

**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 компетенции «Поварское дело»;
- формирование (совершенствование) компетенции преподавателей (мастеров производственного обучения) по подготовке студентов к сдаче демонстрационного экзамена по профессии «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 соответствующей компетенции Ворлдскиллс Россия;
- современные профессиональные технологии в предметной (профессиональной) сфере деятельности;
- лучшие доступные отечественные и международные практики и методики подготовки кадров по соответствующей профессии (специальности) 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;

Заказчик _____

Исполнитель _____ 

- основные понятия, термины и определения в области фудпеиринга, молекулярной кухни, технологий SousVide, термомиксинг, криогенной кухни, работы с текстурами, 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 «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.

Заказчик _____

Исполнитель _____ 

Срок обучения: 84 академических часа.

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	12	-	12
	ИТОГО:	84	26	58

Учебно-тематический план программы повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров по профессии «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 («Молодые профессионалы») в развитии профессиональных сообществ и систем подготовки кадров. Реорганизация системы профессионального образования с учетом стандартов WSI.	1	1	-
1.2	Понятие о компетенциях. Стандарт компетенции	5	5	-

Заказчик _____

Исполнитель 

	WSI «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, требования к технике безопасности, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).			
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
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)	6	6	-

Заказчик _____

Исполнитель _____ 

	по результатам подготовки и участия в Демонстрационном экзамене с учетом требований стандартов Ворлдскиллс Россия. Методика организации и проведения Демонстрационного экзамена по профессии «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.	10	-	10
2.	Тест на знание общих и специальных вопросов программы.	2	-	2
	ИТОГО:	84	26	58

Учебная программа повышения квалификации «Практика и методика подготовки кадров по профессии 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.

- Козубенко Александра Александровна – менеджер компетенции Ворлдскиллс Россия, Тьютор, ГАПОУ СО «НГТК».

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).

- Козубенко Александра Александровна – менеджер компетенции Ворлдскиллс Россия, Тьютор, ГАПОУ СО «НГТК».

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

Заказчик _____

Исполнитель _____ 

- 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».

- *Оленин Иван Владимирович – победитель Финала Национального чемпионата "Молодые профессионалы" 2016 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».

- *Иванова Елена Валерьевна – руководитель образовательных программ, ГАПОУ СО «НГТК», сертифицированный эксперт Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».*

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».

- *Козубенко Александра Александровна – менеджер компетенции Ворлдскиллс Россия, Тьютор, ГАПОУ СО «НГТК».*

Заказчик _____

Исполнитель _____ 

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 «Повар – кондитер» по стандартам Ворлдскиллс Россия.

- *Козубенко Александра Александровна – менеджер компетенции Ворлдскиллс Россия, Тьютор, ГАПОУ СО «НГТК».*

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

- *Козубенко Александра Александровна – менеджер компетенции Ворлдскиллс Россия, Тьютор, ГАПОУ СО «НГТК».*

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

- *Козубенко Александра Александровна – менеджер компетенции Ворлдскиллс Россия, Тьютор, ГАПОУ СО «НГТК».*

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

- *Козубенко Александра Александровна – менеджер компетенции Ворлдскиллс Россия, Тьютор, ГАПОУ СО «НГТК».*

- *Иванова Елена Валерьевна – руководитель образовательных программ, ГАПОУ СО «НГТК», сертифицированный эксперт Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».*

- *Пономарёва Ксения Владимировна – руководитель МУПЦ, ГАПОУ СО «НГТК». Сертифицированный эксперт Ворлдскиллс Россия.*

Итоговая аттестация:

Демонстрационный экзамен, выполнение конкурсного задания слушателями программы. Тест на знание общих и специальных вопросов программы.

- *Козубенко Александра Александровна – менеджер компетенции Ворлдскиллс Россия, Тьютор, ГАПОУ СО «НГТК».*

- *Иванова Елена Валерьевна – руководитель образовательных программ, ГАПОУ СО «НГТК», сертифицированный эксперт Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».*

- *Пономарёва Ксения Владимировна – руководитель МУПЦ, ГАПОУ СО «НГТК». Сертифицированный эксперт Ворлдскиллс Россия.*

4. Материально-технические условия реализации программы.

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

Заказчик _____

Исполнитель _____ 

30.	Подставка для разделочных досок	шт.	1	5
32.	Лопатки силиконовые	шт.	3	15
№	Наименование	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во
1.	Шкаф шоковой заморозки Cooleq CQF-5	шт.	-	2
2.	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	шт.	-	2
3.	Часы настенные	шт.	-	3
4.	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	шт.	-	2
5.	Набор первой медицинской помощи	шт.	-	1
6.	Термометр инфракрасный	шт.	-	1
7.	Столы для презентации	шт.	-	4
8.	Микроволновая печь - СВЧ Daewoo KOR-5A 07 B	шт.	-	1
9.	Слайсер «Beckers» ES-220	шт.	-	1
10.	Стол производственный 1800x600x850	шт.	-	2
11.	Мясорубка Meat Grinder SXC12	шт.	-	1
12.	Блендер Bosch MMB 43G2 4.5	шт.	-	1
13.	Соковыжималка Kitfort KT-1101	шт.	-	1
14.	Настольная вакуумно-упаковочная машина Vacuum packaging machine IVP-300PJ/220V/50Hz/	шт.	-	1
15.	Цветные маркеры	шт.	-	5
16.	Канцелярский нож	шт.	-	1
17.	Флипчарт	шт.	-	1
18.	Карандаш простой	шт.	-	10
19.	Скотч	шт.	-	5
№	Наименование	Ед. измерения	Кол-во	Кол-во
1.	Стол производственный 1800x600x850	шт.	-	4
2.	Весы	шт.	-	1
3.	Холодильный шкаф	шт.	-	2
4.	Морозильный ларь	шт.	-	2
5.	Стол с моечной ванной 1200x600	шт.	-	1
6.	Смеситель для г и х воды	шт.	-	1
7.	Стеллаж 4х уровневый	шт.	-	2
8.	Ножи поварские	шт.	-	3
9.	Доска разделочная	шт.	-	3
10.	Корзина для мусора	шт.	-	3
11.	Стул	шт.	-	2
12.	Контейнер для продуктов	шт.	-	40

Кулинарная лаборатория (оборудование, инвентарь)

№	Наименование	Кол-во
1.	Пароконвектомат ПКА6-1/3П 2	1
2.	Плита электрическая ПЭП-0,48М (6)	6
3.	Шкаф пекарский ХПЭ-750/500 с противнями	1
4.	Шкаф расстоечный ШРЭ-2,1 дверь металл	1
5.	Плита индукционная INDOKOR IN3500	1

Заказчик _____

Исполнитель 

6.	Блинный аппарат 2-х комфорочный DE-2	1
7.	Гриль контактный Алента ГК-1/1 83-9	2
8.	Ротационный кипятильник Sousvide Tm	1
9.	Фритюрница EF-062	1
10.	Рисоварка	1
11.	Электромиксер с электронагревателем Thermomix 31-1	1
12.	Миксер электр Скарлет - 049	1
13.	Планетарный миксер Model VFM5 universal	1
14.	Миксер Робот Купе MP 169 W для маленьких порций	1
15.	Блендер МК506 ERGO	1
16.	Машина тестомесильная для крутого теста HS-30	1
17.	Машина тестораскаточная для крутого теста MPT-1	1
18.	Мукопросеиватель вибрационный МПВ-150	1
19.	Весы электр. CASAP15 M до 15 кг (с драйвером)	1
20.	Весы электронные ВЭУ 15	3
21.	Мясорубка FIMAR 8/D	1
22.	Мясорубка SXC-12	2
23.	Слайсер (гастрономическая нарезка)	3
24.	Вакумная машина Machine sous vide gourmet	1
25.	Машина для приготовления пасты	2
26.	Тележка фламбе ЕКО 163	1
27.	Холодильник- морозильник INDESIT	1
28.	Шкаф холодильный ШХ-0,7 ДСН	1
29.	Сосуд Дьюара	1
30.	Пистолет окуриватель продуктов SmokingGun	1
31.	Столы производственные с подстольем	17
32.	Ванны моечные	3
33.	Зонт приточновытяжной	7
34.	Сифон для сливок "Гурме" 0,5 л полированный	3
35.	Сифон для содовой красный 1 л	1
36.	Набор разделочных досок, пластик	8 наборов
37.	Ножи поварской тройки	10 наборов
38.	Щипцы универсальные	10
39.	Лопатка	10
40.	Скребок для очистки рыбы	10
41.	Гастроёмкости	8
42.	Кастрюли	10
43.	Сотейники	10
44.	Сковороды	10
45.	Сковорода Вок	1
46.	Сковороды гриль	4
47.	Выемки, формы	10
48.	Мусат для точки и правки ножей	1
49.	Молоток для отбивания	10
50.	Темпер для отбивания мяса	1
51.	Венчик	10
52.	Пирометр	1

Заказчик _____

Исполнитель  _____

53.	Термометр для мяса	4
54.	Барный инструмент и инвентарь	
55.	Посуда для подачи блюд японской кухни	
56.	Посуда для подачи блюд, столовые приборы	

Кондитерская лаборатория (оборудование, инвентарь)

№	Наименование	Кол -во
1.	Печь конвекционная, шкаф расстоечной UNOXXBC- 805 E	1
2.	Шкаф пекарский подовый, шкаф расстоечной Zanolli	1
3.	Плита двухкомфорочная 700 CEP	1
4.	Миксер планетарный Bear Varmixer Teddy 5л.	1
5.	Миксер планетарный Starmix	1
6.	Тестоделитель Vitella квадратный	1
7.	Тестомес Sootoriva спиральный Vella 30	1
8.	Тестоделитель – округлитель Vitella SPASa 30 S	1
9.	Мукопросеиватель	1
10.	Шкаф холодильный Polair	4
11.	Весы электронные Cas AD - 5	4
12.	Весы электронные товарные Cas DBII - 150	1
13.	Зонт приточно-вытяжной	5
14.	Термоусадочная упаковочная машина	1
15.	Овощерезка Robot Coup	1
16.	Стол производственные	15
17.	Ванна моечная	4
18.	Стеллажи Iterma 430 CTC – 21/205	3
19.	Микроволновая печь	1
20.	Доска мраморная	1
21.	Противни	20
22.	Форма резак для тортов	10
23.	Компрессор для шоколадного велюра	1
24.	Пистолет для шоколадного велюра	1
25.	Силиконовый коврик для выпечки полуфабрикатов	8
26.	Силиконовые формы для производства муссовых изделий	10
27.	Аэрограф	1
28.	Силиконовые коврики для мастики	2
29.	Силиконовый коврик для айсинга	1
30.	Силиконовые коврики для выпечки печенья Macarons	1
31.	Скалка для мастики	5
32.	Скалка для теста	5
33.	Насадки кондитерские (в наборе)	3

Демонстрационная студия (рабочая площадка, гостевая площадка)

№	Наименование	Кол -во
Рабочая площадка		
1.	Остров с индукционной панелью	2
2.	Духовой шкаф электрический встраиваемый	1

Заказчик _____

Исполнитель ВЗ

3.	Очиститель воздуха Ballu	2
4.	Пароконвектомат ПКА6-1/ЗП_2	1
5.	Стена кухни с холодильной камерой	1
6.	Кухонные шкафы для хранения ингредиентов инструментов и инвентаря.	1
7.	Двухсекционная мойка	1
8.	Плазменный телевизор	2
Гостевая площадка на 40 человек		
1.	Плазменный телевизор	2
2.	Камера для видео трансляции мастер - классов	1
3.	Акустический комплекс	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 «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:

- профессиональный блок, вопросы на знание профессии.

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) А.А. Козубенко - менеджер компетенции Ворлдскиллс Россия, Тьютор, ГАПОУ СО «НГТК».
- 4) Е.Н. Иришкин - директор Центра шеф-поваров Санкт-Петербурга, международный эксперт Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

Заказчик _____

Исполнитель  _____

Заказчик –

Союз «Агентство развития
профессиональных сообществ и
рабочих кадров «Молодые
профессионалы (Worldskills
Россия)»

Исполнитель –

государственное автономное
профессиональное образовательное
учреждение Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-
технологический колледж»
(ГАПОУ «НГТК»)

Заместитель генерального директора по
подготовке кадров

Директор ГАПОУ "НГТК"



/С.Б. Крайчинская/



Земалиндинова В.М.

/Земалиндинова В.М./

Заказчик _____

Исполнитель _____ *В.М.*