

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОКУЙБЫШЕВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

446200, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, д. 2. Телефон: 8 (84635) 6-60-35

УТВЕРЖДАЮ
Директор государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-
технологический колледж»

_____ В.М. Земалиндинова
21 января 2021 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дополнительная общеразвивающая программа для детей и взрослых

«Школа домашнего хлебопечения» «

**Рабочая программа (дополнительная общеобразовательная программа)
«Школа домашнего хлебопечения» «**

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196;
- Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 г. № 513;
- Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам и основным программам профессионального обучения;
- Спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение».
- Требований заказчиков программы.

Руководитель программ ДО и ПО:

Иванова Евгения Михайловна, методист МЦПК.

Составители программы:

Москаева Наталья Валерьяновна, преподаватель;

Рецензенты:

Елисеева Мария Петровна, руководитель программ;

Свириденко Людмила Ивановна, старший методист;

ПАСПОРТ

программы для детей и взрослых дополнительной общеразвивающей «Школа домашнего хлебопечения»

Место разработки	государственное автономное профессиональное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
Вид программы	Дополнительная общеобразовательная программа
Подвид программы	Дополнительная общеразвивающая программа для детей и взрослых
Целевая группа	Студенты
Объем программы	16 академических часов
Сроки обучения	4 недели
Форма обучения	Очная
Требования к уровню образования	Не установлено
Аннотация	<p>Программа предназначена для студентов, которые проявляют интерес к искусству домашней кулинарии. Участие в учебном процессе – это возможность совершенствования своих кулинарных способностей.</p> <p>Занятия проводятся в форме активного мастер-класса. Слушатели под руководством мастера-наставника участвуют в процессе приготовления хлебов. Осваивают техники выбора, подготовки и обработки продуктов, приготовления и красивой подачи изделий.</p> <p>Мастер-наставник сопровождает практическое занятие профессиональным комментарием, что позволяет слушателям в непринужденной форме воспринять и освоить новые знания в области домашней выпечки.</p> <p>В результате успешного освоения программы слушатели овладеют элементарными навыками культуры здорового образа жизни и составления персонального рациона здорового питания, научатся готовить различные виды хлеба.</p>
Форма итоговой аттестации	Зачет
Документ об окончании	Сертификат установленного образца
Стоимость программы для физических лиц	1 000,00 рублей

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в рамках национального проекта «Образование».
Программа направлена на:

- удовлетворение индивидуальных потребностей слушателей в освоении практических навыков в сфере домашней выпечки хлебов;
- формирование культуры здорового и безопасного образа жизни;
- создание и обеспечение условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда слушателей.

Цель реализации программы

Формирование у слушателей устойчивого познавательного интереса к профессиям и специальностям кулинарной направленности. Создание и обеспечение условий для удовлетворения личностных потребностей, направленных на освоение и совершенствование практических навыков в сфере домашней выпечки хлебов.

Базовые знания и навыки

К моменту запуска программы слушатель должен владеть минимальным набором базовых знаний и элементарных практических навыков в сфере домашней кулинарии.

слушатель должен знать (иметь элементарное представление):

- кухонный инвентарь, его назначение;
- основные правила безопасного поведения на кухне;
- основные санитарные нормы и правила.

слушатель должен уметь:

- пользоваться инструментом пекаря;
- использовать по назначению кухонный и пекарский инвентарь и посуду.

Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели приобретают необходимые знания, умения и практические навыки, позволяющие самостоятельно пользоваться рецептурой, применять полученные навыки при изготовлении различных видов хлебов в домашних условиях, а именно:

слушатель должен знать:

- базовые принципы здорового питания;
- историю возникновения и виды формовки хлеба;
- правила безопасного поведения на кухне;

- пищевые характеристики продуктов, используемых в приготовлении мучных изделий;
- основы технологии приготовления хлебов в домашних условиях.

слушатель должен уметь:

- пользоваться инвентарем и оборудованием необходимым для приготовления хлебов;
- работать с нормативно-технологической документацией;
- осуществлять приготовление хлеба с соблюдением санитарно-гигиенических требований и правил безопасности труда.

Итоговая аттестация

Стартовая аттестация: проводится в форме анкетирования с целью выявления уровня владения базовыми навыками.

Промежуточная аттестация: по результатам выполнения практических заданий.

Итоговая аттестация: проводится в форме зачета по результатам выполнения практического задания. Слушатели демонстрируют приготовленные блюда перед всеми участниками процесса. В аттестационную комиссию входят преподаватели и студенты колледжа (участники чемпионатов ВСП), представители заказчиков программы, а также родственники слушателей как независимые эксперты.

Особенности реализации программы

Занятия в рамках реализации программы проводятся в групповой форме. Режим занятий – 2 раза в неделю по 2 академических часа.

Количественный состав группы – от 10 до 12 человек.

Для участия в практических занятиях слушатели должны иметь фартук и головной убор.

І. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной общеобразовательной программы
«Школа домашнего хлебопечения»

№	Наименование разделов	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Выпечка и правила приготовления хлеба	2	2	-
2	Приготовление хлеба в домашних условиях	28	-	28
3	Итоговая аттестация (зачет)	2	-	2
ВСЕГО:		32	2	30

ІІ. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительной общеобразовательной программы
«Школа домашнего хлебопечения»

№	Наименование разделов, тем	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Выпечка и правила приготовления хлеба	2	2	-
1.1	Технология приготовления различных видов хлеба	1	1	-
1.2	Основы технологии приготовления и оформления хлеба	1	1	-
2	Приготовление хлеба в домашних условиях	12	-	12
2.1	Выбор и подготовка продуктов.	2	-	2
2.2	Приготовление закваски.	2	-	2
2.3	Хлеб подовый	2	-	2
2.4	Хлеб с накладкой	2	-	2
2.5	Хлеб многозерновой	2	-	2
2.6	Хлеб ржано- пшеничный	2	-	2
3	Итоговая аттестация (зачет)	2	-	2
ВСЕГО:		16	2	14

ІІІ. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
дополнительной общеобразовательной программы
«Школа домашнего хлебопечения»

Период	Наименование разделов, тем	Форма занятия	Всего часов
День 1	Технология приготовления различных видов хлеба	Лекция	1
День 1	Основы технологии приготовления и оформления хлеба	Лекция	1
День 2	Выбор и подготовка продуктов.	ПЗ	2
День 3	Приготовление закваски.	ПЗ	2
День 4	Хлеб подовый	ПЗ	2
День 5	Хлеб с накладкой	ПЗ	2
День 6	Хлеб многозерновой	ПЗ	2
День 7	Хлеб ржано- пшеничный	ПЗ	2
День 8	Итоговая аттестация (выполнение практического задания)		2
ВСЕГО:			16