

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
« 01 » 20 20 г.

УТВЕРЖДЕНО

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



Шпак Т.Е.

подпись
« 01 » 20 20 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«Кулинарная студия «Кухня»

г. Тюмень, 2020 год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «Кулинарная студия «Кухня»

1. Цели реализации программы

Дополнительная общеобразовательная программа направлена на формирование и развитие творческих способностей детей и взрослых, 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:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральным законом №158-ФЗ от 25 мая 2020 года «О внесении изменений в федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» в части установления квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих»
- Приказом от 28 августа 2020 года №441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»
- 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 6-10 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 холодных закусок	12	2	–	10	–
2.	Раздел 2. Приготовление пиццы	12	2	–	10	–
3.	Раздел 3. Приготовление сладких блюд	10	2	–	8	–
4.	Раздел 4. Приготовление безалкогольных напитков	10	2	–	8	–
5.	Итоговая аттестация: зачет	4	–	–	–	4
	ИТОГО:	48	8	–	36	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 холодных закусок		12		
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	10	У-1, У-3	
		Лабораторные занятия №1-3			
Приготовление бутербродов и канапе (овощные, фруктовые, мясные)					
2	Раздел 2. Приготовление пиццы		12		
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	10	У-1, У-2	
		Приготовление пицц с разными видами начинок (колбасные изделия, мясные, куриные, рыбные)			
3	Раздел 3. Приготовление сладких блюд		10		
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	8	У-4	
		Лабораторное занятие №7-9			
		Приготовление и украшение кейк-попсов			4
		Приготовление и украшение капкейков			4
4	Раздел 4. Приготовление безалкогольных напитков		10		
4	Тема 4.1. Приготовление безалкогольных напитков	Содержание	2	3-1, 3-2	
		Приготовление холодных безалкогольных напитков			
		Приготовление горячих безалкогольных напитков	8	У-5	
		Лабораторное занятие №10-12			
		Приготовление коктейлей			4
		Приготовление горячего шоколада, какао			4
5.	Итоговая аттестация	Зачет	4	3-1, 3-2, У-1 – У-5	
		Всего	48		

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

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 «ТКПСТ»

Чайкина Ольга Юрьевна, старший методист ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Шлейкина Наталья Ивановна, методист отделения ДПО ГАПОУ ТО «ТКПСТ»