МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«МУРМАНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж»
Г. С. Шатило
Приказ № 29-од от 12.10.2023г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 6FD85D40F20A151014B4E02C6E56EC0C
Владелец: Шатило Григорий Степанович
Действителен: с 04.07.2023 до 26.09.2024

Дополнительная общеобразовательная программа
«Основы арктической кухни»

г. Мурманск 2023г.

Рассмотрена на заседании методической комиссии «Сферы обслуживания и общественного питания»

Протокол №1 от 01.09.2023г.
Руководитель МК Н.А. Бокова

Согласована
Зав. отделением СО
Безуглой С.Т.

Разработчик: ГАПОУ МО «Мурманский индустриальный колледж»

1. Цели и задачи реализации программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Основы арктической кухни» направлена на формирование и развитие творческих способностей обучающихся, профессиональную ориентацию обучающихся, создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда обучающихся. Содержание данной программы направлено на привлечение внимания к местной северной кухне, формирование и развитие творческих способностей слушателей, профессиональную ориентацию, создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда слушателей.

Задачи:

Обучающие:

- обучить рациональному подбору инструментов и инвентаря для работы;
- обучить соблюдению правил личной гигиены, санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности при работе на кухне;
- приобретение навыков приготовления различных блюд арктической кухни.

Развивающие:

- расширить знания о кулинарии, культуре питания, этикете;
- развитие творческих способностей и эстетического вкуса;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и оборудованием.

Воспитательные:

- воспитать интерес и любовь к миру кулинарии;
- формировать потребность в самоорганизации: умение доводить начатое дело до конца;
- воспитывать трудолюбие, стремление добиваться поставленной цели;

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты освоения программы.

2.1. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

– требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

– назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

– пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд арктической кухни;

– принципы и приемы презентации блюд арктической кухни потребителям.

2.2 Обучающийся должен уметь:

– производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд арктической кухни;

– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;

– готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;

– соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд арктической кухни;

– выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд арктической кухни;

– соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;

– аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.

3. Содержание программы

Категория слушателей: дети и взрослые.

Трудоемкость обучения: 16 академических часа.

Форма обучения: очная с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

3.1. Учебный план

№п/п	Название разделов/тем	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	**Введение**	**1**	**1**	**-**	Педагогическое наблюдение
1.1.	Основы арктической кухни Кольского полуострова	1	1	-	Опрос
2	**Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий из регионального сырья**	**12**		**12**	
2.1	Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок в ассортименте. Организация рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, оценка качества готовых блюд	3		3	Практическая работа
2.2	Приготовление, оформление и отпуск региональных супов в ассортименте. Ор Организация рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, оценка качества готовых блюд.	3		3	Практическая работа
2.3.	Приготовление, оформление и отпуск региональных блюд и горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в ассортименте. Организация рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, оценка качества готовых блюд	3		3	Практическая работа
2.4.	Приготовление, оформление и отпуск десертов и напитков из регионального растительного сырья в ассортименте. Организация рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, оценка качества готовых блюд	3		3	Практическая работа
	Итоговая аттестация	**3**		**3**	Презентация приготовленных блюд

3.2. Календарный учебный график (порядок модулей)

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела, модуля

1 неделя	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий из регионального сырья
Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий	

3.3 Содержание учебных программ дисциплин, модулей, учебной практики:

Раздел 1. Введение

Тема 1.1. Основы арктической кухни Кольского полуострова

Теория. История и особенности кухонь коренных народов Кольского полуострова (поморы, саамы).Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов и приготовления блюд из регионального сырья.

Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий из регионального сырья

Тема 2.1 Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок в ассортименте.

Теория. Организация рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, оценка качества готовых блюд. Изучение особенностей технологии приготовления.

Практика. Практическая работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок в ассортименте.

Тема 2.2 Приготовление, оформление и отпуск региональных супов в ассортименте.

Теория. Организация рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, оценка качества готовых блюд. Изучение особенностей технологии приготовления. Изучение особенностей технологии приготовления.

Практика. Практическая работа. Приготовление, оформление и отпуск региональных супов в ассортименте.

Тема 2.3 Приготовление, оформление и отпуск региональных блюд и горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в ассортименте.

Теория. Организация рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, оценка качества готовых блюд. Изучение

особенностей технологии приготовления. Изучение особенностей технологии приготовления.

Практика. Приготовление, оформление и отпуск региональных блюд и горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в ассортименте.

Тема 2.4. Приготовление, оформление и отпуск десертов и напитков из регионального растительного сырья в ассортименте.

Теория. Организация рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, оценка качества готовых блюд.Изучение особенностей технологии приготовления.Изучение особенностей технологии приготовления.

Практика.Приготовление, оформление и отпуск десертов и напитков из регионального растительного сырья в ассортименте.

Итоговая аттестация проводится в форме практической работы, в ходе которой обучающийся должен приготовить и сделать презентацию блюд арктической кухни на выбор.

4. Материально-технические условия реализации программы

4.1 Кадровое обеспечение реализации программы.

Образовательный процесс по программе обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими среднее специальное или высшее образование, соответствующее профилю программы или опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимающимися научно-методической деятельностью.

4.2 Материально-техническое обеспечение программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	*2*	*3*
Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства»	Лекции	Проектор. Персональный компьютер. Столы и стулья, маркерная доска.
Лаборатория арктической кухни	Лабораторно-практические занятия	*Оборудование:* Блендер REDMOND RHB-CB2930 Блендер REDMOND RHB-CB2930 Блендер REDMOND RHB-CB2930 Блендер REDMOND RHB-CB2930 Весы настольные электронные Весы настольные электронные

		Весы настольные электронные Весы настольные электронные Вытяжка Hansa OSC6212IH Вытяжка Hansa OSC6212IH Вытяжка Hansa OSC6212IH Вытяжка Hansa OSC6212IH Индукционная плитка электрическая KITFORT KT-104 Индукционная плитка электрическая KITFORT KT-104 Индукционная плитка электрическая KITFORT KT-104 Индукционная плитка электрическая KITFORT KT-104 Кофемолка электрическая Bosh Микроволновая печь FMO 23M40 W Мясорубка электрическая Сифон (кремер) для взбивания сливок Соковыжималка HURAKAN HKN-CFV60 Стеллаж архивно-складской Фритюрница AIRHOT EF8 Часы электронные настенные Электроника-1 Индукционная плита, 2-х комфорочная Индукционная плита, 2-х комфорочная Индукционная плита, 2-х комфорочная Индукционная плита, 2-х комфорочная Компьютер "Март" Машина для вакуумной упаковки камерная Hurakan HKN260 Пароконвектомат Пароконвектомат ПКА-6-1/1ВМ2 Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ2 с подставкой Пароконвектомат ПКА6-1/1ВМ2 с подставкой Слайсер СПРО-6-7 стол производственный островной СПРО-6-7 стол производственный островной СПРО-6-7 стол производственный островной СПРО-6-7 стол производственный островной СПРП-6-3 стол производственный пристенный СПРП-6-3 стол производственный пристенный СПРП-6-3 стол производственный пристенный СПРП-6-3 стол производственный пристенный Стол рабочий островной Стол рабочий островной Холодильный шкаф Холодильный шкаф Холодильный шкаф Холодильный шкаф Шкаф холодильный ШХ-0,8 Полюс Шкаф шоковой заморозки Polair CR10-G Горелка для карамели HURAKAN HKN-FLB Блендер FRI150 (1 стакан 1,5л, 2 скорости,220В) Блинница TEFAL PY 5510 Весы МК 15.2 - А21 Весы МК 15.2 - А21 Весы МК-ТН20 Весы настольные электронные (профессиональные) CAS ED-3H Дегидратор (сушилка) HURAKAN HKN-DHD10 Весы для молекулярной кухни Артикул: 7124 Коптильный пистолет (Ручной аппарат для

		копчения)PolyScienceTheSmokingGunPro Мясорубка ТМ - 32М, 220В Набор для карвинга 14 предметов Планетарный миксер БЕЛТОРГМАШ МП-5 Планетарный миксер БЕЛТОРГМАШ МП-5 Погружной термостат (SousVide) HURAKAN HKN-SV40 ПурифайерEcotronic V42-R4T Рисоварка 1,8л., шт Резальная машина BOSCH MAS 9101 Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли Kelli KL-4111R Стол производственный, с бортом, с глухой полкой СРКБн-П 12/6 Стол производственный, с бортом, с глухой полкой СРКБн-П 12/6 Стол производственный, с бортом, с глухой полкой СРКБн-П 12/6 Термос, 12л Термос, 12л Термос, 12л Шкаф шоковой заморозки HURAKAN NKN-BCF3 *Материалы и инструменты:* Блюдце для соуса, шт Бумажное полотенце белое 2 или 3-слойное (по 2 рулона), шт Вакуумные пакеты из полипропилена прозрачные для пищевых продуктов, Вакуумные пакеты, ПЭТ, ПЭ, 90-120 мкм, размеры 10х15, 100 шт, упак Вакуумные пакеты, ПЭТ, ПЭ, 90-120 мкм, размеры 16х23, 100 шт, упак Вакуумные пакеты, ПЭТ, ПЭ, 90-120 мкм, размеры 20х30, 100 шт, упак Ведро для мытья полов,нержавейка, 10 л, шт Ведро пластик 10 л без крышки, шт Венчик, шт Веселка малая, шт Вешалка настенная для халатов и спецодежды, шт Вилка столовая из нержавеющей стали, шт Гастроемкость, шт Гастроемкость GN1/1 H20, шт Гастроемкость без крышки GN-1/1-20 ,шт Гастроемкость без крышки GN-1/1-65 ,шт Гастроемкость без крышки GN-1/2-65, шт Гастроемкость без крышки GN-1/6-65, шт Гастроемкость без крышки GN-2/3-20 ,шт Градусники для холодильника, шт Губка для посуды не менее 9х6, 3х2, 5 см, 5 шт, упак Губки д/посуды 1-2-PRO МАКСИ 93х63х30 мм 5 шт, упак Губки д/посуды VITALUX метал.3, шт Доска разделочная белая, шт Доска разделочная желтая, шт Доска разделочная зеленая, шт

		Доска разделочная коричневая, шт Доска разделочная красная, шт Доска разделочная синяя, шт Дуршлаг-миска, шт Кастрюля 2л, шт Кастрюля 3л, шт Кастрюля с крышкой для индукционной плиты, Кипятильник CONVITO WB-15A, шт Коврик диэлектрический резиновый, шт Контейнер для хранения, 10 литров, шт Контейнер для хранения, 20 литров, шт Контейнер одноразовый для пищ продуктов 1000мл с крышкой, шт Контейнер одноразовый для пищ продуктов 100мл с крышкой, шт Контейнер одноразовый для пищ продуктов 300мл с крышкой, шт Контейнер одноразовый для пищ продуктов 500мл с крышкой, шт Крышка для сковороды, шт Крышка для сковороды, шт Крышка для сковороды, шт Ложка столовая из нержавеющей стали, шт Ложка чайная, шт Лопатки кухонныеиз нержавеющей стали, шт Маркер черный тонкий, шт Мерный стакан, шт Мешок кондитерский, шт Миска 14 см, шт Миска 18 см, шт Миска 22 см, шт Миска 24 см, шт Миски из нержавеющей стали 14см, шт Миски из нержавеющей стали 20см, шт Миски из нержавеющей стали 24см, шт Молоток металлический для отбивания мяса, шт Моющие средства для мытья посуды 1л., шт Мусорные корзины, шт Набор для подметания: щетка и совок с длинной ручкой, шт Набор металлических насадок для кондитерских мешков, 10шт BS, шт Набор пинцетов из нержавеющей стали, шт Наконечник BF 319, шт Наконечник BS 116, шт Наконечник BC 329, шт Наконечник стальной BC 330, шт Нож кухонный овощной 99 мм, SamuraHarakiri SHR-0011B, шт Нож овощной, шт Нож поварской ,шт Нож универсальный, шт Нож шефа 150 мм, шт Нож шефа 200 мм, шт Ножницы для рыбы с покрытием, шт Одноразовые контейнеры для пищевых продуктов 1000 мл., шт