

СОГЛАСОВАНО

Заместитель генерального директора
по подготовке кадров Союза
«Агентство развития
профессиональных сообществ и
рабочих кадров «Молодые
профессионалы (WorldSkills
Россия)»

_____ С.Б. Крайчинская
« ___ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор Государственного
профессионального
образовательного учреждения
Тульской области
«Техникум технологий пищевых
производств»

_____ О.Ю. Макарова
« ___ » _____ 20__ г.

**Программа профессионального обучения
переподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих
«Повар (компетенция «Поварское дело»)»**

**Программа профессионального обучения
переподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих
«Повар (компетенция «Поварское дело»»**

1. Цели реализации программы

Программа переподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности, с учетом спецификации стандарта Ворлскиллс по компетенции «Поварское дело».

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

В результате освоения программы обучающийся должен освоить выполнение предусмотренной профессиональным стандартом «Повар» обобщенной трудовой функции:

- Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции; а также трудовых функций: приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий

Трудовые действия	Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов.
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы
	Приготовление каш и гарниров из круп
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи
	Приготовление блюд из яиц
	Приготовление блюд из творога
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий

	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара
	Приготовление горячих напитков
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд
	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
	Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий
	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации
	Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара
	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос
Необходимые умения	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
	Производить расчеты с потребителями с использованием

	различных форм наличной и безналичной оплаты
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения
	Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
	Правила и технологии расчетов с потребителями
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Программа разработана в соответствии со:

- спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications);
- профессиональным стандартом «Повар» (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015г. № 610);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

2.2 Требования к результатам освоения программы

В структуре программы профессионального обучения должны быть представлены присваиваемые квалификационные разряды, категории или классы квалификации.

Уровень квалификации по итогам освоения программы - 3

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица предпенсионного возраста.
Трудоемкость обучения: 144 академических часов.¹
Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	проме ж. и итог.ко нтроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Теоретическое обучение	28	13	12	3	
1.1	Современные профессиональные технологии	16	5	10	1	Зачет
1.2	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело»	7	6		1	Зачет
1.3	Требования охраны труда и техники безопасности	5	2	2	1	Зачет
2.	Профессиональный курс	106	34	63	9	
2.1	Модуль 1 Техническое оснащение и организация рабочего места	10	4	5	1	Зачет
2.2	Модуль 2 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	20	8	10	2	Зачет
2.3	Модуль 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	10	24	2	Зачет
2.4	Модуль 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	20	4	14	2	Зачет
2.5	Модуль 5 приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	20	8	10	2	Зачет

¹ Примечание: Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом спецификации стандарта Ворлскиллс по компетенции – **144 часа** Программа повышения квалификации по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях последовательного совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков по имеющейся профессии рабочего или имеющейся должности служащего без повышения образовательного уровня, с учетом спецификации стандарта Ворлскиллс по компетенции – **72 часа** Программа переподготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, уже имеющих профессию рабочего, профессии рабочих или должность служащего, должности служащих, в целях получения новой профессии рабочего или новой должности служащего с учетом потребностей производства, вида профессиональной деятельности, с учетом спецификации стандарта Ворлскиллс по компетенции – **72 часа**

3.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (демонстрационный экзамен)	10			10	Тест ДЭ
ИТОГО:		144	47	75	22	

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак.час.	В том числе			Форма контрол я
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог.кон троль	
1	2	3	4	5	6	7
1	Теоретическое обучение	28	13	12	3	
1.1	<i>Современные профессиональные технологии</i>	16	5	10	1	<i>Зачет</i>
1.2	<i>Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело»</i>	7	6		1	<i>Зачет</i>
1.2.1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)	2	2			
1.2.2	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	5	4		1	
1.3	<i>Требования охраны труда и техники безопасности</i>	5	2	2	1	<i>Зачет</i>
1.3.1	Требования охраны труда и техники безопасности	2	1	1		
1.3.2	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2	1	1		
2.	Профессиональный курс	106	31	66	9	
2.1	<i>Модуль 1 Техническое оснащение и организация рабочего места</i>	10	4	5	1	<i>Зачет</i>

2.1.1	Механическое оборудование	4	2	2		
2.1.2	Тепловое оборудование	3	1	2		
2.1.3	Холодильное оборудование	2	1	1		
2.2	Модуль 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	20	6	12	2	Зачет
2.2.1	Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	3	1	1	1	
..2.2.2	Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	6	2	4		
2.2.3	Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса и мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них	8	2	5	1	
2.2.4	Организация и техническое оснащение работ по обработке домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	3	1	2		
2.3	Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	9	25	2	Зачет
2.3.1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке и реализации первых блюд.	6	2	4		
2.3.2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке и реализации соусов.	6	1	4	1	
2.3.3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке и реализации горячих блюд из рыбы	8	2	6		
2.3.4	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке и реализации	10	3	6	1	

	горячих блюд из мяса					
2.3.5	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке и реализации горячих блюд из птицы	6	1	5		
2.4	Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	20	4	14	2	Зачет
2.4.1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных закусок.	8	1	7		
2.4.2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных соусов, салатных заправок	4	1	2	1	
2.4.3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд	8	2	5	1	
2.5	Модуль 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	20	8	10	2	Зачет
2.5.1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих сладких блюд	6	2	4		
2.5.2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных сладких блюд	9	4	4	1	
2.5.3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации напитков	5	2	2	1	
3	Квалификационный экзамен					
3.1	Тестирование				1	Тест
3.2	Демонстрационный экзамен					ДЭ

	по компетенции				9	
		ИТОГО:	144	47	75	22

3.3. Учебная программа

Модуль 1 Техническое оснащение и организация рабочего места

Тема 1.1 Механическое оборудование

Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	1
2. Характеристика механического оборудования. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1

Практическое занятие (план проведения занятия)

1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1
2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1

Тема 1.2 Тепловое оборудование

Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1
---	---

2. Практическое занятие (план проведения занятия)

1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	1
2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	1

Тема 1.3 Холодильное оборудование

Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	1
---	---

1. Практическое занятие (план проведения занятия)

1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1
--	---

Модуль 2 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Тема 2.1 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

1. Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

1. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей, грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов.	1
---	---

2. Практическое занятие (план проведения занятия)

1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов Отработка безопасных приемов в процессе обработки, нарезки овощей и грибов.	1
---	---

Тема 2.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

1. Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья	1
2. Требования к организации рабочих мест по обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Правила безопасной организации работ.	1

2. Практическое занятие (план проведения занятия)

1. Организация рабочего места повара по обработке и приготовлению полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Отработка безопасных приемов в процессе обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	1
2. Организация рабочего места повара по обработке и приготовлению полуфабрикатов из бесчешуйчатой рыбы. Отработка безопасных приемов в процессе обработки и приготовления полуфабрикатов из бесчешуйчатой рыбы	1
3. Организация рабочего места повара по обработке и приготовлению полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Отработка безопасных приемов в процессе обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом	1
4. Организация рабочего места повара по обработке и приготовлению полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. Отработка безопасных приемов в процессе обработки и приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	1

Тема 2.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса и мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них

1. Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

1. Организация процесса механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов.	1
2. Организация хранения обработанных мясных продуктов, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1

2. Практическое занятие (план проведения занятия)

1. Организация рабочего места повара по обработке и приготовлении порционных полуфабрикатов из говядины. . Обработка и приготовление порционных полуфабрикатов из говядины.	1
2. Организация рабочего места повара по обработке и	1

приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. . Обработка и приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	
3. Организация рабочего места повара по обработке и приготовлении порционных полуфабрикатов из свинины. . Обработка и приготовление порционных полуфабрикатов из свинины	1
4. Организация рабочего места повара по обработке и приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из свинины . Обработка и приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины	1
5. Организация рабочего места повара по обработке и приготовлении рубленых полуфабрикатов из мяса . Обработка и приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса	1

Тема 2.4 Организация и техническое оснащение работ по обработке домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

1. Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

1. Организация процесса механической кулинарной обработки традиционных видов домашней птицы, кролика, дичи	1
--	---

2. Практическое занятие (план проведения занятия)

1. Организация рабочего места повара при обработке и приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы. Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.	1
2. Организация рабочего места повара при обработке и приготовлению полуфабрикатов из кролика и дичи. Обработка и приготовление полуфабрикатов из кролика и дичи	1

Модуль 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема 3.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке и реализации первых блюд.

1. Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

1 Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании первых блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества в соответствии с технологическими требованиями к супам.	1
2. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций, подготовка гарниров, заправка супов, доведение до вкуса.	1

2. Практическое занятие (план проведения занятия)

1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп первых блюд. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп первых блюд. (консоме)	1
2. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп первых блюд. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп первых блюд. (суп пюре)	1
3. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп первых блюд. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп первых блюд. (холодный суп)	1
4. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп первых блюд. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп первых блюд. (заправочный суп)	1

Тема 3.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке и реализации соусов.

1. Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

1 Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Характеристика, правила выбора соусов и соусным полуфабрикатам. Методы приготовления, определения степени готовности соусов и соусных полуфабрикатов.	1
---	---

2. Практическое занятие (план проведения занятия)

1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих соусов. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих соусов. Красного основного и его производных	1
2. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих соусов. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих соусов. Белого основного и его производных	1
3. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих соусов. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих соусов. соус грибной.	1
4. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих соусов. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих соусов. соусов молочных ,	1
5. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих соусов. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих соусов. Соусов сметанного и их производных.	1

Тема 3.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке и реализации горячих блюд из рыбы

Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

1. . Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов	1
2.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания.	1

2.Практическое занятие (план проведения занятия)

1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих блюд из рыбы. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих блюд из рыбы. Рыба отварная с гарниром и соусом.	1
2. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих блюд из рыбы. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих блюд из рыбы. Рыба тушеная с гарниром и соусом.	1
3. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих блюд из рыбы. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих блюд из рыбы. Рыба запеченная с гарниром и соусом.	1
4. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих блюд из рыбы. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих блюд из рыбы. Рыба жаренная с гарниром и соусом.	1
5. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих блюд из рыбы. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих блюд из рыбы. Изделия из котлетной массы с гарниром и соусом.	1
6. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих блюд из нерыбного водного сырья. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих блюд из нерыбного водного сырья..	1

Тема 3.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке и реализации горячих блюд из мяса

1. Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса и мясных продуктов	1
2.Правила выбора мяса и мясного сырья для приготовления широкого ассортимента горячих блюд.	1
3. . Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического.	1

2. Практическое занятие (план проведения занятия)

1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих блюд из мяса Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих блюд из мяса. Мясо жаренное порционным куском с гарниром и соусом.	1
2. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих блюд из мяса Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих блюд из мяса. Мясо тушеное мелкими кусками с гарниром и соусом.	1
3. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих блюд из мяса Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих блюд из мяса. Мясо запеченное порционным куском с гарниром и соусом.	1
4. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих блюд из мяса Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих блюд из мяса. Изделия из натуральной рубленой массы с гарниром и соусом.	1
5. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих блюд из мяса Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих блюд из мяса. Изделия из котлетной массы с гарниром и соусом.	1

Тема 3.5 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке и реализации горячих блюд из птицы

1. Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из птицы. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов	1
---	---

2. Практическое занятие (план проведения занятия)

1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих блюд из птицы. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих блюд из птицы. Птица отварная с гарниром и соусом.	1
2. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих блюд из птицы. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих блюд из птицы. Птица тушеная с гарниром и соусом.	1
3. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих блюд из птицы. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих блюд из птицы. Птица запеченная с гарниром и соусом.	1
4. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих блюд из птицы. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих	1

блюдо из птицы. Птица жаренная с гарниром и соусом.	
5. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп горячих блюд из птицы Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп горячих блюд из птицы. Изделия из котлетной массы с гарниром и соусом.	1

Модуль 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема 4.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных закусок.

1. Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	1
---	---

2 Практическое занятие (план проведения занятия)

1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп холодной кулинарной продукции. Бутерброды открытые, закрытые	1
2. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп холодной кулинарной продукции. Бутерброды закусочные (канапе)	1
3. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп холодной кулинарной продукции. Салаты: овощные, фруктовые. Овощные сырых овощей (свежих, квашеных, соленых, маринованных), из вареных (картофельный, свекольный и др.).	1
4. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп холодной кулинарной продукции. Салаты: рыбные, грибные, мясные.	1
5. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп холодной кулинарной продукции. закуски из мяса.	1
6. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп холодной кулинарной	1

продукции. фаршированные помидоры, перец.	
7. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различных групп холодной кулинарной продукции. фаршированные баклажаны, яйца	1

Тема 4.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных соусов, салатных заправок

1. Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

1. Ассортимент, кулинарное назначение холодных соусов и заправок. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ,	1
---	---

2. Практическое занятие (план проведения занятия)

1. Организация рабочего места повара по приготовлению различного ассортимента заправок для холодных блюд их мяса. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различного ассортимента заправок для холодных блюд их мяса.	1
2. Организация рабочего места повара по приготовлению различного ассортимента заправок для холодных блюд из птицы. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различного ассортимента заправок для холодных блюд их птицы.	1

Тема 4.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд

1. Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

1. Классификация, ассортимент, значение в питании холодных блюд. Правила выбора продуктов при приготовлении с учетом технологических требований, принципов совместимости.	1
2. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	1

2. Практическое занятие (план проведения занятия)

1. Организация рабочего места повара по приготовлению различного ассортимента холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. (муссы, суфле).	1
2. Организация рабочего места повара по приготовлению различного ассортимента холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с применением технологии копчения. (Копченые рулеты из рыбы с разными наполнителями).. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различного ассортимента холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с применением технологии копчения. (Копченые рулеты из рыбы с разными наполнителями).	1
3. Организация рабочего места повара по приготовлению различного	1

ассортимента холодных блюд их мяса. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различного ассортимента холодных блюд их мяса. (паштетов).	
4. Организация рабочего места повара по приготовлению различного ассортимента холодных блюд их мяса. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различного ассортимента холодных блюд их мяса. (рулеты).	1
5. Организация рабочего места повара по приготовлению различного ассортимента холодных блюд их птицы. Приготовление, оформление, отпуск и презентация различного ассортимента холодных блюд их птицы.	1

Модуль 5 приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Тема 5.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих сладких блюд

1. Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	1
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	1

3. Практическое занятие (план проведения занятия)

1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд традиционного ассортимента (шарлотки или штруделя.). Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (, шарлотки или штруделя.)	1
2. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков). Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков)	1
3. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд традиционного ассортимента (яблок в тесте). Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (яблок в тесте)	1
4. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих	1

сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга). Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга.)	
--	--

Тема 5.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных сладких блюд

1. Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1
2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	1
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование,). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1

2. Практическое занятие (план проведения занятия)

1. Организация рабочего места повара по приготовлению желированных сладких блюд. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	1
2. Организация рабочего места повара по приготовлению желированных сладких блюд. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (мусса)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	1
3. Организация рабочего места повара по приготовлению желированных сладких блюд. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (самбука)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	1
4.Организация рабочего места повара по приготовлению желированных сладких блюд. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд	1

(Крема)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	
---	--

Тема 5.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации напитков

1.Лекция (вопросы, выносимые на занятие)

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении напитков .	1
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления напитков различного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1

2. Практическое занятие (план проведения занятия)

1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных напитков. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	1
2. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков . Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков	1

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Современные профессиональные технологии Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия.
2 неделя	Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело» Требования охраны труда и техники безопасности Модуль1 Техническое оснащение и организация рабочего места
3 неделя	Модуль 2 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
4 неделя	Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
5 неделя	Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

	ассортимента
6 неделя	Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
7 неделя	Модуль 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
8 неделя	Модуль 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Квалификационный экзамен

Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий.

4. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Аудитория №305	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Учебный кулинарный цех	Практические занятия; Итоговый контроль (демонстрационный экзамен)	Расходные материалы
Компьютерный класс	Промежуточный Контроль (тестирование)	Компьютеры

	занятия, тестирование	
--	--------------------------	--

Список расходных материалов

№	Наименование	Техническое описание	Ед. изм.	Кол-во на 1 человека	Кол-во на всех участников (15 человек)
1.	Пергамент рулон	25м	шт	1	5
2.	Фольга рулон 10м	10м	шт	1	5
3.	Скатерть для презентационного стола белая	Х\Б, 180\240	шт	2	15
4.	Ложки пластик	Ложка одноразовая столовая, 165мм белая	шт	-	215
5.	Бумажные полотенца	Двухслойные	шт	6	90
6.	Губка для мытья посуды	90х60х30мм, прямоугольная	шт	-	30
7.	Полотенца х,б для протир. тарелок	Полотенце вафельное 40х80см белое	шт	6	90
8.	Салфетки бумажные	Упаковка 100шт	шт	-	8
9.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	500мл	шт	30	450
10.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл	шт	30	450
11.	Контейнеры	1000мл	шт	15	225
12.	Стаканы одноразовые	200мл	шт	-	500
13.	Пакеты для мусора	60 л	рулон	-	14
14.	Пакеты для мусора	200 л	рулон	-	10
15.	Чашки пластиковые для горячего	250мл	шт	-	600
16.	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S;M;L	шт	упаковка	5\5\5
17.	Вода	Бутыль 19л	шт	-	10
18.	Плѐнка пищевая	Пленка, 20м	шт	1	15
19.	Моющие средства для мытья посуды 1л.	Моющее средство Fairy	шт	1	15
20.	Вакуумные пакеты, разных размеров	Пакеты вакуумные PA/PE 160*250 100шт./уп., 160*420 (100 шт./уп) 250*350 (100 шт./уп.)	шт		200\200\200
21.	Масло растительное для фритюра	Масло растительное рафинированное Олейна	л	-	26

РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА КОНКУРСАНТОВ

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ (НА 1-О РАБОЧЕЕ МЕСТО)				ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ (НА 5 РАБОЧИХ МЕСТ \ МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО УЧАСТНИКОВ 10 ЧЕЛОВЕК В ДВЕ СМЕНЫ)						
№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примечания	Стоимость всего, руб	Комментарий
1	Стол производственный	1800x600x860, с бортом. С внутренней металлической полкой, глухой.	шт	3	15	да				
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Подставка Кобор ПП-84/70, 2 ряда направляющих, 6 уровней направляющих	шт	1	5	да				
3	Пароконвектомат	Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1ПМ2, 6 уровней	шт	1	4	да				
3	Пароконвектомат	Пароконвектомат RATIONAL AG SCC 61 10,00 KW, 1\1, 6 уровней	шт	1	1	да				
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	Весы настольные CAS. Наибольший предел взвешивания 5кг наименьший предел взвешивания 2г.	шт	1	5	да				
5	Плита индукционная	Плита индукционная на открытой подставке Кобор I9-4S, 4 комфорки	шт	1	5	да				
6	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм.	шт	3	15	да				
7	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x65 мм.	шт	1	5	да				

	й стали								
8	Планетарный миксер	Планетарный миксер Agiete. Мощность 1,5кВт. Объем чаши 4 литра.	шт	1	5	да			
9	Шкаф холодильный	Шкаф холодильный "Бирюса"-310 Р, объем 300л., 5 полок . Дверь стекло.	шт	1	5	да			
10	Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800	шт	1	5	да			
11	Стол с моечной ванной	Ванна моечная цельнотянутая закрытая односекционная ВМЦЗ/1-60/60	шт	1	5	да			
12	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель +насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Блендер ручной Polaris, Мощность 1000Вт	шт	1	5	да			
13	Смеситель холодной и горячей воды	Кран водонагрев. Supretto KDR-4E-3	шт	1	5	да			
14	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями 28 см, 300 мл, без декора	шт	3	15	да			
15	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями 28 см, 250 мл, без декора	шт	3	15	да			
16	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром 32 см, без декора с ровными полями	шт	9	45	да			
17	Соусник	50 мл, керамический	шт	3	15	да			
18	Корзина для мусора	Объемом 35 литров	шт	2	10	да			

19	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для induction плит	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	набор	шт	1	5	да			
20	Сотейник для induction плит	Объемом 0,6л	шт	шт	1	5	да			
21	Сотейник для induction плит	Объемом 0,8л	шт	шт	1	5	да			
22	Сковорода для induction плит	Диаметром 24см	шт	шт	2	10	да			
23	Сковорода для induction плит	Диаметром 28см	шт	шт	1	5	да			
24	Гриль сковорода для induction плит	Квадратная, 24см	шт	шт	1	5	да			
25	Набор разделочных досок., пластиковые	Минимальные размеры Н=18, L=600, В=40 мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров	набор	шт	1	5	да			
26	Мерный стакан	Пластиковый, объем 0,5 л.	шт	шт	1	5	да			
27	Венчик	Металлический, L 240 мм	шт	шт	2	10	да			
28	Миски нержавеющая сталь	Диаметр 28 см	шт	шт	6	30	да			
29	Сито (для муки)	Диаметром 24 см, металлическое	шт	шт	1	5	да			
30	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см	шт	шт	1	5	да			
31	Подставка для разделочных досок металлическая	Металлическая на 6 досок	шт	шт	1	5	да			

	я								
3 2	Лопатки силиконовые	L 240 мм	шт	3	15	да			
3 3	Скалка	Деревяная (бук), L 500 мм, d 70 (с ручками)	шт	1	5	да			
3 4	Шумовка	Металлическая, L 400 мм	шт	1	5	да			
3 5	Половник	Объемом 250мл	шт	1	5	да			
3 6	Ковёр диэлектрический	Квадратный с рифленой поверхностью L 840 мм	шт	2	10	да			
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (НА 1 УЧАСТНИКА)					РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (НА 8 УЧАСТНИКОВ)				
№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Ко-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\ спонсор\ ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
1	Пергамент рулон	25м	шт	1	50	да			
2	Фольга рулон 10м	10м	шт	1	50	да			
3	Скатерть для презентационного стола белая	X\Б, 180\240	шт	2	20	да			
4	Ложки пластик	Ложка одноразовая столовая, 165мм белая	шт	-	720	да			
5	Бумажные полотенца	Двухслойные, 2 шт. в упаковке	шт	6	300	да			
6	Губка для мытья посуды	90x60x30мм, прямоугольная	шт	2	100	да			
7	Полотенца х,б для протир. тарелок	Полотенце вафельное 40x80см белое	шт	6	300	да			
8	Салфетки бумажные	Упаковка 100шт	шт	-	36	да			
9	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов	500мл	шт	30	1500	да			

10	Контейнеры одноразовые для пищи продуктов	300мл	шт	30	1500	да			
11	Контейнеры	1000мл	шт	15	750	да			
12	Стаканы одноразовые	200мл	шт	-	1785	да			
13	Пакеты для мусора	60 л	рулон	-	36	да			
14	Пакеты для мусора	200 л	рулон	-	18	да			
15	Чашки пластиковые для горячего	250мл	шт	-	1071	да			
16	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S;M;L	шт	упаковка	89	да			
17	Вода	Бутыль 19л	шт	-	60	да			
18	Плѐнка пищевая	Пленка, 20м	шт	1	50	да			
19	Моющие средства для мытья посуды 1л.	Fairy	шт	1	50	да			
20	Вакуумные пакеты, разных размеров	Пакеты вакуумные РА/РЕ 160*250 100шт./уп., 160*420 (100 шт./уп) 250*350 (100 шт./уп.)	шт	-	1500	да			
21	Масло растительное для фритюра	Масло растительное рафинированое Олейна	л	-	170	да			

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ КОНКУРСНЫХ ПЛОЩАДОК КОМАНД (КОММУНИКАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ОСВЕЩЕНИЕ И Т.П.)

№	Требование (описание)	Комментарий
1	Электричество на 1 бокс для участника, 380 вольт , 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 8 розеток	
2	Подвод воды на 1 пост для участника, горячая и холодная	
3	Система канализации с жируловителями	

ОБЩАЯ РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА КОНКУРСАНТОВ

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ (НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ)

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примечание стоимость всего, руб	Комментарий
1	Шкаф шоковой заморозки	Шкаф шоковой заморозки Cooleq CQF-10 780x800x1545, 400В, мощность 3,345 кВт. Два уровня на одного участника. GN 1/1	шт	-	1	да			
1	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм	шт	-	10	да			
2	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	Пластиковая ёмкость с помпой, объём 20 л	шт	-	1	да			
3	Часы настенные	Круглые, кварцевые	шт	-	1	да			
4	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Огнетушитель ОП 4, балон красного цвета, масса 4 кг и запорно пусковое устройство, общий вес 6,5 кг	шт	-	2	да			
5	Набор первой медицинской помощи	Аптечка первой помощи универсальная тип 3	шт	-	1	да			
6	Термометр инфракрасный	Пирометр Mastech MS6522B	шт	-	1	да			
7	Столы для презентации блюд	Стол 1200x800x740мм нераздвижной	шт	-	5	да			
8	Микроволновая печь	Микроволновая печь SAMSUNG ME713 KR, Мощность 0,7кВт	шт	-	1	да			
9	Фритюрница	Фритюрница MYSTERY MCM 50-14, Объёмом 4 литра.	шт	-	1	да			

1 0	Слайсер	Слайсер GE 220 v230 , Hz50, PH1~ , KW 0,160 g/min 1400, Диаметр режущего лезвия 220 мм.	шт	-	1	да			
1 1	Стол производственный	1800x600x850, с бортом. С внутренней металлической полкой, глухой.	шт	-	3	да			
1 2	Мясорубка	Мясорубка Alume - Iabin s143, Производителю стью 20 кг в час.	шт	-	1	да			
1 3	Блендер стационарный	Bosch MMB 1000 Объем чаши 2л.	шт	-	1	да			
1 4	Соковыжималка шнековая	Oursson, Мощностью 240 Вт, шнекового типа.	шт	-	1	да			
1 5	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Аппарат упаковочный вакуумный INDOKOR IVP-430PT/2 настольный, камерный	шт	-	1	да			
1 6	Ковёр диэлектрический	Квадратный с рифленой поверхностью L 840 мм	шт	-	6	да			

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОБЩЕЙ РАБОЧЕЙ ПЛОЩАДКЕ КОНКУРСАНТОВ (КОММУНИКАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ОСВЕЩЕНИЕ И Т.П.)

№	Требование (описание)	Комментарий
2	Электричество: 2 пилота по 6 розеток, 2 розетки по 220 Вольт (по 2 кВт на каждую)	

ДЕГУСТАЦИОННАЯ

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обесп	Примечание стоимость всего, руб	Комментарий
---	--------------	---	---------------	--------	--------	---------------------------------	--	---------------------------------	-------------

							ечени е		а р и й
1	Мусорная корзина	Объемом 25 литров	шт	-	1	да			
2	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	Пластиковая емкость с помпой, объем 20 л	шт	-	1	да			
3	Вилки из нержавеющей стали	Вилка столовая Сонет 205мм	шт	-	30	да			
4	Ножи из нержавеющей стали	Нож столовый Сонет220мм	шт	-	30	да			
5	Ложки из нержавеющей стали	Ложка столовая Сонет 205мм	шт	-	30	да			
6	Тарелки одноразовые	Тарелка 205мм белая	шт	-	1000	да			
7	Весы настольные электронные (профессиональные)	Весы настольные CAS. Наибольший предел взвешивания 5кг наименьший предел взвешивания 2г.	шт	-	1	да			

МЕБЕЛЬ

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Ко-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примечание стоимость всего, руб	Комментарий
1	Стол производственный	1800x600x850, с бортом. С внутренней металлической полкой, глухой.	шт	-	2	да			

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДЕГУСТАЦИОННОЙ (КОММУНИКАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ОСВЕЩЕНИЕ И Т.П.)

№	Требование (описание)	Комментарий
1	Площадь зоны не менее 15 м.кв (5*3 метра)	Дегустационные должны иметь два выхода один в соревновательную зону, другой в проход
2	Электричество: точка на 220 Вольт (2 кВт) - тройник	

КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
1	Компьютер	Toshiba 4-х ядерный процессор Intel Core i3 ; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB	шт	-	1	да			
2	МФУ лазерное ч/б, А4	запас тонера на 5 000 листов.	шт	-	1	да			
3	Проектор	Проектор BenQ MX518, лампа 1*190 вт, 1024*768	шт	-	1	да			
4	Экран для проектора	На штативе.	шт	-	1	да			
5	Мусорная корзина	Объемом 25 литров	шт	-	2	да			
6	Пилот, 6 розеток	Пилот, длина кабеля 3 м	шт	-	3	да			
7	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Огнетушитель ОП 4, балон красного цвета, масса 4 кг и запорно пусковое устройство, общий вес 6,5 кг	шт	-	1	да			

МЕБЕЛЬ

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
---	--------------	---	---------------	--------	--------	---------------------------------	--	--------------------------------	-------------

1	Офисный стол	(ШхГхВ) 1400х600х750.	шт	-	10	да			
2	Стул	На колесиках, без подлокотников синяя или серая обивка рассчитанные на вес не менее 100 кг	шт	-	20	да			
4	Запираемый шкафчик	8 запираемых ящиков (ШхГхВ) 400х500х500	шт	-	1	да			
5	Вешалка	Штанга на колесах, с крючками	шт	-	1	да			

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ КОМНАТЫ ЭКСПЕРТОВ
(КОММУНИКАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ОСВЕЩЕНИЕ И Т.П.)**

№	Требование (описание)	Комментарий
1	Площадь комнаты не менее 20 м.кв (5*4 метра)	46,9 м.кв
2	Электричество: 2 розетки по 220 Вольт (по 2 кВт на каждую)	
3	Подключение Компьютера к проводному интернету	Не Wi-Fi!

КОМНАТА ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Ко-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
1	Компьютер	Toshiba 4-х ядерный процессор Intel Core i3 ; Ethernet - 100/1000 mbps; RAM - 6GB или больше.	шт	-	1	да			
2	МФУ лазерное ч/б, А4	запас тонера на 5 000 листов.	шт	-	1	да			

МЕБЕЛЬ

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
1	Офисный стол	(ШхГхВ) 1400х600х750 столеншница не тоньше 25 мм белая или светлосерая ламинированная поверхность столешницы	шт	-	1	да			
2	Стул	На колесиках, без подлокотников синяя или серая обивка расчитанные на вес не менее 100 кг	шт	-	1	да			

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ КОМНАТЫ ГЛАВНОГО ЭКСПЕРТА (КОММУНИКАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ОСВЕЩЕНИЕ И Т.П.)

№	Требование (описание)	Комментарий
1	Площадь комнаты не менее 6 м.кв (3*2 метра)	10,3 м.кв
2	Электричество: 4 розетки на 220 Вольт (2 кВт)	
3	Подключение компьютера к проводному интернету	Не Wi-Fi!

КОМНАТА КОНКУРСАНТОВ

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
---	--------------	---	---------------	--------	--------	---------------------------------	--	--------------------------------	-------------

1	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Огнетушитель ОП 4, балон красного цвета, масса 4 кг и запорно пусковое устройство, общий вес 6,5 кг	шт	-	1	да			
2	Мусорная корзина	Объемом 25 литров	шт	-	2	да			
3	Пилот, 6 розеток	Пилот, длина кабеля 3 м	шт	-	2	да			

МЕБЕЛЬ

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
1	Офисный стол	(ШхГхВ) 1400х600х750 столешница не тоньше 25 мм белая или светлосерая ламинированная поверхность столешницы	шт	-	10	да			
2	Стул	На колесиках, без подлокотников синяя или серая обивка рассчитанные на вес не менее 100 кг	шт	-	20	да			
3	Запираемый шкафчик	Не менее 8 запираемых ящиков (ШхГхВ) 400х500х500	шт	-	1	да			
4	Вешалка	Штанга на колесах, с крючками (не менее 14 крючков)	шт	-	1	да			

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ КОМНАТЫ КОНКУРСАНТОВ (КОММУНИКАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ОСВЕЩЕНИЕ И Т.П.)

№	Требование (описание)	Комментарий
1	Площадь комнаты не менее 20 м.кв (5*4 метра)	32,5 м.кв

СКЛАД

ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
1	Стол производственный	1500x600x850,с бортом. С внутренней металлической полкой, глухой.	шт	-	2	да		
2	Весы настольные электронные (профессиональные)	Весы настольные CAS. Наибольший предел взвешивания 5кг наименьший предел взвешивания 2г.	шт	-	2	да		
3	Холодильный шкаф	Холодильник Indesit MD 14, Объемом 300л	шт	-	4	да		
4	Морозильный шкаф (морозильный ларь)	Шкаф морозильный с глухой дверью POLAIR CB105-S, Объемом 500л	шт	-	1	да		
5	Стол с моечной ванной	Ванна моечная цельнотянутая закрытая односекционная ВМЦ3/1-60/60	шт	-	1	да		
6	Смеситель для горячей и холодной воды	Кран водонагрев. Supretto KDR-4E-3	шт	-	1	да		
7	Стеллаж 4х уровневый	800x500x1800	шт	-	2	да		
8	Ножи поварские	Нож поварской с деревянной ручкой, длина лезвия 25 см	шт	набор	2	да		
9	Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры Н=18,L=600,В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	набор	-	1	да		

10	Корзина для мусора	Объемом 25 литров	шт	-	2	да			
11	Контейнер для продуктов, 20 литров	пластиковый с крышкой	шт	-	20	да			

МЕБЕЛЬ

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
1	Офисный стол	(ШхГхВ) 1400х600х750 столеншница не тоньше 25 мм белая или светлосерая ламинированная поверхность столешницы	шт	-	1	да			
2	Стул	Без колесиков, без подлокотников черная обивка расчитанные на вес не менее 100 кг	шт	-	1	да			

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ СКЛАДА (КОММУНИКАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ОСВЕЩЕНИЕ И Т.П.)

№	Требование (описание)	Комментарий
1	Площадь склада не менее 20 м.кв (5*4 метра)	21,3 м.кв
2	Электричество: пилот 8 розеток, 1 розетка на 220 Вольт (2 кВт)	

КОМНАТА ХРАНЕНИЯ ТУЛБОКСОВ

МЕБЕЛЬ

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
1	Офисный стол	(ШхГхВ) 1400х600х750 столеншница не тоньше 25 мм	шт	-	1	да			

		белая или светлосерая ламинированная поверхность столешницы							
2	Стул	Без колесиках, без подлокотников синяя или серая обивка рассчитанные на вес не менее 100 кг	шт	-	1	да			

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ КОМНАТЫ (КОММУНИКАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ОСВЕЩЕНИЕ И Т.П.)

1	Площадь комнаты не менее 6 м.кв (3*2 метра)	9 м.кв
---	---	--------

КАНЦЕЛЯРИЯ НА КОМПЕТЕНЦИЮ (НА ВСЕХ УЧАСТНИКОВ И ЭКСПЕРТОВ)

№	Наименование	Тех. описание или ссылка на сайт с тех. описанием позиции	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во	Наличие (Да\Нет) у организатора	Поставщик\спонсор\ответственный за обеспечение	Примерная стоимость всего, руб	Комментарий
1	Бумага А4	Бумага для офисной техники А4 80г.96%	пачка 500 листов	-	30	да			
3	Скотч двусторонний	50ммх10м полипропилен	шт	-	2	да			
4	Ручка шариковая	прозрачный корпус, 1мм, синяя	шт	-	85	да			
5	Степлер со скобами	Степлер №10 на 10л., скобы №10 1000шт./уп.	шт	-	10	да			
6	Скрепки канцелярские	28мм.100шт. никелиров.	упак	-	20	да			
7	Файлы А4	Файл А4 с перфорацией 30мм 100шт/уп	упак	-	20	да			
8	Маркеры цветные	Выделитель текста плоский 2-5мм	шт	-	10	да			
9	Планшет формата А4	Пластиковый с прижимным механизмом, 50л.	шт	-	9	да			
10	Скотч широкий	Прозрачный 50ммх66м 40мм	шт	-	3	да			
11	Нож канцелярский	9мм с фиксатором	шт	-	2	да			

1 2	Калькулятор	CITIZEN настольный Correct D-316, 16 разрядов, двойное питание	шт	-	1	да			
1 3	Ножницы	190мм, с резиновыми вставками	шт	-	2	да			
1 4	Карандаш	КОН-I-NOOR 1500 HB	шт	-	20	да			
1 5	Папка для документов с файлами	Папка файловая А4 на 30 карманов	шт	-	8	да			

5. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническая документация по компетенции «Поварское дело»;
- конкурсные задания по компетенции «Поварское дело»;
- задание демонстрационного экзамена по компетенции по компетенции «Поварское дело»;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы (<https://apachlab.ru/technologies/cook-chill/>, <https://restoran-service.ru/blog/innovatsii-i-tehnologii-v-obshchepite/tehnologiya-cook-and-chill/>, https://studopedia.ru/19_95185_innovatsionnie-tehnologii-prigotovleniya-i-braneniya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html)
- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
- Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

6. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов, дисциплин) программы и проводится в виде зачетов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний, выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»)) или четырех балльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу

(демонстрационный экзамен, КОД №1.1) и проверку теоретических знаний (тестирование).

7. Составитель программы

Ким Е.В - Преподаватель ГПОУ ТО «Техникум технологий пищевых производств» - эксперт Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» по компетенции «Поварское дело», с правом оценки Демонстрационного экзамена

