

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Директор МКП
«Комбинат питания Студент»



Г.Н. Приймаченко /

2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ МО «Дмитровский
техникум»



Александровская /
2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ГУРМАН»

Разработчик: ГБПОУ МО «Дмитровский техникум»

Дмитров, 2021 г.

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».

- приказом Министерства просвещения от 01.06.2021 №290 «О внесении изменений в Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. №513 (зарегистрирован 02.07.2021 №64084)

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. 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:

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.

2.4. Личностные результаты в ходе реализации программы профессиональной подготовки

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ (дескрипторы)	Код ЛР
Портрет выпускника	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР13

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевым работодателем МКП «Комбинат питания Студент»	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 14
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.	ЛР 15
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 16

3. 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
	ИТОГО:	36	8	—	24	4

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия	Объем часов (аудиторно)
1	Раздел 1. Приготовление холодных закусок и салатов		8
1.1	Тема 1.1 Приготовление холодных закусок и салатов	Содержание	2
		Приготовление бутербродов и канапе	
		Приготовление салатов и винегретов	
		Приготовление соусов и заправок для холодных блюд и закусок	6
		Лабораторное занятие №1	
Приготовление бутербродов и канапе (овощные, фруктовые, мясные)			
Приготовление салатов (коктейль, мясной, цезарь)			
2	Раздел 2. Приготовление супов		8
2.1	Тема 2.1 Приготовление супов	Содержание	2
		Приготовление заправочных супов	
		Приготовление супов - пюре	6
		Лабораторное занятие №2	
Приготовление супов (суп-пюре, сырный суп)			
3	Раздел 3. Приготовление горячих блюд		8
3.1	Тема 3.1 Приготовление горячих блюд	Содержание	2
		Приготовление горячих блюд из мяса и птицы	
		Приготовление горячих блюд из рыбы и морепродуктов	
		Лабораторное занятие №3	6
		Приготовление бризоли из курицы с картофелем по деревенский	
Приготовление рыбы «Орли» овощным пюре			
4	Раздел 4. Приготовление сладких блюд и напитков		8
4.1	Тема 4.1 Приготовление сладких блюд и напитков	Содержание	2
		Приготовление сладких блюд	
		Приготовление холодных и горячих напитков	6
		Лабораторное занятие №4	
		Приготовление панакоты и карамельного соуса	
Приготовление горячего шоколада			
	Итоговая аттестация	Зачет	4
		Всего:	36

3.3. Календарный учебный график

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
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Учебный кабинет «Поварское дело»	Теоретические занятия	Рабочее место преподавателя рабочие места обучающихся компьютер, маркерная доска
Мастерская по компетенции «Поварское дело»	Лабораторные занятия	Общее оснащение рабочих мест Оборудование: Стол производственный Пароконвектомат Стол-подставка под пароконвектомат Плита индукционная Подставка под плиту индукционную Весы настольные электронные (профессиональные) Планетарный миксер Шкаф холодильный Стеллаж 4-х уровневый Мойка односекционная со столешницей Блендер ручной погружной Шкаф шоковой заморозки Микроволновая печь Фритюрница Слайсер Мясорубка Блендер стационарный Соковыжималка Настольная вакуумно-упаковочная машина Кофемолка Сковорода для индукционных плит (диаметр 24см) Сковорода для индукционных плит (диаметр 28см) Гриль сковорода для индукционных плит диаметр 24см Полиэтиленовая разделочная доска 600x400x20 мм Сотейник для индукционных плит объемом

		<p>0,6л Сотейник для индукционных плит объемом 0,8л Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит Соусник Тарелка круглая белая плоская Тарелка глубокая белая 300мл Тарелка глубокая белая 250мл Шенуа Подставка для разделочных досок металл. Шумовка Ложки столовые Набор кухонный ножей (поварская тройка) Зонт вытяжной островной Гастроёмкость из нерж. стали GN 1/1 530x325x20 Гастроёмкость из нерж. стали GN 1/1 530x325x65 Гастроёмкость из нерж. стали GN 2\3 354x325x40 Гастроёмкость из нерж. стали GN 1\2 265x325x20 Гастроёмкость из нерж. стали GN 1\2 265x325x65 Гастроёмкость из нерж. стали GN 1\3 176x325x40 Гастроёмкость из нерж. стали GN 1\3 176x325x20 Набор кондитерских насадок Набор кондитерских форм (круг) стол производственный с моечной ванной стеллаж 4-х уровневый Инструменты: ножи; разделочные доски; гастроёмкости; 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: Стол производственный Пароконвектомат Стол-подставка под пароконвектомат Плита индукционная Подставка под плиту индукционную Весы настольные электронные (профессиональные) Планетарный миксер Шкаф холодильный Стеллаж 4-х уровневый Мойка односекционная со столешницей Блендер ручной погружной Шкаф шоковой заморозки</p>

		<p> Микроволновая печь Фритюрница Слайсер Мясорубка Блендер стационарный Соковыжималка Настольная вакуумно-упаковочная машина Кофемолка Сковорода для индукционных плит (диаметр 24см) Сковорода для индукционных плит (диаметр 28см) Гриль сковорода для индукционных плит диаметр 24см Полиэтиленовая разделочная доска 600x400x20 мм Сотейник для индукционных плит объемом 0,6л Сотейник для индукционных плит объемом 0,8л Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит Соусник Тарелка круглая белая плоская Тарелка глубокая белая 300мл Тарелка глубокая белая 250мл Шенуа Подставка для разделочных досок металл. Шумовка Ложки столовые Набор кухонный ножей (поварская тройка) Зонт вытяжной островной Гастроемкость из нерж. стали GN 1\1 530x325x20 Гастроемкость из нерж. стали GN 1\1 530x325x65 Гастроемкость из нерж. стали GN 2\3 354x325x40 Гастроемкость из нерж. стали GN 1\2 265x325x20 Гастроемкость из нерж. стали GN 1\2 265x325x65 Гастроемкость из нерж. стали GN 1\3 176x325x40 Гастроемкость из нерж. стали GN 1\3 176x325x20 Набор кондитерских насадок Набор кондитерских форм (круг) </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.