

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства
Тюменской области»



Михайлова О.Ю.

подпись

« 5 » 20 19 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор Государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Тюменской области
«Тюменский колледж производственных и
социальных технологий»



Швак Т.Е.

подпись

« 16 » октября 20 19 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии 16675 Повар
квалификация: Повар 3 разряд

наименование программы: Тифлокулинария

г. Тюмень, 2019 год

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии 16675 Повар
квалификация: Повар 3 разряд
наименование программы: Тифлокулинария

1. Цели реализации программы

Программа профессионального обучения направлена на обучение лиц с нарушениями зрения, имеющих и (или) получающих среднее профессиональное и (или) высшее образование, различного возраста для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами.

2. Требования к результатам повышения квалификации.
Планируемые результаты повышения квалификации.

2.1. Характеристика новой компетенции, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации и разработана в соответствии с:

- Единый тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 г. Выпуск №51, утвержденным Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30. Раздел «Торговля и общественное питание» (§21 Повар 2 разряд, §22 Повар 3 разряд)
- профессиональным стандартом «Повар», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н
- спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

2.2 Требования к результатам освоения программы

Программа направлена на освоение обобщенной трудовой функции (ОТФ):

ОТФ 1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара и соответствующих Трудовых функций (ТФ):

ТФ 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;

ТФ 1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

Трудовые действия:

ТД-1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

ТД-2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

ТД-3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара

ТД-4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

ТД-5. Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

ТД-6. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара

ТД-7. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара

ТД-8. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию

ТД-9. Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара

ТД-10. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара

ТД-11. Приготовление блюд из яиц по заданию повара

ТД-12. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара

уметь:

У-1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У-2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

У-3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.

У-4. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара.

знать:

З-1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

З-2. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

З-3. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

З-4. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

З-5. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

3. Содержание программы

Категория слушателей: обучающиеся по программам СПО, ВО, взрослое население, имеющие инвалидность и/ или ограниченные возможности здоровья (нарушения зрения).

Трудоемкость обучения: 126 ак. часов (21 день по 6 часов в день).

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование разделов	Всего, академических часов	В том числе			Итоговый контроль	Учебная практика	
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8	
1.	Раздел 1. Введение	20	12	4	4	–	–	
2.	Раздел 2. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	100	34	–	66	–	–	
3.	Учебная практика	36						36
4.	Квалификационный экзамен	6	–	–		6	–	
	ИТОГО:	162	46	4	70	6	36	

3.2. Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения / знания / трудовые действия
1.	Раздел 1 Введение		20	
1.	Тема 1.1 Техника безопасности на кухне	<p>Содержание</p> <p>Правила безопасного поведения на кухне. Правила эксплуатации электроприборов. Организация рабочего места на кухне. Кухонная посуда и тифлотехнические кухонные приборы и средства с речевым выходом и звуковым оповещением.</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>Вводный инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с кухонной посудой и оборудованием</p>	8	
			4	3-2 3-5
			4	ТД-1 У-1 У-2
2	Тема 1.2. Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>Содержание</p> <p>Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении блюд и кулинарных изделий: понятие Виды документации, правила пользования: ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Сборник рецептов. Технологическая карта. Калькуляционная карта</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Работа с нормативными документами</p>	8	
			4	3-1
			4	
			4	У-3
3	Тема 1.3. Физиология питания	<p>Содержание</p> <p>Физиология питания: понятие. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Энергетическую ценность пищевых продуктов</p>	4	
			4	3-3

Раздел 2 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий		100		
4	Тема 2.1 Характеристика круп и технология приготовления блюд из них	Содержание	8	
		Виды и полезные свойства круп. Технология приготовления блюд из круп. Правила подачи блюд. Столовый этикет.	4	3-1 – 3-5
		Лабораторные занятия	4	
		Приготовление блюд из круп Кус-кус с овощами	4	ТД-1 – ДТ-5, ТД-9 У-1 – У-4
5	Тема 2.2. Характеристика овощей и грибов, технология приготовления блюд из них	Содержание	12	
		Характеристика и полезные свойства овощей и грибов. Виды и особенности обработка. Формы нарезки, их назначение. Охлаждение и заморозка нарезанных овощей. Условия и сроки хранения. Технология приготовления. Правила подачи блюд. Столовый этикет.	4	3-1 – 3-5
		Лабораторные занятия	8	
		Оценка качества овощей. Нарезка корнеплодов и клубнеплодов. Приготовление овощей отварных, овощей жаренных основным способом, овощей тушеных	4 4	ТД-1 – ДТ-6 У-1 – У-4
6	Тема 2.3. Характеристика круп, макаронных изделий, яиц, технология приготовления блюд из них	Содержание	16	
		Приготовление блюд и гарниров из круп. Приготовление каш. Правила подачи блюд.	2	3-1 – 3-5
		Приготовление блюд из макаронных изделий . Правила подачи блюд.	2	
		Приготовление блюд из яиц. Правила подачи блюд. Столовый этикет.	2	
		Лабораторные занятия	8	
		Приготовление пшеничной, рисовой, манной каш. Приготовление макарон отварных с жиром, макарон, запеченных под сыром. Приготовление яйца отварного всмятку, крутого. Приготовление яйца отварного всмятку, крутого	2 4 4	ТД-1 – ДТ-5, ТД-11, ТД-12 У-1 – У-4

7	Тема 2.4. Технология подготовки сырья и приготовления супов и соусов	Содержание	16	
		Приготовление простых супов и соусов. Правила подачи блюд. Столовый этикет.	4	3-1 – 3-5
		Лабораторные занятия		
		Приготовление щей. Приготовление супа- пюре из овощей Приготовление соуса красного, белого основного	4 4 4	ТД-1 – ДТ-5, ТД-10 У-1 – У-4
8	Тема 2.5. Характеристика рыбы, свойства и технология приготовления блюд из них	Содержание	20	
		Полезные свойства, виды рыбы. Правильный выбор в магазинах и на рынках. Обработка рыбы. Технология приготовления рыбных блюд. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Блюда из рыбной котлетной массы. Правила подачи блюд. Столовый этикет.	4	3-1 – 3-5
		Лабораторные занятия	16	
		Приготовление рыбы припущенной, отварной. Приготовление рыбы жаренной основным способом. Приготовление рыбы запечённой в сметанном соусе. Приготовление котлет, биточков из котлетной массы	4 4 4 4	ТД-1 – ДТ-5, ТД-7 У-1 – У-4
		Содержание	8	
9	Тема 2.6. Характеристика сырья и технология приготовления холодных блюд и закусок	Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок – салатов. Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд. Правила подачи блюд. Столовый этикет.	4	3-1 – 3-5
		Лабораторные занятия	4	
		Приготовление и подача бутербродов. Приготовление и подача салатов из свежих и отварных овощей	4	ТД-1 – ДТ-6, ТД-8 У-1 – У-4
		Содержание	8	
10	Тема 2.7 Характеристика сырья и технология	Содержание	8	
		Виды домашней птицы, употребляемой в пищу.	4	3-1 – 3-5

	приготовления блюд из домашней птицы	Обработка перед приготовлением. Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Технология приготовления блюд из домашней птицы		
		Лабораторные занятия	4	
		Приготовление и подача блюда «Курица жаренная»	4	ТД-1 – ДТ-5, ТД-10 У-1 – У-4
11	Тема 2.8. Характеристика мяса (говядина) и технология приготовления блюд.	Содержание	6	
		Правильный выбор мяса в магазине и на рынке. Обработка мяса. Технология приготовления блюд из говядины	2	3-1 – 3-5
		Лабораторные занятия	4	
		Приготовление и подача мясо отварного крупным куском	4	ТД-1 – ДТ-5, ТД-10 У-1 – У-4
12	Тема 2.9 Характеристика мяса (свинина) и технология приготовления блюд.	Содержание	6	
		Правильный выбор при покупке. Виды соусов и маринадов, используемых при приготовлении свинины. Технология приготовления блюд из свинины	2	3-1 – 3-5
		Лабораторные занятия	4	
		Приготовление блюда из мяса (свинина) Отбивная «Нежность»	4	ТД-1 – ДТ-5, ТД-10 У-1 – У-4
	Учебная практика. Виды работ: 1. Приготовлению овощного рагу. 2. Приготовление теста, фарша и изделий из пресного, сдобного теста: пельмени, вареники, лапша домашняя, клецки, блинчики и др. 3. Приготовление простых супов: рассольник ленинградский, солянка сборная. 4. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки и припускания, жаренья и запекания. Приготовление панировок (мучной, красной, сухарной, белой, фигурной, лезона), их использование для полуфабрикатов.		36	ТД-1 – ДТ-12

	5. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы, мясной котлетной массы. 6. Приготовление и подача плова из курицы		
	Итоговая аттестация		6 ТД-1 – ДТ-12
	Всего		126

3.3. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела, темы
1-3 день	Раздел 1. Введение
3-20 день	Раздел 1. Введение Раздел 2. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий
21-26 день	Учебная практика
27 день	Итоговая аттестация – квалификационный экзамен
* Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий.	

4. Условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Учебный кабинет технологии кулинарного производства	Теоретические занятия	<ul style="list-style-type: none"> - Рабочее место преподавателя -1 (компьютер (Системный блок (i7-3.6-4,2GHz\H110\DDR4 2x16Gb\1000Gb+SSD250Gb\NV GTX1660-6GB\DVD±RW\Audio 8ch\Lan-Gbt\600W\Win10Pro)+Монитор 24» Samsung S24D300H, Клавиатура Logitech Keyboard K120, Мышь Logitech B100), МФУ (Kyocera ECOSYS M2235dn (A4, 35стр, 600 x600 dpi, 512Mb, ADF, Duplex, USB 2.0 (Hi-Speed), USB Host, Gigabit Ethernet)); - рабочие места обучающихся – 15 шт.; - маркерная доска
Лаборатория «Поварское дело»	Лабораторные занятия. Итоговая аттестация	<p>Общее оснащение рабочих мест</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные CAS Corp.Ltd.Весы AD-5; - плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5 - Шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); - Шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN; - KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5КНВ2571ЕАС (5-скоростной, кремовый); - Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); - Слайсер; - Куттер (для тонкого измельчения

		<p>продуктов);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); - Мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч); - Фритюрница; - Стол производственный (полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм); - Стол производственный (Стол-тумба типа СТПк 1600x600x860 (двери-купе)); - Стол производственный (Стол-тумба типа СТПк 1800x600x860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); - Стол производственный (Стол СППр полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800*600*850 мм); - Стол производственный с моечной ванной (Ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500*400*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000*600*850 мм, двери распашные, без задней стенки); - Стеллаж 4-х уровневый (Стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. 800*500*1800 мм). <p>Инструменты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ножи; - набор инструментов для карвинга; - разделочные доски; - гастроемкости; - венчики; - лопатки. <p>Расходные материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перчатки; - салфетки; - ветошь нетканая; - полотенца бумажные; - пищевая пленка; - фольга; - пергаментная бумага.
--	--	--

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Основная литература:

1. Андросов В.П. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1 Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 112 с. [Электронная версия издания]
2. Андросов В.П. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др.]. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 112 с. [Электронная версия издания]
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для СПО / Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2018. – 352 с.
4. Бурашников Ю.М. Охрана труда пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студ. учреждений СПО / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
5. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 3 ч. Ч. 1 / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
6. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для СПО / Е.П. Кошевой. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 226 с.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебное пособие для СПО / З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 256 с.
9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 332 с.

Дополнительная литература:

1. Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: учебник / В.Н. Голубев. – М.: ИЦ Академия, ИРПО. – 2018. – 175 с.
2. Потапова И. И. Первичная обработка продуктов: учебное пособие / И. И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: ИЦ Академия, 2018 – 80 с.
3. Потапова И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 144 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 496 с.
5. Питание и общество / ГастрономЪ // – ежемесячные журналы

Электронные ресурсы:

1. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulina.ru>
2. Электронная библиотека учебников [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://studentam.net>
3. Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы [Электронный ресурс] – Режим доступа: one-umnik.ru

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов программы и проводится в виде квалификационного экзамена.

Время выполнения – 6 часов

6. Составители программы

Ворон Е.Л – преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Пашенко Т.С. – методист, преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Шавкунова В.А – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»