



Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский колледж производственных и
социальных технологий»

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«ГИД ПО НАЦИОНАЛЬНЫМ КУХНЯМ»



г. Тюмень, 2020 год

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

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

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по общим
вопросам
Общества с ограниченной
ответственностью «Ассорти»



Салахутдинова Л.В.

подпись, печать

20 20 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор
ГАПОУ ТО «Тюменский колледж
производственных и социальных
технологий»



Шпак Т.Е.

подпись, печать

20 20 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«ГИД ПО НАЦИОНАЛЬНЫМ КУХНЯМ»

г. Тюмень, 2020 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ГИД ПО НАЦИОНАЛЬНЫМ КУХНЯМ»

1. Цели реализации программы

Дополнительная общеобразовательная программа направлена на формирование и развитие творческих способностей детей старшего школьного возраста (14–17 лет), удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, укрепление здоровья, а также на организацию их свободного времени. Дополнительная общеобразовательная программа обеспечивает адаптацию к жизни в обществе, профессиональную ориентацию, а также выявление и поддержку детей, проявивших выдающиеся способности.

2. Требования к результатам программы

2.1. Характеристика программы

Программа разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом «Повар» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г. № 610н);
- спецификацией стандартов WORLDSKILLS (WSSS) по компетенции «Поварское дело».

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

2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – сертификат.

2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

знать:

З-1 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-2 требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

З-3 технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

З-4 влияние культуры, религии, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.

уметь:

У-1 выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

У-2 осуществлять приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара

У-3 осуществлять приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара

У-4 осуществлять приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
У-5 готовить блюда национальной кухни.

Содержание программы

Категория слушателей: дети в возрасте 14–17 лет.

Трудоемкость обучения: 48 ак. часов.

Форма обучения: очная.

3.1. Учебный план

№	Наименование разделов	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Приготовление национальных блюд Франции	8	2	–	6	–
2.	Раздел 2. Приготовление национальных блюд Италии	8	2	–	6	–
3.	Раздел 3. Приготовление национальных блюд Англии	8	2	–	6	–
4.	Раздел 4. Приготовление национальных блюд Японии	8	2	–	6	–
5.	Раздел 5. Приготовление блюд кухни Германии	6	2	–	4	–
6.	Раздел 6. Приготовление блюд кухни Грузии	6	2	–	4	–
7.	Итоговая аттестация: зачет	4	–	–	–	4
	ИТОГО:	48	12	–	32	4

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ТД	
1	Раздел 1. Приготовление национальных блюд Франции		8		
1.1	Тема 1.1. Приготовление национальных блюд Франции	Содержание	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4	
		История кухни Франции			
		Технология приготовления национальных блюд Франции			
		Лабораторное занятие №1	6		У-1, У-3, У-5
		Приготовление жульена			
Приготовление блюда «Киш-Лорен»					
2	Раздел 2. Приготовление национальных блюд Италии		8		
2.1	Тема 2.1 Приготовление национальных блюд Италии	Содержание	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4	
		История кухни Италии			
		Технология приготовления национальных блюд Италии			
		Лабораторное занятие №2	6		У-1, У-3, У-4, У-5
		Приготовление национальных блюд Италии (Паста «Карбанара», пицца «Маргарита», салат «Цезарь с курицей»)			
3	Раздел 3. Приготовление национальных блюд Англии		8		
3.1	Тема 3.1 Приготовление горячих блюд Приготовление национальных блюд Англии	Содержание	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4	
		История кухни Англии			
		Технология приготовления национальных блюд Англии			
		Лабораторное занятие №3	6		У-1, У-3, У-4, У-5
		Приготовление национальных блюд Англии (Фиш энд чипс, яйцо по – шотландский, Корниш пасти)			
4	Раздел 4. Приготовление национальных блюд Японии		8		
4.1	Раздел 4.1 Приготовление национальных блюд Японии	Содержание	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4	
		История кухни Японии			
		Технология приготовления национальных блюд Японии			
		Лабораторное занятие №4	6		У-1, У-2, У-3, У-5
		Приготовление национальных блюд Японии (Темпура, рамен, Карааге)			
5	Раздел 5. Приготовление национальных блюд Японии		6		
5.1	Раздел 5.1 Приготовление национальных немецких	Содержание	2	3-1, 3-2, 3-3, 3-4	
		История немецкой кухни			
		Технология приготовления национальных блюд Германии			

	блюды	Лабораторное занятие №5	4	У-1, У-2, У-3, У-5
		Приготовление национальных блюд Германии (Айнтопф, фрикадельки, жареные картофельные оладьи)		
6	Раздел 6. Приготовление национальных блюд Грузии			
6.1	Раздел 6.1 Приготовление национальных блюд Грузии	Содержание	6	3-1, 3-2, 3-3, 3-4
		История кухни Грузии	2	
		Технология приготовления национальных блюд Грузии		
		Лабораторное занятие №6	4	У-1, У-2, У-3, У-5
		Приготовление национальных блюд Грузии (харчо, хачапури поджарски)		
7	Итоговая аттестация	Зачет	4	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, У-1, У-2, У-3, У-4, У-5
		Всего	48	

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

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля, темы
1 день	Раздел 1. Приготовление национальных блюд Франции
2 день	
3 день	Раздел 2. Приготовление национальных блюд Италии
4 день	
5 день	Раздел 3. Приготовление национальных блюд Англии
6 день	
7 день	Раздел 4. Приготовление национальных блюд Японии
8 день	
9 день	Раздел 5. Приготовление блюд кухни Германии
10 день	
11 день	Раздел 6. Приготовление блюд кухни Грузии
12 день	
	Итоговая аттестация – зачет
* 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 «Поварское дело»	Теоретические занятия	Рабочее место преподавателя рабочие места обучающихся компьютер, МФУ маркерная доска
Мастерская по компетенции «Поварское дело»	Лабораторные занятия	Общее оснащение рабочих мест Оборудование: 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 5KHB2571EAC (5-скоростной, кремовый); Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов);

		<p>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). Инструменты: ножи; набор инструментов для карвинга; разделочные доски; гастроемкости; венчики; лопатки. Расходные материалы: перчатки; салфетки; ветошь нетканая; полотенца бумажные; пищевая пленка; фольга; пергаментная бумага.</p>
<p>Мастерская по компетенции «Поварское дело»</p>	<p>Итоговая аттестация - зачет</p>	<p>Общее оснащение рабочих мест Оборудование: 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);</p>

		<p>Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); 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). Инструменты: ножи; набор инструментов для карвинга; разделочные доски; гастроемкости; венчики; лопатки. Расходные материалы: перчатки; салфетки; ветошь нетканая; полотенца бумажные; пищевая пленка; фольга; пергаментная бумага.</p>
--	--	---

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

Основные источники

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред.

проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 256 с., [16] с. цв. ил.

2. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.

Электронные ресурсы:

1. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulina.ru>

2. Процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.food-industry.ru

5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов программы и проводится в виде зачета в форме выполнения практического задания. По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе: «зачтено»/ «не зачтено».

Типовое задание для зачета:

1. Приготовить национальное блюдо Франции.
2. Приготовить национальное блюдо Германии.
3. Приготовить национальное блюдо Англии.
4. Приготовить национальное блюдо Грузии.

Время выполнения задания: 4 часа.

6. Составители программы

Ворон Елена Леонидовна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Чайкина Ольга Юрьевна, старший методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»