



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

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«ЮНЫЙ ПОВАР»



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

Первый заместитель генерального
директора
Общества с ограниченной
ответственностью Управляющей
компания «Восток»



Марочкина М.Ю.

подпись, печать

«Восток»

20 20 г.

УТВЕРЖДЕНО

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



Шпак Т.Е.

подпись, печать

«ТКПСТ»

20 20 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«ЮНЫЙ ПОВАР»

г. Тюмень, 2020 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ЮНЫЙ ПОВАР»

1. Цели реализации программы

Дополнительная общеобразовательная программа направлена на формирование и развитие творческих способностей детей младшего возраста (5-7 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 пиццы по заданию повара

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

У-4 осуществлять приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара

У-5 осуществлять приготовление напитков.

Содержание программы

Категория слушателей: дети в возрасте 5-7 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	8	2	–	6	–
2.	Раздел 2. Приготовление пиццы	8	2	–	6	–
3.	Раздел 3. Приготовление сладких блюд	8	2	–	6	–
4.	Раздел 4. Приготовление безалкогольных напитков	8	2	–	6	–
5.	Итоговая аттестация: зачет	4	–	–	–	4
	ИТОГО:	36	8	–	24	6

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 холодных закусок		8		
1.1.	Тема 1.1. Приготовление холодных закусок	Содержание	2	3-1, 3-2	
		Разновидности бутербродов, канапе			
		Особенности приготовления бутербродов и канапе из разных ингредиентов	6	У-1, У-3	
		Лабораторные занятия №1-3			
Приготовление бутербродов и канапе (овощные, фруктовые, мясные)					
2	Раздел 2. Приготовление пиццы		8		
2.1	Тема 2.1 Приготовление пиццы	Содержание	2	3-1, 3-2	
		Процесс приготовления пицц с разными видами начинок (колбасные изделия, мясные, куриные, рыбные)			
		Лабораторное занятие №4-6	6	У-1, У-2	
		Приготовление пицц с разными видами начинок (колбасные изделия, мясные, куриные, рыбные)			
3	Раздел 3. Приготовление сладких блюд		8		
3.1	Тема 3.1 Приготовление сладких блюд	Содержание	2	3-1, 3-2	
		Процесс приготовления и украшения кейк-попсов			
		Процесс приготовления и украшения капкейков	6	У-4	
		Лабораторное занятие №7-9			
		Приготовление и украшение кейк-попсов			2
		Приготовление и украшение капкейков			4
4	Раздел 4. Приготовление безалкогольных напитков		8		
4	Тема 4.1. Приготовление безалкогольных напитков	Содержание	2	3-1, 3-2	
		Приготовление холодных безалкогольных напитков			
		Приготовление горячих безалкогольных напитков	6	У-5	
		Лабораторное занятие №10-12			
		Приготовление коктейлей			4
		Приготовление горячего шоколада, какао			2
5.	Итоговая аттестация	Зачет	4	3-1, 3-2, У-1 – У-5	
		Всего	36		

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 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; 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 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.);</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://knigakulinar.ru>

2. Процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок [Электронный ресурс] – Режим доступа: 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»