

Выступление на Круглом столе

Подготовка кадров по международным стандартам World skills Russia

«Топ- 50» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

(+ видеоролик WorldSkills, Сан-Паулу 2015г)

Поручение Президента Российской Федерации

По итогам встречи с Национальной сборной по профессиональному мастерству, состоявшейся 01 сентября 2015 г., Президент Российской Федерации В.В. Путин подписал перечень поручений Пр-1921 от 22 сентября 2015 г., в том числе:

- Подготовка и проведение Мирового чемпионата по профессиональному мастерству по стандартам WorldSkills 2019 в г. Казань
- Проведение госкорпорациями отраслевых чемпионатов по профессиональному мастерству по стандартам «Ворлдскиллс», а также организация ими ежегодной подготовки команд для участия в международных соревнованиях по стандартам «Ворлдскиллс»
- Создание инфраструктуры для массовой подготовки высококвалифицированных рабочих и инженерных кадров по стандартам «Ворлдскиллс»
- Реализация мер, направленных на популяризацию и повышение престижа рабочих и инженерных профессий
- **КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОМЫШЛЕННОГО РОСТА**



АСИ -«Агентство стратегических инициатив по продвижению новых проектов»– АНО создана в 2011 г. Правительством РФ для реализации комплекса мер в экономической и социальной сферах, в т.ч. продвижения приоритетных проектов для глобального лидерства России. Председатель Наблюдательного совета –В.В.Путин
2014-2016г

Тиражирование Worldskills: 68 регионов

(«Мет.рекомендации по обеспечению в субъектах РФ подготовки кадров по 50 наиболее востребованным и перспективным специальностям и рабочим профессиям в соответствии с межд. стандартами и передовыми технологиями»)

профессиям в соответствии с межд. стандартами и передовыми технологиями»)

Пилотная апробация модели дуального обучения: 13 регионов, 105 ПОО, 1005 предприятий

(«Методические рекомендации по реализации модели дуального обучения (образования) в субъектах РФ»)

Приоритеты государственной политики до 2020 года и среднее профессиональное Образование - (государственный заказ!)

1. Обеспечение в субъектах РФ подготовки кадров по наиболее востребованным и перспективным специальностям и рабочим профессиям в соответствии с международными стандартами и передовыми технологиями (ТОП-50, Worldskill, дуальные технологии);

- осень 2016 года - Актуализация и утверждение новых ФГОС СПО по ТОП -50;
- -2017 год - Проведение процедуры ЛИЦЕНЗИРОВАНИЯ образовательных программ!
- 2017 год – проведение единого федерального экзамена выпускников профессиональных образовательных организаций с использованием контрольно-измерительных материалов WSR

2. Оптимизация сети государственных (муниципальных) организаций, реализующих программы среднего профессионального образования и профессионального обучения;

3. Реализации дуальной модели подготовки высококвалифицированных рабочих кадров.

Справка об оборудовании на 1 рабочее место, необходимом для подготовки кадров по международным стандартам World skills Russia

Наименование необходимого оборудования 43.01.09 Повар, кондитер «Топ-50»	К - во	Цена единицы (тыс. р)	Стоимость оборудования (тыс. р)
Весы настольные электронные CAS SW-2	1	6,5	6,5
Холодильник Samsung RB-30 J3000WW	1	31,6	31,6
Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/3П	1	90,6	90,6
Подставка для пароконвектомата ПКА-6, 840x700x930 мм, на 6 гастроемкостей GN 1/1, полностью нерж. сталь	1	12,000	12,000
Универсальный привод Feuma SUPRA AE6E 542800 с овощерезкой, протиркой, мясорубкой, мясорыхлителем, планетарным миксером Код товара: 24845	1	88,8	88,8

Плиты электрические с индукционным нагревом 220 В 2200 Вт электрической индукции, 2 комфорки	1	14,0	14,0
Scarlett SC-JE50C03 Соковыжималка для цитрусовых	1	1,699	1,699
Кофемолка Smile CG 1264	1	1,5	1,5
Блендеры и миксеры погружные Robot Coupe Micromix	1	15,5	15,5
Стол разделочный каркас нержавеющей полка – решетка СРНР-1/950/600 (950х600х870)	3	6,0	18,0
Стеллажи из нержавеющей стали Профи сварные (Полностью нерж. сталь. Каркас: нерж. Труба 40х40мм) 800х400х1600	1	9, 359	9, 359
Ванны моечные цельнотянутые с рабочей поверхностью (емкость нерж.сталь AISI 304) 1200х700х870 , емкость 500х500х300	1	16, 736	16, 736
ИТОГО:			305, 694

Организация рабочих мест

ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса»

Рассказ о курсах повышения квалификации (оборудование рабочих мест)

ГБПОУ «Байкальский колледж туризма и сервиса» -

Руководитель проекта «Центр Шеф-поваров Санкт-Петербурга»

Иришкин Евгений Николаевич

Кулинарная студия Ильи Лазерсона

Лазерсон Илья Исаакович

Техническое описание компетенции «Поварское дело» составлено в соответствии с Уставом WorldSkills Russia, Регламентом и Правилами конкурса, и включает следующие минимальные требования к профессиональной компетенции

1 Название компетенции: Поварское дело

1.1.2. Описание компетенции Повар готовит разнообразные блюда в соответствии с технологиями приготовления и соблюдением санитарных норм и правил и соблюдением техники безопасности. Приготовление аппетитных и питательных блюд требует от повара высокого уровня знаний и практического мастерства. Повара работают на предприятиях сферы услуг питания различного типа. В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар владеет следующими навыками:

- Разрабатывать новые рецепты согласно критериям модуля и набором ингредиентов;
- Производить обработку сырья и других продуктов;
- Готовить полуфабрикаты для основных блюд;

- Соблюдать требования к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов;
- Готовить блюда из овощей и грибов;
- Готовить блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
- Готовить блюда супы и соусы; (У/П заканчивается в декабре)

Работа на учебной практике (III)

Рассказать конкретно о группе ПК 16