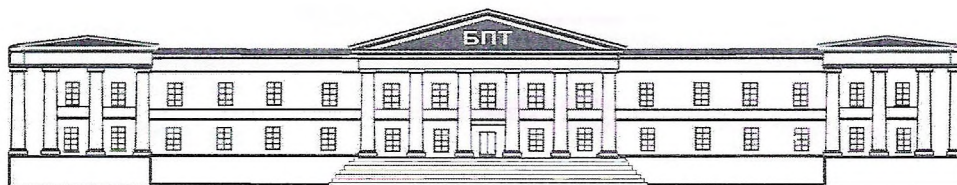


Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Свердловской области
«Богдановичский политехникум»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
Богдановичский политехникум
/В.Д.Тришевский
«20» ноября 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
«КУЛИНАР»

форма обучения – очная
срок обучения –
январь 2024 г. – декабрь 2024 г.

Богданович
2023

Рабочая программа дополнительного образования по профессии «Повар, кондитер», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер», приказ Минобрнауки № 1569 от 09 декабря 2016 г. с учетом запросов регионального рынка труда.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум»

Разработчики:

Полуяхтова Людмила Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории, ГАПОУ СО Богдановичский политехникум, г. Богданович.

Рассмотрена на заседании Методического совета

Протокол № 2 от «20» ноября 2023 г.

 /Е.В. Снежкова/

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа дополнительного образования является частью профессиональной образовательной программы по профессии **Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

1.2. Цели и задачи дополнительного образования – требования к результатам освоения курса

1. Основной целью дополнительного образования является создание условий для успешной социализации будущих выпускников, детей сирот посредством освоения кулинарного искусства.

Особенностью данной программы является то, что у воспитанников появляется возможность широкого и разнообразного применения своих кулинарных знаний, умений, которые им могут быть полезны после выпуска Богдановичского политехникума.

Занятия в кружке направлены на привитие обучающимся трудовых навыков, навыков самообслуживания, таких как умение приготовить пищу, оформить блюдо, сервировать столы, содержать в чистоте рабочее место, посуду, помещение, следить за личной гигиеной.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- Ознакомить с историей возникновения поварского искусства, формировать интерес к занятиям кулинарии
- Расширить знания, умения по технологии приготовления, оформления простых блюд из мяса, рыбы, овощей, холодных, сладких блюд, супов
- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд
- Уметь проверять органолептическим способом качество продуктов
- Оценивать качество готовых блюд
- Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи

Содержание дополнительного образования:

- История возникновения поварского искусства
- Фигурная и простая нарезка овощей (карвинг)
- Приготовление блюд из овощей
- Приготовление блюд из круп, макаронных изделий
- Приготовление супов
- Приготовление простых блюд из рыбы
- Приготовление простых блюд из мяса
- Приготовление холодных блюд и закусок
- Приготовление кондитерских изделий
- Банкетное оформление столов
- Основные правила приготовления и оформления блюд

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения дополнительного образования должен:

уметь:

- проверять органолептическим способом качество продуктов
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд
- производить простую и сложную нарезку овощей
- производить обслуживание банкетов и приёмов
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд
- оценивать качество готовых блюд;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику продуктов
- технику обработки и нарезки овощей
- технологический процесс приготовления простых блюд
- способы сервировки и варианты оформления столов
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дополнительного образования:

всего – 120 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 29 часов;
учебной и производственной практики -91 час.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ.

2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименования тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение подготовки	
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	
		Всего теория	Всего практика
История возникновения поварского искусства	2	2	
Фигурная и простая нарезка овощей (карвинг)	2	1	1
Приготовление блюд из овощей	14	2	12
Приготовление блюд из круп, макаронных изделий	13	3	10
Приготовление супов	18	5	13
Приготовление простых блюд из рыбы	10	2	8
Приготовление простых блюд из мяса	10	2	8
Приготовление холодных блюд и закусок	16	4	12
Приготовление кондитерских изделий	21	5	16
Банкетное оформление столов	6	1	5
Основные правила приготовления и оформления блюд	8	2	6
Итого	120	29	91

2.2.Содержание обучения по дополнительному обучению

Наименование тем	Содержание учебного материала и практические занятия	Объём часов
Тема № 1 История возникновения поварского искусства	Содержание	2
	История развития русской кухни. Новые направления в современной кулинарии.	
Тема № 2 Фигурная и простая нарезка овощей (карвинг)	Содержание	1
	Фигурные способы нарезки овощей и плодов. Понятие «нарезка овощей», Оборудование и приспособления используемые при карвинге.	1
	Практические работы: Выполнение нарезки овощей, фруктов	
Тема № 3 Приготовление блюд из овощей	Содержание	2
	Блюда и гарниры из овощей. Сущность способы тепловой обработки продуктов. Технологический процесс приготовления блюд и простых гарниров из овощей. Приготовление овощной массы и технология приготовления блюд из нее .Оформление и подача блюд из овощей (выход блюда , гарнир, соус). Требования к качеству блюд из овощей и срокам их хранения.	12
	Приготовление блюд из овощей	
	Практические работы:	
	Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей.	
	Приготовление блюд из жареных овощей и грибов.	
Приготовление блюд из тушеных и запеченных овощей и грибов.		
Тема № 4 Приготовление блюд из круп, макаронных изделий	Содержание	3
	Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из круп. Варка каш различной консистенции. Оформление и подача блюд из каш. Требования к качеству и сроки хранения .	10
	Практические работы Приготовление блюд из круп, макаронных изделий	
Тема № 5 Приготовление супов	Содержание	5
	Правила организации рабочего места, правила техники безопасности, правила соблюдения личной гигиены, виды оборудования, посуды и инвентаря для приготовления супов.	
	Правила варки супов. Способы подготовки сырья. Технологический процесс приготовления борщей, щей, рассольников. Оформление и подача супов. Требования к	

	качеству супов и срок их хранения	
	Практические работы	13
	Приготовление заправочных супов	
Тема № 6 Приготовление простых блюд из рыбы	Содержание	2
	Приготовление рыбных полуфабрикатов. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы	
	Практические работы	8
	Приготовление блюд из рыбы и рыбной котлетной массы	
Тема № 7 Приготовление простых блюд из мяса	Содержание	2
	Приготовление котлетной массы. Полуфабрикаты из котлетной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов. Инвентарь, инструменты, приспособления, оборудование применяемые при приготовлении полуфабрикатов.	
	Практические работы	8
	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	
Тема № 8 Приготовление холодных блюд и закусок	Содержание	4
	Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Правила хранения выход и требования к качеству готовых салатов.	
	Практические работы	12
	Приготовление салатов	
Тема № 9 Приготовление кондитерских изделий	Содержание.	5
	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила поведения бракеража; Технология приготовления дрожжевого теста.	
	Практические работы	
	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	16
Тема № 10 Банкетное оформление столов	Содержание	1
	Предварительная и исполнительная сервировка столов. Посуда и столовые приборы для сервировки столов	
	Практические работы	5
	Сервировка стола (обед, ужин)	
Тема № 11 Основные правила приготовления и оформления блюд	Содержание	2
	Основные правила приготовления блюд. Цветовая гамма сочетания продуктов при оформлении блюд.	
	Практические работы	6
	Оформление блюд	
Итого		120

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ предполагает наличие учебного кабинета:

Технического оснащения и организации рабочего места

Технологии кулинарного и кондитерского производства

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

Товароведения продовольственных товаров

Учебный кулинарный и кондитерский цех

Оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу учащихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.
Тарелка глубокая с широкими плоскими полями 28 см, 250 мл фарфор
Тарелка круглая белая плоская диаметром 32 см фарфор
Соусник керамический белый 50 мл,
Набор кастрюль из нержавеющей стали для индукционных плит объемом 5л, 3л,
Сотейник для индукционных плит объемом 0,6л
Сотейник для индукционных плит объемом 0,8л
Сковорода для индукционных плит диаметром 24см
Сковорода для индукционных плит. диаметром 28см
Гриль сковорода для индукционных плит диаметром 24см
Мерный стакан объемом не менее 0,5 л
Венчик не менее 240 мм
Миски нержавеющая сталь диаметр в диапазоне 25-28 см
Сито (для муки) диаметром 24 см
Шенуа (возможен вариант с сеткой) диаметром 20 см
Лопатки силиконовые длина ручки не менее 170мм
Половник объемом не менее 250мл
Перчатки силиконовые одноразовые размер S;M;L
Диэлектрические коврики
Набор досок разделочных Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная,
белая, коричневая
Ножи поварская тройка профессиональные
Рыбчистка ручная металлическая
Совки для сыпучих продуктов, металлический
Резцы (фигурные) для теста и марципана металлические
Вырубки (выемки) для печенья, пряников металлические
Перфорированные, формы
Трафареты для нанесения рисунка
Нож пилка длинна не менее 35-40см
Кондитерские мешки одноразовые клеенчатые
Насадки для кондитерских мешков металлические
Кондитерские гребенки металлические

Формы для конфет силиконовые
Инструменты для работы с мастикой металлические
Силиконовые коврики для айсинга
Подставки для тортов вращающиеся металлическая

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018.- III, 16 с.
2. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018. – III, 10 с.
3. Документы РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
5. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2018. – 416 с.
6. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ.учреждений СПО/ М.В.Володина, Т.А.Сопачева. - 4-е изд.,стер.- М.: Издательский центр "Академия", 2019. - 192с.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
8. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с.
9. Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр " Академия",2018.-272с., [8] с. цв. ил.(Ускоренная форма подготовки).
- 10.Кулинария. Механическая кулинарная обработка продуктов: иллюстрированное учеб. пособие (сост. В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, С.И. Семенова, В.Н. Старкова.-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр "Академия",2018.-20плакатов.(альбом)

11. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
12. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.
13. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. – 160 с.
14. Производственное обучение профессии "Повар". В 4ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений СПО/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.].- 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр " Академия", 2019.- 112с.
15. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2017 – 373 с.
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2018.- 544с.
17. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.
18. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 128 с.
19. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 282 с.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.
21. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для НПО / Н.Э Харченко. 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр " Академия", 2019.- 512с.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

1.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020 - 320 с.: ил.

Фильмы:

1. Сервировка, оформление столов
2. Карвинг, нарезка овощей
3. Приготовление блюд из овощей, мяса, рыбы
4. Приготовление холодных блюд и закусок
5. Приготовление заправочных супов
6. Приготовление и оформление кондитерских изделий

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе дополнительного образования, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля, демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Формы и методы текущего и итогового контроля по дополнительному обучению разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

После изучения всех тем по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений, полученных в ходе текущей аттестации, определяется интегральная оценка освоенных обучающимися знаний, умений и навыков.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 487335726471474211034024297916462361476713766817

Владелец Тришевский Владимир Дмитриевич

Действителен с 22.08.2023 по 21.08.2024