствия распространения новой коронавирусной инфекции - для работников Комбинатов школьного питания	2020 год - 55 2021 год - 15
-Основная программа профессионального обучения по профессии рабочего «16675 Повар» с присвоением 3 разряда (для студотрядов) РСО -Основная программа профессионального обучения по профессии рабочего «16472 Пекарь»с присвоением 2 разряда (для студотрядов) РСО	2022 год -20 2023 год -82
По программам ПО	172 человека
Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации -«Приготовление блюд с использованием современных технологий, оборудования и инструментов (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»))» для лиц, пострадавших от последствия распространения новой коронавирусной инфекции - Карвинг - для учителей предметной области Технология - Итальянская кухня	2020 год- 50 2021 год- 94 2022 год -16
По программам ДПО	160 человек



**Образовательный процесс ( Лабораторно-практические работы по модулям, Учебные практики, Квалификационные экзамены, Демонстрационный экзамен)  
студенты ГБПОУ СГКСТД**



**Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар»  
(профессиональная подготовка, профессиональная переподготовка)  
для работников Комбинатов школьного питания г. Самара  
обучение ДПО учителей школ предметной области Технология**





*Основная программа профессионального обучения по профессии рабочего «16675 Повар» с присвоением 3 разряда (для студенческих отрядов РСО) по профессии рабочего «16472 Пекарь» с присвоением 2 разряда (для студенческих отрядов РСО)*





**Клуб любителей готовить «Вкусно»**  
профессиональная ориентация школьников - мастер-классы,  
Программа Билет в Будущее



# **Клуб любителей готовить «Вкусно»**

## **Курсы повышения квалификации для студентов**





# Клуб любителей готовить «Вкусно» «Важный завтрак» для студентов





*Мастер классы от работодателей ( ООО Габор, ООО СИА, ООО Милимон ,  
ООО Поляна, ООО «Русская охота»)*



*Конкурсы профессионального мастерства  
( Мастер года, конкурсы профмастерства среди студентов)*





## *Задачи Мастерской Поварское дело на 2024 год :*

- *Создать возможность эффективного использования современной базы мастерской для организация креативных профориентационных мероприятий школьников;*
- *внедрение технологических инноваций в образовательный процесс;*
- *повышение квалификации педработников, занятых в обслуживании мастерской;*
- *Расширение портфеля программ.*





*Спасибо за внимание*

