

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
повышения квалификации по профессиям рабочих, должностям служащих
для лиц предпенсионного возраста по профессии/должности «Повар
(компетенция «Поварское дело»)»**

**Программа профессионального обучения
повышения квалификации по профессиям рабочих, должностям служащих
для лиц предпенсионного возраста по профессии/должности
«Повар (компетенция «Поварское дело»))»**

1. Цели реализации программы

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 «Поварское дело».

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.

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

Требования к образованию и обучению – среднее профессиональное образование – программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих); профессиональное обучение – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих.

По итогам изучения программы профессионального обучения соискатель, будет готов к выполнению основных видов деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

Программа разработана в соответствии со:

- спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications);
- профессиональным стандартом «Повар» (утвержден приказом Минтруда России от 08 сентября 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

Уровень квалификации по итогам освоения программы - 4

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица предпенсионного возраста.

Трудоемкость обучения: 72 академических часа.¹
 Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Теоретическое обучение (не более 20% от общего количества часов)	14	7	4	3	
1.1	Современные профессиональные технологии	4	1	2	1	Зачет
1.2	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело»	6	5		1	Зачет
1.3	Требования охраны труда и техники безопасности	4	1	2	1	Зачет
2.	Профессиональный курс	48	11	30	7	
2.1	Модуль 1 Техническое оснащение и организация рабочего места	4	1	2	1	Зачет
2.2	Модуль 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	18	4	12	2	Зачет
2.3	Модуль 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	16	4	10	2	Зачет
2.4	Модуль 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	10	2	6	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:		72	18	34	20	

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, ак. час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1	Теоретическое обучение	14	7	4	3	
1.1	<i>Современные профессиональные технологии</i>	4	1	2	1	<i>Зачет</i>
1.2	<i>Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело»</i>	6	5		1	<i>Зачет</i>
1.2.1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)	3	2		1	
1.2.2	Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	3	3			
1.3	<i>Требования охраны труда и техники безопасности</i>	4	1	2	1	<i>Зачет</i>
1.3.1	Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды по компетенции	4	1	2	1	
2.	Профессиональный курс	48	11	30	7	
2.1	Модуль 1 Техническое оснащение и организация рабочего места	4	1	2	1	Зачет
	1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания		1			
	1.2. Механическое оборудование			1		
	1.3. Тепловое оборудование			1		
2.2	Модуль 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,	18	4	12	2	Зачет

	кулинарных изделий разнообразного ассортимента					
	Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров, супов	4	2	2		
	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы	12	2	10		
	Модуль 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	16	4	10	2	Зачет
2.3	Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок	16	4	10	2	
	Модуль 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	10	2	6	2	Зачет
	Тема 4.1 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	4	1	3		
2.4	Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	4	1	3		
3	Квалификационный экзамен	10			10	
3.1	Тестирование	3			3	Тест
3.2	Демонстрационный экзамен по компетенции	7			7	ДЭ
	ИТОГО:	72	18	34	20	

3.3. Учебная программа

МОДУЛЬ 1. Техническое оснащение и организация рабочего места

(наименование раздела (модуля))

Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания (лекция)

Тема 1.2. Механическое оборудование (практическое занятие)

<i>Содержание учебного материала</i>
1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации
2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации
5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации
6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации

Тема 1.3. Тепловое оборудование (практическое занятие)

<i>Содержание учебного материала</i>
1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации

МОДУЛЬ 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

(наименование раздела (модуля))

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров, супов

Содержание учебного материала:
1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров, супов (лекция)
2. Приготовление бульонов, отваров, супов. Техника порционирования, варианты оформления подачи (практическое занятие)

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы

Содержание учебного материала:
1. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов (практическое занятие)
2. Приготовление и отпуск горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья (практическое занятие)

3. Приготовление и отпуск горячих блюд из мяса, птицы (практическое занятие)

МОДУЛЬ 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

(наименование раздела (модуля))

Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок

Содержание учебного материала:

1. Классификация, ассортимент, холодных блюд и закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы (лекция)
2. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок (практическое занятие)

МОДУЛЬ 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

(наименование раздела (модуля))

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

Содержание

1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов (лекция)
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (практическое занятие)

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента

Содержание

1. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении напитков (лекция)
2. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП) (практическое занятие).

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. Стандарт компетенции

	WSSS «Поварское дело»
	Требования охраны труда и техники безопасности
	Модуль 1 Техническое оснащение и организация рабочего места
2 неделя	Модуль 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3 неделя	Модуль 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов
4 неделя	Модуль 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	Демонстрационный экзамен, тестирование

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
1	2	3
Аудитория №305	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, флипчарт
Учебный кулинарный цех	Практические занятия; Итоговый контроль (демонстрационный экзамен)	Расходные материалы (при наличии)
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	Примерная 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	1	5	да			
20	Сотейник для induction плит	Объемом 0,6л	шт	1	5	да			
21	Сотейник для induction плит	Объемом 0,8л	шт	1	5	да			
22	Сковорода для induction плит	Диаметром 24см	шт	2	10	да			
23	Сковорода для induction плит	Диаметром 28см	шт	1	5	да			
24	Гриль сковорода для induction плит	Квадратная, 24см	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	1	5	да			
26	Мерный стакан	Пластиковый, объем 0,5 л.	шт	1	5	да			
27	Венчик	Металлический, L 240 мм	шт	2	10	да			
28	Миски нержавеющая сталь	Диаметр 28 см	шт	6	30	да			
29	Сито (для муки)	Диаметром 24 см, металлическое	шт	1	5	да			
30	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см	шт	1	5	да			
31	Подставка для разделочных досок металлическая	Металлическая на 6 досок	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	Х\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 пиц 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\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			

10	Слайсер	Слайсер GE 220 v230 , Hz50, PH1~ , KW 0,160 g/min 1400, Деаметр режущего лезвия 220 мм.	шт	-	1	да			
11	Стол производственный	1800x600x850, с бортом. С внутренней металлической полкой, глухой.	шт	-	3	да			
12	Мясорубка	Мясорубка Alume - labin s143, Производителю стью 20 кг в час.	шт	-	1	да			
13	Блендер стационарный	Bosch MMB 1000 Объем чаши 2л.	шт	-	1	да			
14	Соковыжималка шнековая	Oursson, Мощностью 240 Вт, шнекового типа.	шт	-	1	да			
15	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Аппарат упаковочный вакуумный INDOCOR IVP-430PT/2 настольный, камерный	шт	-	1	да			
16	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	Кол-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	Примечание 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	Примечание 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-л-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	Ко л-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 ВМЦЗ/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 30мкм 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 40мкм	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, изданных по отдельным разделам программы;
- 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-hraneniya-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. Составители программы

Трофимова Н.В., заместитель директора по развитию и инновационной деятельности ГПОУ ТО «Техникум технологий пищевых производств», сертифицированный эксперт Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» по компетенции «Поварское дело».