Повар 3-го разряда, Омская область, город Омск, 36 человек

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Субъект Российской Федерации | Омская область |
| 2. | Муниципальное образование | Город Омск |
| 3. | Количество участников студенческих отрядов, являющихся членами общественных объединений, пользующихся государственной поддержкой в соответствии с Федеральным законом от 28 июня 1995 г. № 98-ФЗ «О государственной поддержке молодежных и детских общественных объединений», направляемых на профессиональное обучение | 36 человек |
| 4. | Наименование профессии рабочего или должности служащего с указанием разряда (при наличии) | Повар 3-го разряда |
| 5. | Требуемый период обучения участников студенческих отрядов | Обучение должно начаться не ранее 14 марта 2022 года, закончиться не позднее 31 мая 2022 года |
| 6. | Требования к форме обучения | Очная в теоретической части (либо обучение с применением дистанционных образовательных технологий не более 30 % от общего объема программы), очная форма в практической части образовательной программы и проведении квалификационного экзамена |
| 7. | Дополнительные требования | Обучение необходимо проводить на территории Кировского административного округа города Омска. |
| **Критерии отбора** |
| 8. | Требования к образовательной программе профессионального обучения по заявленной в лоте профессии рабочего или должности служащего(соответствие действующим нормативно-правовым документам в сфере образования, продолжительность обучения в днях, количество академических часов, иные требования) | Продолжительность обучения по образовательной программе профессиональной подготовки не более 144 часов. Теоретический курс: не менее 30 часов. Практический курс: не менее 80 часов. Обучение должно завершаться итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена с демонстрацией практических трудовых навыков. Квалификационный экзамен: не более 4 часов. Учебная нагрузка: не более 16 часов в неделю. Включение в программу обучения по следующим направлениям:«Охрана труда и техника безопасности», «Введение в гостиничное дело и ресторанный бизнес», «Основы конфликтологии», «Оказание доврачебной помощи», «Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке 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 десертов разнообразного ассортимента».В образовательной программе должно быть предусмотрено наличие не менее 4 академических часов по темам, направленным на изучение специфики трудоустройства обучающихся в составе студенческих отрядов. |
| 9. | Требуемый опыт реализации образовательных программ по профилю, соответствующему заявленному лоту (с момента получения лицензии на осуществление образовательной деятельности) | Опыт ведения обучения по профессии «Повар» или опыт реализации программ среднего/высшего профессионального образования в части подготовки по направлению «Повар» не менее 5 лет. |
| 10. | Требования к кадровому составу участника Отбора, необходимому для достижения результата предоставления Гранта | Преподаватели основных дисциплин должны иметь диплом о высшем профессиональном или среднем образовании, соответствующем профилю заявленного лота. Стаж работы в области образования не менее 3 лет. Опыт ведения дисциплин в рамках обучения по данному направлению не менее 3 лет.Преподаватель по темам, направленным на изучение специфики трудоустройства обучающихся в составе студенческих отрядов, должен иметь опыт деятельности или работы в студенческих отрядах. |
| 11. | Требования к материально-техническому потенциалу участника Отбора (наличие необходимых помещений и оборудования для обучения участников студенческих отрядов профессиям и должностям, материально-технической базы для прохождения практических занятий, их территориальное расположение) | Наличие учебных аудиторий, оборудованных учебной мебелью для размещения 36 человек (не менее 3 аудиторий на 10-12 человек). Возможность обучения в группах не более 12 человек. Аудитории должны быть оборудованы проектором, магнитно-маркерной доской, расходными материалами для наглядной демонстрации материала.Оборудованная аудитория отработки практических навыков (Обязательное наличие: весов настольных электронных, конвекционной печи, микроволновой печи, плиты электрической, шкафа холодильного, шкафа морозильного, планетарного миксера, тестомесильной машины, миксера погружного, мясорубки, куттера, соковыжималки, термометра инфракрасного, термометра с щупом, овоскопа, машины для вакуумной упаковки, производственных столов, моечной ванны, стеллажа, фритюрницы, электрогриля (жарочной поверхности), тестораскаточной машины, блендера, мясорубки, овощерезки, процессора кухонного, слайсера, сифона, стола производственного с моечной ванной, шкафа шоковой заморозки, термостата погружного, термомиксера, коптильного пистолета), либо возможность организации практического обучения на базе предприятий города Омска под руководством наставника. Образовательная организация должна иметь опыт сотрудничества с предприятиями города, готовыми предоставить места для отработки практических навыков и организовать такое прохождение практических занятий.Обеспечение обучающихся участников студенческих отрядов необходимым инвентарем. Возможность отработки практических навыков с участием реальных посетителей. |
| 12. | Дополнительные требования к участнику Отбора | Обучение должно быть организовано не чаще 4 раз в неделю, в вечерний период в промежутке между 17.00-21.00 часами, не более 4-х академических часов в день. |
| **Технические параметры** |
| 13. | Начало подачи заявок в Отборе |  |
| 14. | Окончание подачи заявок в Отборе |  |
| 15. | Начальный максимальный размер Гранта  |  |