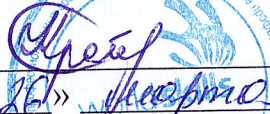


СОГЛАСОВАНО

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


С.Б. Крайчинская
«26»  2018г.


УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель директора по
управлению финансово-
хозяйственными ресурсами ГБПОУ
города Москвы
«Первый Московский
Образовательный Комплекс»


М.Н. Никитина
«26»  2018г.


**Программа повышения квалификации преподавателей (мастеров
производственного обучения)
«Практика и методика подготовки кадров по профессии «Повар-
кондитер» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции
«Поварское дело»**

Москва, 2018 г.

**Программа повышения квалификации преподавателей (мастеров
производственного обучения)
«Практика и методика подготовки кадров по профессии «Повар-
кондитер» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции
«Поварское дело»**

1. Цели реализации программы:

- повышение профессионального уровня преподавателей (мастеров производственного обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям в системе среднего профессионального образования, на основе лучших отечественных и международных практик и методик подготовки рабочих кадров с учетом стандартов Ворлдскиллс по соответствующим компетенции;
- формирование (совершенствование) компетенции преподавателей (мастеров производственного обучения) по подготовке студентов к сдаче демонстрационного экзамена по профессии (специальности) «Повар- кондитер», по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы повышения квалификации слушатель должен приобрести следующие знания и умения, необходимые для качественного изменения компетенций:

слушатель должен знать:

- историю, современное состояние и перспективы развития движения WSI и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»);
- понятие о компетенциях и стандарт компетенции "Поварское дело" Ворлдскиллс Россия;
- современные профессиональные технологии в предметной (профессиональной) сфере деятельности;
- лучшие доступные отечественные и международные практики и методики подготовки кадров по профессии "Повар, кондитер" с учетом стандарта компетенции Ворлдскиллс Россия;
- методику реализации основной профессиональной образовательной программы (программы профессионального обучения) и отдельных профессиональных модулей с учетом стандарта компетенции ("Поварское дело") Ворлдскиллс Россия;
- практику и методику оценивания промежуточных и итоговых результатов обучения, организации и проведения демонстрационного экзамена по соответствующей компетенции ("Поварское дело") Ворлдскиллс Россия (примеры модульных заданий, организацию рабочего места, требования к технике безопасности, критерии и процедуру оценивания результатов);
- требования к материально-техническому обеспечению учебного процесса по основной профессиональной образовательной программе (программе профессионального обучения) с учетом соответствующего стандарта компетенции "Поварское дело" Ворлдскиллс Россия;
- основные понятия, термины и определения в области фудпеиринга, молекулярной кухни, технологий SousVide, термомиксинг, криогенной кухни, работы с текстурам, сифоном, дымным пистолетом;
- требования к классификации текстур;
- этапы технологического цикла и принципы технологии приготовления сложной кулинарной продукции на основе фудпеиринга, технологий SousVide, термомиксинг, криогенной кухни, работы с текстурами, сифоном, дымным пистолетом;
- оборудование и инвентарь для работы с текстурами, технологий SousVide, термомиксинг, криогенной кухни, работы с текстурами, сифоном, дымным пистолетом;

- методы и виды, технологические процессы формирующие текстуру, требования качества сложной кулинарной продукции при использовании сферификации, загущения, желефикации, эмульсификации, мульти-текстурных рецептов, пенообразования, миксологии;

- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложной кулинарной продукции с учетом молекулярной кухни, технологий SousVide, термомиксинг, криогенной кухни, работы с текстурами, сифоном, дымным пистолетом.

слушатель должен уметь:

- организовать обучение студентов и подготовку к сдаче демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции "Поварское дело" в рамках профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы (программы профессионального обучения);

- провести оценку промежуточных и итоговых результатов обучения студентов, оценку профессиональной компетентности студента в ходе демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции "Поварское дело";

- организовать разбор результатов, достигнутых студентами на демонстрационном экзамене по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции "Поварское дело" и соответствующую актуализацию программ и методик обучения в целях достижения студентами высоких профессиональных результатов;

- пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной кулинарной продукции на основе современных кулинарных технологий;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной кулинарной продукции на основе современных кулинарных технологий;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной кулинарной продукции на основе современных кулинарных технологий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами на основе современных кулинарных технологий;

- разрабатывать новые виды продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид сложной холодной и горячей кулинарной продукции.

3. Содержание программы

Учебный план программы повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров по профессии (специальности) «Повар – кондитер» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

Категория слушателей: преподаватели (мастера производственного обучения) образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования

Срок обучения: 78 академических часов

Форма обучения: очная, с отрывом от работы (итоговая аттестация – в очной форме).

№	Наименование модуля*	Всего, ак.час.	В том числе	
			лекции	практ. занятия
1.	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).	6	6	-

2.	Современные технологии в профессиональной сфере деятельности по компетенции "Поварское дело", в том числе: - демонстрационные мастер-классы членов национальной сборной Ворлдскиллс Россия – победителей и призеров международных чемпионатов по соответствующей компетенции; - демонстрационные лекции и мастер-классы организаций-работодателей.	22	4	18
3.	Содержание профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы и методика преподавания профессиональных модулей с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции "Поварское дело"	22	8	14
4.	Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. Оценка квалификации студента (выпускника) в ходе демонстрационного экзамена	22	8	14
	Итоговая аттестация	6	-	6
	ИТОГО:	78	26	52

Учебно-тематический план программы повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров по профессии (специальности) «Повар – кондитер» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

№	Наименование разделов и тем	Всего, ак.час.	В том числе	
			лекции	практ. занятия
1.	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS«Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).	6	6	-
1.1	История и современное состояние движения WSI и Ворлдскиллс Россия. Роль движения Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») в развитии профессиональных сообществ и систем подготовки кадров.	1	1	-
1.2	Понятие о компетенциях. Стандарт компетенции WSI «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).	5	5	-
2.	Современные технологии в профессиональной сфере деятельности по компетенции «Поварское дело», в том числе: - демонстрационные мастер-классы членов национальной сборной Ворлдскиллс Россия –	22	4	18

	победителей и призеров международных чемпионатов по соответствующей компетенции; - демонстрационные лекции и мастер-классы организаций-работодателей.			
2.1	Практический мастер – класс. Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Художественные основы оформления блюд, современные подходы и тенденции. Современные требования к оформлению блюд.	8	-	8
2.2	Региональные кухни России. Современные тенденции в составлении меню.	4	4	-
2.3	Практический мастер – класс. Современные тенденции кондитерского искусства, оформление и эффектная подача кондитерских изделий. Разработка десерта с учетом модулей Конкурсного задания компетенции «Поварское дело».	10	-	10
3.	Содержание профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы и методика преподавания профессиональных модулей с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».	22	8	14
3.1	Содержание профессиональных модулей основных образовательных программ по новым ФГОС СПО (ТОП-50) с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».	4	4	-
3.2	Практический мастер-класс. Инновационные техники и технологии. Современные методы и технологии обработки сырья, полуфабрикатов в приготовлении блюд. Современные подходы к практической реализации конкурсных заданий на чемпионатах по компетенции «Поварское дело» по стандартам WSI с учетом интеграции в основные образовательные программы по новым ФГОС СПО (ТОП-50).	12	4	8
3.3	Практический мастер-класс и групповое выполнение практического задания. Методика проведения практических занятий в рамках профессиональных модулей (учебной практики) с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».	6	-	6
4.	Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. Оценка квалификации студента (выпускника) в ходе демонстрационного экзамена.	22	8	14
4.1	Оценка квалификации обучающегося (выпускника) по результатам подготовки и участия в Демонстрационном экзамене с	6	6	-

	учетом требований стандартов Ворлдскиллс Россия. Методика организации и проведения Демонстрационного экзамена по профессии (специальности) «Повар – кондитер» по стандартам Ворлдскиллс Россия.			
4.2	Критерии и процедура оценивания конкурсных заданий (отдельных модулей) в соответствии с актуальными требованиями и содержанием конкурсного задания. Разработка критериев оценивания.	2	-	2
4.3	Практика подготовки и проведения демонстрационного экзамена и чемпионата по компетенции «Поварское дело». Работа с CIS.	2	2	-
4.5	Организация проведения и участие в качестве конкурсантов в Демонстрационном экзамене слушателями программы, выполнение конкурсного задания, процедура оценивания конкурсного задания.	12	-	12
Итоговая аттестация				
1.	Демонстрационный экзамен, выполнение конкурсного задания слушателями программы.	4	-	4
2.	Тест на знание общих и специальных вопросов программы	2	-	2
	ИТОГО:	78	26	52

Учебная программа повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров по профессии (специальности) "Повар-кондитер" с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»

1. Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).

1.1 История и современное состояние движения WSI и Ворлдскиллс Россия. Роль движения Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») в развитии профессиональных сообществ и систем подготовки кадров. Реорганизация системы профессионального образования с учетом стандартов WSI.

- Ледовских Николай Анатольевич – мастер производственного обучения ГБПОУ «1-й МОК», сертифицированный эксперт Ворлдскиллс Россия.

1.2 Понятие о компетенциях. Стандарт компетенции WSI «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).

- Пахорукова Елена Ивановна – методист ГБПОУ «1-й МОК», эксперт с правом проведения регионального чемпионата

2. Современные технологии в профессиональной сфере деятельности по компетенции «Поварское дело», в том числе:

- демонстрационные мастер-классы членов национальной сборной Ворлдскиллс Россия – победителей и призеров международных чемпионатов по соответствующей компетенции;
- демонстрационные лекции и мастер-классы организаций-работодателей.

2.1 Практический мастер – класс. Основы и современные подходы к сочетаемости ингредиентов блюд. Художественные основы оформления блюд, современные подходы и тенденции. Современные требования к оформлению блюд.

- Лазерсон Илья Исаакович – Генеральный директор ООО «Кулинарная студия Ильи Лазерсона», Президент клуба шеф-поваров Санкт-Петербурга, сертифицированный эксперт Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

2.2 Региональные кухни России. Современные тенденции в составлении меню.

- Лазерсон Илья Исаакович – Генеральный директор ООО «Кулинарная студия Ильи Лазерсона», Президент клуба шеф-поваров Санкт-Петербурга, сертифицированный эксперт Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

2.3 Практический мастер – класс. Современные тенденции кондитерского искусства, оформление и эффектная подача кондитерских изделий. Разработка десерта с учетом модулей Конкурсного задания компетенции «Поварское дело».

- Долгих Константин Владимирович – победитель Финала Национального чемпионата "Молодые профессионалы" 2017 по компетенции «Поварское дело».

3. Содержание профессиональных модулей основной профессиональной образовательной программы и методика преподавания профессиональных модулей с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

3.1 Содержание профессиональных модулей основных образовательных программ по новым ФГОС СПО (ТОП-50) с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

- Соколова Елена Ивановна – методист ГБПОУ «1-й МОК».

3.2 Практический мастер-класс. Инновационные техники и технологии. Современные методы и технологии обработки сырья, полуфабрикатов в приготовлении блюд. Современные подходы к практической реализации конкурсных заданий на чемпионатах по компетенции «Поварское дело» по стандартам WSI с учетом интеграции в основные образовательные программы по новым ФГОС СПО (ТОП-50).

- Иришкин Евгений Николаевич – Директор Центра шеф-поваров Санкт-Петербурга, международный эксперт Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

3.3 Практический мастер-класс и групповое выполнение практического задания. Методика проведения практических занятий в рамках профессиональных модулей (учебной практики) с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

- Ледовских Николай Анатольевич – мастер производственного обучения ГБПОУ «1-й МОК», сертифицированный эксперт Ворлдскиллс Россия.

- Пахорукова Елена Ивановна – методист ГБПОУ «1-й МОК», эксперт с правом проведения регионального чемпионата.

4. Организация и проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. Оценка квалификации студента (выпускника) в ходе демонстрационного экзамена.

4.1 Оценка квалификации обучающегося (выпускника) по результатам подготовки и участия в Демонстрационном экзамене с учетом требований стандартов Ворлдскиллс Россия. Методика организации и проведения Демонстрационного экзамена по профессии (специальности) «Повар – кондитер» по стандартам Ворлдскиллс Россия.

- Пахорукова Елена Ивановна – методист ГБПОУ «1-й МОК», эксперт с правом проведения регионального чемпионата.

4.2 Критерии и процедура оценивания конкурсных заданий (отдельных модулей) в соответствии с актуальными требованиями и содержанием конкурсного задания.

Разработка критериев оценивания.

- Ледовских Николай Анатольевич – мастер производственного обучения ГБПОУ «1-й МОК», сертифицированный эксперт Ворлдскиллс Россия.

4.3 Практика подготовки и проведения демонстрационного экзамена и чемпионата по компетенции «Поварское дело». Работа с CIS.

- Ледовских Николай Анатольевич – мастер производственного обучения ГБПОУ «1-й МОК», сертифицированный эксперт Ворлдскиллс Россия.

4.5 Организация проведения и участие в качестве конкурсантов в Демонстрационном экзамене слушателями программы, выполнение конкурсного задания, процедура оценивания конкурсного задания.

- Ледовских Николай Анатольевич – мастер производственного обучения ГБПОУ «1-й МОК», сертифицированный эксперт Ворлдскиллс Россия.

- Пахорукова Елена Ивановна – методист ГБПОУ «1-й МОК», эксперт с правом проведения регионального чемпионата.

Итоговая аттестация:

Демонстрационный экзамен, выполнение конкурсного задания слушателями программы.

Тест на знание общих и специальных вопросов программы.

- Ледовских Николай Анатольевич – мастер производственного обучения ГБПОУ «1-й МОК», сертифицированный эксперт Ворлдскиллс Россия.

- Пахорукова Елена Ивановна – методист ГБПОУ «1-й МОК», эксперт с правом проведения регионального чемпионата.

4. Материально-технические условия реализации программы

Материально-техническая база образовательного учреждения в соответствии со стандартом компетенций WSI.

Наименование		Наименование оборудования	Кол-во ед.
		Лаборатории	
Лаборатория производства кулинарной продукции с организацией 10 рабочих мест по стандартам WorldSkills Russia	204	Слайсер	2шт
		Соковыжималка универсальная	2шт
		Мясорубка	2шт
		Печь микроволновая	2шт
		Вакуумный упаковщик	2шт
		Фритюрница	2шт
		Шкаф шоковой заморозки	2шт
		Ванна моечная закрытая	10шт
		Зонт вытяжной центральный	10шт
		Стол производственный 1300x700x850	10шт
		Стол производственный 1500x700x850	10шт
		Стол производственный 1200x700x850	10шт

		Стол производственный 400x700x850	10шт
		Миксер планетарный	10шт
		Стеллаж	10шт
		Плита индукционная	10шт
		Гомогенизатор	10шт
		Смеситель	10шт
		Шкаф холодильный	10шт
		Весы порционные	10шт
		Подставка под пароконвектомат	10шт
		Пароконвектомат гастрономический	10шт
Лаборатория технологии продукции общественного питания	103	Проектор PROMETHEAN PRM-32	1
		Интерактивная доска INTERWRITE 1077	1
		компьютер	1
		Весы CASSW-2 эл. порционные	12
		Полка настенная д/досок ПН 600*350*300	5
		Ванна моечная ВМ1Р 1600*600*850	12
		Шкаф Шк/Р 2С 800*400*1800 двух секционный	1
		Аппарат Pасоjet	1
		Ротационный кипятильник Sous vide	1
		Диспенсер для подогрева тарелок	1
		Пирометр	1
		Термометр от -40 до +260	5
		Кутер Robot Coupe	1
		Зонт вытяжной центральный ВЦ 1100*1800*350	3
		Плита Electrolux QCEQFE800	6
		Зонт вытяжной пристенный ВП 100*800*350	1
		Шкаф расстоечный АРГО 100	1
		Печь конвекционная SMEGALFA 135 XM	1
		Слайсер TECNODUE 220/GS	1
		Полка настенная ПН 6/4Р	1
		Стол производственный с бортом СБ 9/6-Р	1
		Полка для стола П9/6-Р 870*525*40	1
		База нейтральная БН/700 400*640*570 п/обор. ELECTR	6
		Поверхность рабочая Electrolux QN400	5
		Поверхность рабочая Electrolux QN810	6
		База нейтральная БН/700 800*640*570 п/обор. ELECTR	6
		Стол производственный с бортом СБ12/7- Р	3
		Полка для стола П12/7-Р 1170*625*40	3
		Миксер планетарный Electrolux BE5	1
		Мясорубка Everest TC/8	1
		Соковыжималка Д/цитрусовых BORKJUCUP 9911BK	1
		Рыбочистка КТ,S	1
		Процессор кухонный RobotCoupeR201 ULTRAE	1

	Набор ножей д/овощерез. 1946	1
	Соковыжималка универсальная BORKJUCUN 20120 BK	1
	Блендер кухонный	1
	Кувшин полисульфоновый HALLDE	1
	Весы CASSW-5 эл.порционные	1
	Гомогенизатор RobotCoupeMiniMP170v.v	2
	Поверхность жарочная Electrolux QRE401	1
	Стол С 700*750*870 выходной с правым крепл. К п/м	1
	Стол СО М1L 1500*750*870 входной с левым крепл.	1
	Машина посудомоечная Electrolux YT65E	1
	Водоумягчитель INOXDEP DEPO12	1
	Устройство душирующее DMFB9D	1
	Яйцеварка TECNOINOX ER12/0	1
	Полка настенная ПН 9/4-Р	1
	Печь параконвекционная Electrolux AOS06EB	1
	Фильтр жировой Electrolux для печи 6GN	1
	Водоумягчитель INOXDEP DEPO12	1
	Шкаф шок-го охл./заморозки ElectroluxAOFPO61CT	1
	Зонт вытяжной пристенный ВП 1100*1000*350	1
	Тостер SIRMAN 4Q	1
	Фритюрница SARO PROFRI 4L	1
	Стол СБП 1100*600*850	1
	Печь СВЧ STARFOOD WD900JI-B25	1
	Ледогенератор STARFOOD ZB-15	1
	Стеллаж СН9/4С-Р	1
	Ванна моечная М2 12/7-Р 1200*700*850	1
	Стол СБП 3/К 1200*600*850	2
	Печь пароконвекционная Electrolux CCO30	1
	Шкаф комбинированный Electrolux RH14DD3F	1
	Печь СВЧ MINEAPOLIS WD900 COMBI	1
	Витрина кондитерская охлаждаемая Giorgia 111-100 inox	1
	Кофемолка С.М.А modelM	1
	Шкаф холод. Со стеклом LIEBHERRFKVSL 4112 СЕРЕБ	1
	Смягчитель воды С.М.А. 12 л	1
	Кофеварка С.М.А SMSA/1 LISSABRIARFOOD	1
	Фризер для мягкого мороженого BQ818PU	1
	Подставка под фризер СПС-128/600 700X850(закрытая)	1
	Аппарат кофе на песке АК\8-4	1

		Блендер VEMA FR2055	1	
		Стакан для миксера VEMAFL2005/L НЕРЖ	1	
		Миксер VEMA FL2005/L1		
Учебный кулинарный цех с зоной теоретического обучения	409	Интерактивное место педагога	1	
		компьютер	13	
		Проектор SMART V25	1	
		Интерактивная доска SMARTBOARD SB680	1	
		Миксер планетарный DITA Electrolux BE5 601168	1	
		Упаковщик вакуумный КОМЕТ настольн. VACUBOY	1	
		Кутер Robot Coupe	1	
		Стол центральный СП-132/1007	1	
		Полка настольная ПН-820/900	1	
		Печь СВЧ MINEAPOLIS WD900 COMBI	1	
		Стеллаж СТР-324/1203	1	
		Стеллаж закрытый СТК-363/505 распашной	1	
		Ванна моечная ВМ-31/657 П	1	
		Полка настольная ПН-810/1200	1	
	Полка настольная ПН-810/1200 двухъярусная	1		
	Стол с охлад. Шкафом NICOLDGN11/TN	1		
	Ванна моечная двойная ВМ-22/557	1		
	Полка настольная ПН-810/1200	1		
	Шкаф комбинированный SAGY VD70NB	1		
	Шкаф расстоечный APASH A9/8	1		
		Блинница ROLLER GLIL 350E	1	
		Зонт вытяжной пристен. MCV 1500X800X400	1	
		Шкаф пекарский APASH A84U	1	
		Стол пристенный СПС-934/907 КУПЕ	2	
		Зонт вытяжной централ. MCB 1000X1600X400	2	
		Шкаф для одежды СТК-891/300	4	
		Стол центральный СП-133/1200	4	
		Стол центральный СП-133/1500	4	
Плита индукционная DITOElectroluxDIZL2 602110		8		
Кутер Robot Coupe R2		1		
Весы эл. Порционные CASSW 1-2 один дисп.		8		
Учебный кондитерский цех с зоной теоретического обучения		308	Интерактивное место педагога	1
			компьютер	12
			Проектор HITACHI CPX2	1
	Интерактивная доска INTERWRITE 1077		1	
	Миксер планетарный DITO Electrolux BE5 601168		1	

		Упаковщик вакуумный КОМЕТ настольн. VACUBOY	1
		Стол центральный СП-132/1007	1
		Полка настольная ПН-820/900	1
		Печь СВЧ MINEAPOLIS WD900 COMBI	1
		Стеллаж СТР-324/1203	1
		Стеллаж закрытый СТК-363/505 распашной	1
		Ванна моечная ВМ-31/657 П	1
		Полка настольная ПН-810/1200	1
		Полка настольная ПН-810/1200 двухъярусная	1
		Стол с охладж. Шкафом NICOLDGN11/TN	1
		Ванна моечная двойная ВМ-22/557	1
		Полка настольная ПН-810/1200	1
		Шкаф комбинированный SAGY VD70NB	1
		Шкаф расстоечный APASH A9/8	1
		Блинница ROLLER GLIL 350E	1
		Зонт вытяжной пристен. MCV 1500X800X400	1
		Шкаф пекарский APASH A84U	1
		Стол пристенный СПС-934/907 КУПЕ	2
		Зонт вытяжной централ. MCB 1000X1600X400	2
		Шкаф для одежды СТК-891/300	4
		Стол центральный СП-133/1200	4
		Стол центральный СП-133/1500	4
		Плита индукционная DITOElectroluxDIZL2 602110	8
		Куттер Robot Coupe R2	1
		Весы эл. Порционные CASSW 1-2 один дисп.	8
Лаборатория кулинарных искусств и сервиса	204	Интерактивное место педагога	1
		Проектор PROMETHEAN PRM-32	1
		Интерактивная доска INTERWRITE 1077	1
		Стол СБП 3/К 1500*700*850	2
		Тостер SIRMAN 4Q	1
		Полка настольная ПС 1500*300*400	1
		Слайсер TECNODUE 195/GS	1
		Аппарат Rasojet	
		Пистолет окуриватель продуктов SmokingGum	1
		Блендер Vitamix	1
		Весы CASSW-5 эл. Порцион	1
		Овощерезка Robot Coupe CL25	1
		Набор ножей д/овощерез. 1946	1
		Полка настольная ПС 1200*300*400	1
		Шкаф комбинированный Electrolux RH06DFD2F	1

		Миксер планетарный Electrolux BE5	1
		Мясорубка Everest TS/8	1
		Стол производственный с бортом СБ9/7-Р	1
		Полка для стола П9/7-Р 870*625*40	1
		Соковыжималка универсальная BORKJUCUN 20120 BK	1
		Кофемашинa SAECO ROYAL cappuccino silver-grey	1
		Гомогенизатор RobotCoupeMiniMP 170v.v	1
		Полка настенная ПН 9/3-Р	1
		Блендер кухонный SB-4	1
		Кувшин полисульфоновый	1
		Зонт вытяжной пристенный ВП 1000*1000*350	2
		Подставка ПД 820*655*800 П/пароконвект. Electrolux	1
		Печь пароконвекционная Electrolux AOS061EB	1
		Фильтр жировой Electrolux д/печи 6GN	1
		Водоумягчитель inoxdep dep012	1
		Соковыжималка Д/цитрусовых BORKJUCUP 9911BK	1
		Стол СБП 3/Р 900*700*850	18
		Плита индукционная DITOElectroluxDZL2	12
		Зонт вытяжной центральный ВЦ 1200*1800*350	3
		Весы CASSW-2 эл. порцион	6
		Полка настенная д/досок ПН 1000*350*300	2
		Ванна моечная BM1L 1000*600*850	1
		Ванна моечная BM1P 1000*600*850	1
		Шкаф для одежды ШР11	4
		Шкаф ШК/К ЗС 800*600*1800	1
Кулинарная студия	210	Интерактивная доска INTERWRITE 1077	1
		Документ-камера	1
		Проектор HITACHI CPX1	1
		компьютер	1
		Соковыжималка универсальная BORKJUCUN 20120 BK	1
		Стол СБП 3/К 1500*700*850	1
		Шкаф холод. UGURUSS 374 DIK	1
		Полка настольная ПС 1500*400*400	1
		Стол СБП 3/К 1800*700*850	1
		Полка настольная ПС 1800*300*400	1
		Процессор кухонный RobotCoupeR402	1
		Набор ножей д/овощерез 1944	1
		Кофемашинa SAECO ROYAL cappuccino silver-grey	1
		Весы CASSW-5 эл. порцион	1
		Зонт вытяжной пристенный ВП 1000*800*350	1

		Шкаф расстоечный АРГО 100	1
		Печь индукционная SMEGALFA 135 XM	1
		Миксер планетарный Electrolux BE5	1
		Стол с бортом СБ9/7-Р	1
		Полка для стола П9/7-Р 870*625*40	1
		Фритюрница SARO PROFRI 4L	1
		Ванна моечная М1 6/7-Р 600*700*850	1
		Зонт вытяжной пристенный ВП 1700*800*350	1
		Стол с охл. Шкафом NOVATECKIA13M	1
		Плита индукционная DITAElectroluxDZL2	1
		Плита DITO Electrolux WOK DWH1	1
		Гриль Salamander STARFOOD WE200A	1
		Стол СБП 3/К 1200*700*850	1
		Печь пароконвекционная Electrolux AOS061EB	1
		Фильтр жировой Electrolux для печи 6GN	1
		Водоумягчитель Inoxdep depo12	1
		Зонт вытяжной пристенный ВП 1000*1100*350	1
		Подставка ПД 820*655*800 п/пароконвект. Electrolux	1
		Полка настольная ПС 1200*400*400	1
		Соковыжималка д/цитрус BORKJUCUP 9911 BK	1
		Блендер кухонный SB-4	1
		Кувшин полисульфоновый	1
		Гомогенизатор RobotCoupeMiniMP 170 v.v	1
		Стеллаж СН12/3С-Р	3
	Кабинеты		
Кабинет информатики и ИКТ	25	Интерактивная доска IW	1
		компьютер	14
		проектор PROMETHEAN PRM-32	1
Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	36	Интерактивная доска SMARTBOARD SB480	1
		компьютер	14
		проектор SMART UF65	1

5. Учебно-методическое обеспечение программы

1. Учебно-методические и дидактические материалы к программе повышения квалификации преподавателей (мастеров производственного обучения) «Практика и методика подготовки кадров по профессии (специальности) «Повар – кондитер» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».
2. Видеозапись мастер – классов.
3. Рабочая тетрадь для слушателей программы

4. Методические материалы по компетенции «Поварское дело»: Конкурсное задание, Техническое описание, Инфраструктурный лист, Критерии оценки, Методика проведения Демонстрационного экзамена Демонстрационного экзамена.

6. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация включает в себя:

1. Демонстрационный экзамен по компетенции Поварское дело - слушатели выступают и как участники (в роли студентов), и как организаторы (в роли экспертов) чемпионата, выполняют Конкурсное задание Национального чемпионата 2017 года.

2. Тестирование:

- на знание общих и специальных вопросов программы.

7. Составители программы

- 1) И.А. Гранкина - заместитель директора Академии по практической подготовке, Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»
- 2) И.А. Самофеев - начальник проектно-аналитического отдела Академии Ворлдскиллс Россия, Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»
- 3) Е.Н. Иришкин - директор Центра шеф-поваров Санкт-Петербурга, международный эксперт Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».
- 4) Н.А. Ледовских - мастер производственного обучения ГБПОУ «1-й МОК», сертифицированный эксперт Ворлдскиллс Россия
- 5) Е.И. Пахорукова - методист ГБПОУ «1-й МОК», эксперт с правом проведения регионального чемпионата
- 6) Е.И. Соколова - методист ГБПОУ «1-й МОК»