

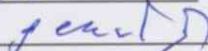
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУЗБАССА

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

 С. А. Решетка

«25»  2020 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА»**


для детей – 12-18 лет
срок реализации программы – 12 часов

2020 г.

Программа составлена в соответствии с профессиональным стандартом по профессии Повар, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015г. № 610н.

СОСТАВИТЕЛЬ

Преподаватель профессионального цикла

 Ю.А.Туралина

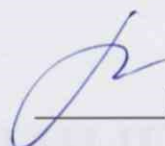
РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК отделения ТПОП

Протокол № 3 от 15.12 2020г.


Председатель

ЦМК отделения ТПОП

 И.Ю. Жукова


Заведующий отделением ТПОП

15.12 2020г.

 Д.Б. Тарасова

Заведующий заочным отделением

15.12 2020г.

 О. А. Усова

Заместитель директора по УМР

15.12 2020г.

 И. Н. Данилова

Программа предназначена для обучающихся общеобразовательных организаций. При изучении программы слушатели изучают тонкости приготовления и подачи закусок разнообразного ассортимента. Слушатели курса в значительной мере повышают уровень своего профессионального мастерства, овладевают новейшими техниками приготовления.

Актуальность программы обучения обусловлена тем, что происходит бурное развитие предприятий общественного питания. Необходимо знать характерные черты, уметь готовить закуски разнообразного ассортимента, правильно их подавать.

Отличительные особенности программы в том, что программа направлена на изучение закусок разнообразного ассортимента.

Цели программы: Программа предназначена для обучающихся общеобразовательных организаций 12-18 лет.

Реализация программы направлена на формирование и развитие творческих способностей детей и на всестороннее удовлетворение их образовательных потребностей в интеллектуальном, духовно-нравственном, физическом совершенствовании, подготовку к началу профессиональной деятельности за рамками основного образования.

Программа разработана в соответствии с региональными социально-экономическими потребностями и проблемами.

Педагогическая новизна программы заключается в том, что в настоящее время востребованность профессии Повара довольно высока и стабильна. Чтобы стать профессионалом высокого уровня, обязательно надо иметь художественный вкус, творческое начало и быть изобретательным.

Содержание

1. Общая характеристика программы.....	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы.....	4
1.2. Цель реализации программы.....	4
1.3. Планируемые результаты программы	4
1.4. Требования к слушателям (категории слушателей).....	5
1.5. Форма документа.....	5
2. Учебный план.....	7
3. Содержание программы.....	8
4. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	9
4.1 Материально-техническое обеспечение.....	9
4.2 Информационное обеспечение программы.....	9
4.3 Организация образовательного процесса.....	9
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	9
5. Контроль и оценка результатов освоения программы.....	10

1. Общая характеристика программы

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

1) Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2) Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013г. №499 «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

3) Государственная программа РФ «Развитие образования» на 2018 - 2025 гг. (постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642);

4) Приказ Министерства просвещения РФ от 9 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

5) Концепция развития дополнительного образования детей (Распоряжение Правительства РФ от 4 сентября 2014 г. № 1726-р);

6) Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы);

7) Техническое описание компетенции Ворлдскиллс Россия «Кондитерское дело»;

8) Комплект оценочной документации по компетенции «Кондитерское дело» КОД № 1.2;

9) Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94;

10) Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)

1.2. Цели реализации программы

Реализация программы направлена на формирование и развитие творческих способностей детей и на всестороннее удовлетворение их образовательных потребностей в интеллектуальном, духовно-нравственном, физическом совершенствовании, подготовку к началу профессиональной деятельности за рамками основного образования.

Основной целью является формирование у учащихся готовности к профессиональному самоопределению посредством практико-ориентированного погружения в профессию Повар, формирование и развитие творческих способностей, обучающихся.

1.3 Планируемые результаты освоения программы

В результате освоения дополнительной общеразвивающей программы слушатель должен приобрести следующие знания, умения, навыки, личностные качества:

слушатель должен знать:

- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении

закусок разнообразного ассортимента.

- Принципы и приемы презентации закусок разнообразного ассортимента.

слушатель должен уметь:

- Готовить закуски разнообразного ассортимента под руководством повара.
- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении

закусок разнообразного ассортимента.

Дополнительный результат, которого должны достигнуть обучающиеся после освоения программы, - формирование осознанного отношения к представленной профессии Повар.

1.4 Требования к слушателям (категории слушателей)

К освоению программы допускаются лица от 12-18 лет. Прием в группу осуществляется без специального отбора.

1.5 Форма документа - по результатам освоения программы выдается - сертификат

1.6 Объем и срок освоения программы

Данная программа рассчитана на 1 неделю. Общий объем реализации программы - 12 часов.

1.7 Формы обучения - очная.

2. Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)				
	Всего	Самостоятельная работа	Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	Промежуточная аттестация, форма
1	2	3	4	5	6
Модуль 1 «Введение»	2		2		
Модуль 2 «Закуски – фуршет»	8			8	
Итоговая аттестация	2				2
Итого часов по программе	12				

3. Содержание программы

Наименование модулей и тем программы	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Модуль 1 «Приготовление закусок»		
Тема 1.1. Сырье для производства изделий	<i>Лекция</i> Значение в питании. Виды закусок.	2
	<i>Лабораторная работа</i> Приготовление бутербродов-канапе, закусок ово-лакто, амюз-буш.	4
	<i>Лабораторная работа</i> Приготовление закусок фингер-фуд, закусок для проведения фуршета.	4
Итоговое занятие	Презентация изделий	2
Итого:		12

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет (лаборатория), мастерская	Оборудование и технические средства обучения
Мастерская «Поварское дело»	<ol style="list-style-type: none">1. миксер планетарный2. электронные весы3. индукционная плита4. пароконвектомат5. холодильный шкаф6. шкаф шоковой заморозки7. микроволновая печь8. решётка для работы с глазурью9. набор насадок10. скребки11. мешки кондитерские одноразовые12. силиконовые формы13. пергамент в рулоне14. коврик силиконовый15. лопатка-палетка16. набор форм (металл)17. силиконовая лопатка18. термометр19. ножи20. Сотейники21. Фритюрница

4.2. Кадровое обеспечение

Преподаватели должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии.

4.3 Организация образовательного процесса

Описывается организация занятий и практики, в т.ч. используемые образовательные технологии, организация консультационной помощи обучающимся.

4.4 Информационное обеспечение обучения

1. ЭБС «Айбукс» Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А. Т. Васюковой. - М. Дашков и К, 2013 – 212 с. Режимдоступа: <http://ibooks.ru/>

2. ЭБС «Znanium.com.» Васюкова, А.Т.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни/ под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2013 - 816 с - Режим доступа: <http://znanium.com/>

3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013 -560 с.-Режим доступа: <http://znanium.com/>

4. Оксана Комиссарова: Закуски и канапе Издательство: Феникс, 2015 г.

5. <https://worldskills.ru/>

5. Контроль и оценка результатов освоения программы

Результаты освоения модуля	Основные показатели оценки результата
<p>Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями</p> <p>Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> <p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Организовывает собственную деятельность, исходя из цели.</p> <p>Готовит бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>Готовит и оформляет простые холодные закуски.</p> <p>Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несет ответственность за результаты своей работы.</p>

Итоговая аттестация проводится в форме презентации изготовленных изделий. Лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается сертификат.