

Министерство туризма Тверской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Тверской колледж сервиса и туризма»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
Е.А. Кузнецова

«19» февраля 2020 г.

ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(ПРЕДПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА)

СЕКРЕТЫ КУЛИНАРИИ

36 часов

Тверь, 2020 год

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Рабочая программа разработана для повышения популяризации специальности «Ресторанный сервис» и привлечения интереса детей и взрослых к сфере обслуживания в общественном питании.

Программа для детей и взрослых «Ресторанный сервис» знакомит слушателей с основными методиками приготовления блюд и кулинарных изделий различного ассортимента.

Организация учебного процесса обеспечивает возможность обучающимся делать собственные логические выводы, адаптировать содержание к собственной практике и апробировать полученные умения при выполнении практических заданий.

Учебный план
для детей и взрослых
«Секреты кулинарии»

Категория слушателей (требования к слушателям) – обучающие средних общеобразовательных школ, а также *взрослый контингент.*

Форма обучения – с отрывом от работы.

№ п/п	Наименование модулей (разделов, курсов)	Всего, час.	В том числе	
			лекции	практические и лабораторные занятия
I	ПМ 01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, напитков различного ассортимента.	36	6	30
Итоговая аттестация		Экзамен		

1. Цель реализации программы

Целью реализации программы получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности.

Цель реализации программы:

Получение всеми слушателями необходимых знаний, умений и навыков в области кулинарии.

2. Формализованные результаты обучения

В ходе реализации образовательной программы слушатели должны приобрести знания и умения в компетенции «Ресторанный сервис» и «Поварское дело».

3. Содержание программы

Учебно-тематический план
для детей и взрослых
«СЕКРЕТЫ КУЛИНАРИИ»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего, час.	В том числе	
			лекции	практические и лабораторные занятия
1	2	3	4	5
1	ПМ 01 Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, напитков различного ассортимента.	36	6	30
1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, напитков различного ассортимента.		3	15
1.2	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, напитков различного ассортимента.		3	15

Учебная программа
для детей и взрослых
«Секреты кулинарии»

Раздел 1. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, напитков различного ассортимента. (36 час.)

Тема 1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, напитков различного ассортимента. (18 час)

Вопросы, раскрывающие содержание темы: Приготовление супов, вторых горячих блюд, гарниров из круп, бобовых и овощей, а также напитки.

Тема 1.2 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, напитков различного ассортимента.

Вопросы, раскрывающие содержание темы: Приготовление салатов, закусок и холодных напитков.

Перечень лабораторных работ

Номер темы	Наименование лабораторной работы
1.1	Приготовление заправочных супов (5 час.)
1.1	Приготовление вторых горячих блюд с использованием гарниров из различного сырья. (5 час.)
1.1	Приготовление горячих напитков различного ассортимента (6 час.)
1.2	Приготовление салатов (5 час.)
1.2	Приготовление холодных закусок (5 час.)
1.2	Приготовление холодных напитков различного ассортимента (5 час.)

4. Материально-технические условия реализации программы

Реализация программы дисциплины требует наличия

- учебного кабинета:
 - «Организации и технологии обслуживания в барах»
- мастерской:
 - «Ресторанный сервис»
 - «Поварское и кондитерское дело»

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя;
- доска классная.

Оборудование мастерской:

- бар – итальянская кофе машина, кофемолка – электрическая, барная стойка /модуль, темпер, мельница для льда
- Стол 1 (прямоугольный) банкетный складной
- Ice bucket / ведерко д/шампанского
- столы производственные;
- столы и стулья коктейльные.

Технические средства обучения:

- инструменты для работы бара
- оборудование для бара
- профессиональная посуда для мастерской
- столовые приборы для мастерской
- электроплита ПЭСМ-4ШБ
- взбивальная машина МВ-6
- пароконвектомат.
- профессиональный текстиль
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа – проектор;
- экран.

5. Учебно-методическое обеспечение программы

1. Анфимова Н.А. КУЛИНАРИЯ. Учеб. для нач. проф. образования/
Н.А. Анфимова -4-е изд., перераб. и допол. –М.:Издательский центр
« Академия»2012.-400с

2.Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для
студ.сред.проф,образования:
учеб.нач.проф.образования/Г.Г.Дубцов,М.Ю.Сиданова,Л.С.Кузнецова.-3-е
изд.,стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2010.-240с.

3 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для
нач.проф. образования/ С.Н.Козлова.,Е.Ю. Фединишина.-3-е изд., стер.-М.:
Издательский центр «Академия»,2011.-272с.

- электронных ресурсах и т.д.

6. Оценка качества освоение программы

Итоговая аттестационная работа по пройденной программе проводится в
форме экзамена. Экзамен представляет собой приготовление комплексного
обеда из следующих блю:

-Салат

- Суп
- Горячее блюдо из мяса или рыбы
- Гарнир
- Напиток

7. Составители программы

Преподаватель специальных дисциплин Архипова Татьяна Валерьевна.