



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

---

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

### «ГУРМАН»



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

ноября 20 20 г.

УТВЕРЖДЕНО

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



Шпак Т.Е.

подпись, печать

20 20 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«ГУРМАН»

г. Тюмень, 2020 год

# **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ГУРМАН»**

## **1. Цели реализации программы**

Дополнительная общеобразовательная программа направлена на формирование и развитие творческих способностей детей среднего возраста (8-12 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 принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;

З-2 технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

#### **уметь:**

У-1 выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта

У-2 осуществлять приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара

У-3 осуществлять приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента

У-4 осуществлять приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара

У-5 осуществлять приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара

У-6 осуществлять приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

У-7 осуществлять приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара

У-8 осуществлять приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара

У-9 осуществлять приготовление горячих напитков по заданию повара.

**Содержание программы**

Категория слушателей: дети в возрасте 8-12 лет.

Трудоемкость обучения: 36 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 холодных закусок и салатов	8	2	–	6	–
2.	Раздел 2. Приготовление супов	8	2	–	6	–
3.	Раздел 3. Приготовление горячих блюд	8	2	-	6	-
4.	Раздел 4. Приготовление сладких блюд и напитков	8	2	-	6	-
	Итоговая аттестация: зачет	4	–	–	–	4
	<b>ИТОГО:</b>	<b>36</b>	<b>8</b>	<b>–</b>	<b>24</b>	<b>4</b>

### 3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ТД
<b>1</b>	<b>Раздел 1. Приготовление</b>	<b>холодных закусок и салатов</b>	<b>8</b>	
1.1	Тема 1.1 Приготовление холодных закусок и салатов	<b>Содержание</b>	2	3-1, 3-2
		Приготовление бутербродов и канапе		
		Приготовление салатов и винегретов		
		Приготовление соусов и заправок для холодных блюд и закусок	6	У-1, У-2, У-3, У-4
		<b>Лабораторное занятие №1</b>		
		Приготовление бутербродов и канапе (овощные, фруктовые, мясные)		
		Приготовление салатов (коктейль, мясной, цезарь)		
<b>2</b>	<b>Раздел 2. Приготовление</b>	<b>супов</b>	<b>8</b>	
2.1	Тема 2.1 Приготовление супов	<b>Содержание</b>	2	3-1, 3-2
		Приготовление заправочных супов		
		Приготовление супов - пюре		
		<b>Лабораторное занятие №2</b>	6	У-1, У-5
		Приготовление супов (суп-пюре, сырный суп)		
<b>3</b>	<b>Раздел 3. Приготовление</b>	<b>горячих блюд</b>	<b>8</b>	
3.1	Тема 3.1 Приготовление горячих блюд	<b>Содержание</b>	2	3-1, 3-2
		Приготовление горячих блюд из мяса и птицы		
		Приготовление горячих блюд из рыбы и морепродуктов		
		<b>Лабораторное занятие №3</b>	6	У-1, У-6, У-7
		Приготовление бризоли из курицы с картофелем по деревенский		
		Приготовление рыбы «Орли» овощным пюре		
<b>4</b>	<b>Раздел 4. Приготовление</b>	<b>сладких блюд и напитков</b>	<b>8</b>	
4.1	Тема 4.1 Приготовление сладких блюд и напитков	<b>Содержание</b>	2	3-1, 3-2
		Приготовление сладких блюд		
		Приготовление холодных и горячих напитков		
		<b>Лабораторное занятие №4</b>	6	У-1, У-8, У-9
		Приготовление панакоты и карамельного соуса		
		Приготовление горячего шоколада		

	<b>Итоговая аттестация</b>	Зачет	<b>4</b>	З-1, З-2, У-1, У-2, У-3, У-4, У-5, У-6, У-7, У-8, У-9
		<b>Всего</b>	<b>36</b>	

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

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля, темы
1-2 день	Раздел 1. Приготовление холодных закусок
3-4 день	Раздел 2. Приготовление пиццы
5-6 день	Раздел 3. Приготовление сладких блюд
7 день	Раздел 4. Приготовление безалкогольных напитков
8 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); KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5КНВ2571ЕАС (5-скоростной, кремовый); Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); слайсер; куттер (для тонкого измельчения продуктов); соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); 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



		<p>полка, каркас сварной - труба нерж.);  стол производственный (стол СППр полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40х40 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; разделочные доски; гостроемкости; 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);  KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5КНВ2571ЕАС (5-скоростной, кремовый);  Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан);  слайсер;  куттер (для тонкого измельчения продуктов);  соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  стол производственный (полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40х40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм);  стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1600х600х860 (двери-купе));  стол производственный (стол-тумба типа СТПк 1800х600х860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.);</p>

		<p>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);</p> <p>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);</p> <p>стеллаж 4-х уровневый (Стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки – уголок нерж. 800*500*1800 мм).</p> <p>Инструменты: ножи; разделочные доски; гастроемкости; венчики; лопатки.</p> <p>Расходные материалы: перчатки; салфетки; ветошь нетканая; полотенца бумажные; пищевая пленка; фольга; пергаментная бумага.</p>
--	--	---

#### 4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

##### Основная литература:

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.

3. Сеницына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 304 с., [16] с. цв. вкл.

4. Сеницына, А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2016. - 304 с., [16] с. цв. вкл.

##### Электронные ресурсы:

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

2. Процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.food-industru.ru](http://www.food-industru.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. Подготовить продукты для приготовления блюд
2. Приготовить канапе
3. Приготовить горячий шоколад

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»