

Реализация проекта  
Стандарт подготовки  
специалистов поварского и  
кондитерского дела «Кухня от  
шефа»

1 этап – формирование программы курсов повышения квалификации мастеров п/о и преподавателей поварского направления

2 этап – реализация программы курсов повышения квалификации мастеров п/о и преподавателей ПОО Московской области в период

3 этап – завершение обучения на курсах повышения квалификации практическим экзаменом

# Содержание программы курсов повышения квалификации

3 Раздела

## Раздел 1: ТОП 5 блюд быстрой кухни

Формирование умений по  
приготовлению многообразия блюд  
для разных предприятий питания

## Раздел 2: ТОП 5 блюд школьного питания

Формирование умений по  
приготовлению блюд школьного  
питания в больших объемах

## Раздел 3: Блюда ресторанной кухни

Формирование умений по  
приготовлению различных блюд  
ресторанной кухни с творческим  
подходом

**Раздел 1:  
ТОП 5 блюд  
быстрой кухни**

**Винегрет овощной**

**Борщ**

**Гуляш из говядины с  
гарниром из  
макаронных изделий**

**Пирожки печеные из  
дрожжевого теста с  
повидлом**

**Компот из сушеных  
плодов**

**Раздел 2:  
ТОП 5 блюд  
школьного питания**

**Каша гречневая вязкая**

**Суп картофельный с  
крупой**

**Рыба припущенная с  
картофельным пюре**

**Запеканка из творога со  
сметанным соусом**

**Какао с молоком**

**Раздел 3:  
Блюда ресторанной  
кухни**

**Салат Греческий  
Салат Цезарь с курицей  
Салат Оливье**

**Солянка сборная  
Суп-пюре из тыквы  
Суп куриный с лапшой**

**«Котлета по-Киевски» с картофелем фри  
Стейк из сёмги, гарнир-рис с овощами  
Медальоны из говядины с  
карамелизированной морковью**

**Панна-кота с малиновым желе и  
соусом из малины  
Торт «Наполеон»  
Чизкейк классический**

## Основные формы обучения, которые использовались на курсах повышения квалификации

- Мастер-классы от ведущих работодателей;
- Мастер-классы от победителей и призеров Национального чемпионата «Навыки мудрых» по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело»;
- Практические занятия.

Участие в курсах повышения квалификации приняли **31 мастер п/о и преподаватель**  
из **22 профессиональных образовательных организаций:**

№ п/п	Наименование ПОО	Количество слушателей
1	ГБПОУ МО «Орехово-Зуевский техникум»	1
2	ГБПОУ МО «Наро-Фоминский техникум»	1
3	ГАПОУ МО «Губернский колледж»	1
4	ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»	1
5	ГБПОУ МО «Колледж «Коломна»	1
6	ГБПОУ МО «Чеховский техникум»	2
7	ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»	1
8	ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»	2
9	ГБПОУ МО «Ногинский колледж»	3
10	ГБПОУ МО «Егорьевский техникум»	2
11	ГБПОУ МО «Красногорский колледж»	3
12	ГАПОУ МО «МЦК-Техникум имени С.П. Королева»	1
13	ГБПОУ МО «Люберецкий техникум имени Героя Советского Союза, летчика-космонавта Ю.А.Гагарина»	1
14	ГБПОУ МО «Можайский техникум»	1
15	ГБПОУ МО «Павлово-Посадский техникум»	1
16	ГБПОУ МО «Луховицкий аграрно-промышленный техникум»	2
17	ГБПОУ МО «Раменский колледж»	2
18	ГБПОУ МО «Коломенский аграрный колледж имени Н.Т. Козлова»	1
19	ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»	1
20	Краснознаменского филиала ГБПОУ МО «Одинцовский техникум»	1
21	ГБПОУ МО «Балашихинский техникум»	1
22	ГБПОУ МО «Электростальский колледж»	1

## Реализация 1 раздела ТОП 5 блюд быстрой кухни

- Винегрет овощной
- Борщ
- Гуляш из говядины с гарниром из макаронных изделий
- Компот из сушеных плодов
- Пирожки печенные из дрожжевого теста





## Реализации 2 раздела **ТОП 5 блюд школьной кухни**

- Каша гречневая вязкая
- Суп картофельный с крупой
- Рыба припущенная с картофельным пюре
- Запеканка из творога
- Какао с молоком





Реализации 3 раздела  
**Блюда ресторанной кухни**  
*Приготовление салатов*

- Салат «Греческий»
- Салат «Цезарь» (с курицей)
- Салат «Оливье»

*Приготовление первых и горячих блюд*

- Солянка сборная
- «Котлета по-Киевски» с картофелем фри
- Суп-пюре из тыквы (вегетарианский)
- Стейк из семги, гарнир- рис с овощами
- Суп куриный с лапшой
- Медальоны из говядины с карамелизированной морковью

*Приготовление сладких блюд*

- Панна-кота с малиновым желе и соусом из малины
- Чизкейк классический
- Торт «Наполеон»



## *Мастер-класс*

*от победителя российского отборочного тура в кулинарном конкурсе  
«Vocuse d'Or»*

**АРТУРА ОВЧИННИКОВА**

### *Приготовление первых и горячих блюд*

- Медальоны из говядины с карамелизированной морковью



# **Заключительный этап курсов повышения квалификации практический экзамен**

## **Задание экзамена:**

Приготовление 2 блюд (по 3 порции каждого) в авторской подаче.

## **Разработаны критерии оценивания:**

- Качество блюда
- Внешний вид блюда
- Стиль и креативность подачи блюда
- Текстура всех компонентов блюда
- Вкус всех компонентов блюда

**Экспертная комиссия для оценки обучения преподавателей и мастеров п/о по окончании обучения на курсах повышения квалификации**

Даты проведения	Группы слушателей	Члены экзаменационной комиссии	Представитель от работодателя
14.12.2021	1 группа	<p>Александровская И.Л., директор ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»</p> <p>Фокина А.М., призер Национального чемпионата "Навыки мудрых" по компетенции "Поварское дело", мастер п/о ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»</p> <p>Роголина М.Р., руководитель РЦК (ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»)</p>	<p>Шеф-повар ресторана «Мама -Италия» – Гринько Сергей (г.о Солнечногорск)</p>
15.12.2021	2 группа	<p>Лысиков А.И., директор ГАПОУ МО «Губернский колледж»</p> <p>Бойченко С.В., победитель Национального чемпионата "Навыки мудрых" по компетенции "Поварское дело", мастер п/о ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»</p> <p>Сергеев Ю.И., победитель Национального чемпионата "Навыки мудрых" по компетенции "Поварское дело", мастер п/о ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»</p>	<p>Су-шеф ООО «Санаторий Новая Истра» (курорт АМАКС) Хачатрян Теван (г.о. Истра)</p>
16.12.2021	3 группа	<p>Кузеева Н.А., директор ГБПОУ МО «Раменский колледж»</p> <p>Шабалина О.Н., призер чемпионата "Навыки мудрых" по компетенции "Поварское дело", мастер п/о ГБПОУ МО «Раменский колледж»</p> <p>Грибова Ю.Ю., руководитель РЦК (ГБПОУ МО «Раменский колледж»)</p>	<p>Шеф-повар ресторана итальянской кухни «The Парк» Киркин Семен (г.о. Раменский)</p>

# ПРАКТИЧЕСКИЙ ЭКЗАМЕН

В процессе....



Подведение итогов

14.12.2021 г.



15.12.2021 г.



16.12.2021 г.



## **Выводы:**

- Курсы позволяют сформировать профессиональное сообщество мастеров п/о разновозрастных категорий, так как обеспечено личное присутствие**
- Профессиональное общение осуществляется непосредственно в профессиональной среде и на профессиональные темы, что позволяет избежать формализма;**
- «Погружение» в профессию молодых мастеров п/о осуществляется быстрее за счет поиска наставников среди опытных мастеров;**
- Для повышения качества подготовки обучающихся в колледжах мастер п/о должен уметь выполнять все действия самостоятельно на высоком уровне;**
- Курсы для мастеров п/о должны проходить только в очном формате, так как именно он способствует не только формированию новых способов деятельности, но и позволяет показать их лучшие варианты выполнения.**