

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

---

446200, Самарская область, г. Новокуйбышевск, ул. Успенского, 2. Телефон: 8 (84635) 6-60-35, 6-42-54

УТВЕРЖДАЮ

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

\_\_\_\_\_ В.М. Земалиндинова

01 сентября 2021 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**(дополнительная общеобразовательная программа)**

**«Полезный фаст фуд в домашних условиях»**

**(мастер-класс для школьников)**

**г. Новокуйбышевск  
Самарской области**

**Рабочая программа (дополнительная общеобразовательная программа)  
«Полезный фаст фуд в домашних условиях» разработана на основании:**

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018 г. № 196;
- Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам и основным программам профессионального обучения;
- Спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»;
- Требований заказчиков программы.

**Руководитель программ ДО и ПО:**

Иванова Евгения Михайловна, методист МЦПК.

**Составители программы:**

Пономарева Ксения Владимировна, преподаватель.

**Рецензенты программы:**

Макарова Ольга Степановна, заместитель директора;

Свириденко Людмила Павловна, старший методист.

**ПАСПОРТ**  
**дополнительной общеобразовательной программы**  
**«Полезный фаст фуд в домашних условиях»**

<b>Место разработки и реализации программы</b>	государственное автономное профессиональное учреждение Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»
<b>Вид программы</b>	Дополнительная общеобразовательная программа
<b>Подвид программы</b>	Дополнительная общеразвивающая программа для детей и взрослых
<b>Целевая группа</b>	Школьники, семейные группы
<b>Объем программы</b>	6 академических часов
<b>Сроки обучения</b>	1 день
<b>Форма обучения</b>	Очная
<b>Требования к уровню образования</b>	Не установлено
<b>Аннотация</b>	<p>Программа предназначена для школьников, которые проявляют интерес к искусству домашней кулинарии. Участие в учебном процессе – это профессиональная проба и возможность совершенствования своих кулинарных способностей.</p> <p>Занятия проводятся в форме активного мастер-класса. Слушатели под руководством мастера-наставника участвуют в процессе приготовления блюд быстрого питания. Осваивают техники выбора, подготовки и обработки продуктов, приготовления и красивой подачи фаст фуда.</p> <p>Мастер-наставник сопровождает практическое занятие профессиональным комментарием, что позволяет слушателям в непринужденной форме воспринять и освоить новые знания в области домашней кулинарии.</p> <p>В результате успешного освоения программы слушатели овладеют элементарными навыками культуры здорового образа жизни и составления персонального рациона здорового питания, научатся самостоятельно готовить элементарные блюда фаст фуда. В целом, участие в программе поможет сделать пробные шаги по дороге к выбору будущей профессии.</p>
<b>Форма итоговой аттестации</b>	Зачет
<b>Документ об окончании</b>	Сертификат установленного образца
<b>Стоимость программы для физических лиц</b>	500,00 рублей

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

- удовлетворение индивидуальных потребностей слушателей в освоении практических навыков в сфере домашней кулинарии;
- формирование культуры здорового и безопасного образа жизни;
- профессиональную ориентацию и активное включение школьников в процесс осознанного выбора будущей профессии;
- 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 кулинарии.

### 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 ножом для нарезки продуктов различной консистенции;
- пользоваться ножом для обработки и нарезки овощей и фруктов;
- использовать по назначению кухонный инвентарь и посуду.

### Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатели приобретают необходимые знания, умения и практические навыки, позволяющие самостоятельно организовывать свой рацион в соответствии с базовыми принципами здорового питания, применять полученные навыки при изготовлении фаст фуда в домашних условиях, а именно:

**слушатель должен знать:**

- базовые принципы здорового питания;
- историю возникновения и виды фаст фуда;
- правила безопасного поведения на кухне;
- пищевые характеристики продуктов, используемых в приготовлении блюд фаст фуда;
- основы технологии приготовления фаст фуда в домашних условиях.

**слушатель должен уметь:**

- подбирать или составлять рецепты правильных фаст фудов;
- определять качество продуктов и правильно подбирать продукты в соответствии с их пищевой ценностью;
- определять способы кулинарной обработки продуктов;
- готовить 12 блюд фаст фуда в домашних условиях.

**Особенности реализации программы**

Программа проводится в форме активного мастер-класса.

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**  
**«Полезный фаст фуд в домашних условиях»**

№	Наименование разделов	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Фаст фуд и принципы здорового питания	2	2	-
2	Приготовление фаст фуда в домашних условиях	4	-	4
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>

**ІІ. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**дополнительной общеобразовательной программы**  
**«Полезный фаст фуд в домашних условиях»**

№	Наименование разделов, тем	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	<b>Фаст фуд и принципы здорового питания</b>	2	2	-
2	<b>Приготовление фаст фуда в домашних условиях</b>	4	-	4
2.1	Сандвичи и бургеры. Приготовление и оформление «Бургер с мясом птицы», «Бургер с мясом говядины», «Сандвич с мясом птицы»	2	-	2
2.2	Вафли. Приготовление и оформление «Вафли со сладкими начинками» «Вафли венские»	2	-	2
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>

### **III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

#### **1. ФАСТ ФУД И ПРИНЦИПЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

##### **Тема 1.1 Что такое фаст фуд**

История быстрого питания. Причины популярности. Влияние фаст фуда на здоровье. Блюда быстрого приготовления.

##### **Тема 1.2 Основы технологии приготовления фаст фуда**

Фастфуд: оборудование, продукты, технологии. Разбор производственных вопросов. Приемка товара, хранение полуфабрикатов, температурный режим, сроки и условия хранения. Правила панировки и температура жарки блюд во фритюре. Проверка фритюрного масла на качество. Массовое производство- бургеров, картофеля фри.

#### **2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАСТ ФУДА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ**

##### **Тема 2.1 Сандвичи и бургеры. Приготовление и оформление «Бургер с мясом птицы», «Бургер с мясом говядины», «Сандвич с мясом птицы»**

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подбор инструментов и инвентаря. Соблюдение во время работы санитарных норм и правил. Подготовка продуктов для приготовления сандвичей и бургеров. Приготовление- «Бургер с мясом птицы», «Бургер с мясом говядины», «Сандвич с мясом птицы». Приготовление холодных соусов для оформления. Минимизация отходов. Уборка рабочего места.

##### **Тема 2.2 Вафли. Приготовление и оформление «Вафли со сладкими начинками» «Вафли венские»**

Подбор инструментов и инвентаря. Соблюдение во время работы санитарных норм и правил. Подготовка продуктов для приготовления вафель- первичная обработка муки (просеивание), яиц, молочных продуктов. Приготовление «Вафель со сладкими начинками» «Вафель венских». Правила замеса теста, выпекания.

Приготовление наполнителей, сладких соусов, помад, кремов, карамели. Уборка рабочего места.

#### **IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

##### **Материально-технические условия:**

- Учебные аудитории:
  1. Аудитория для лекционных занятий – демонстрационный зал МУПЦ;
  2. Лаборатория СЦК по компетенции «Поварское дело».
- Оборудование: тепловое оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, дополнительное оборудование, аккредитованное на площадке СЦК; ноутбук, проектор, экран.
- Инструменты: производственный инвентарь, необходимый для выполнения технологического процесса.
- Расходные материалы: продуктовая корзина, пищевая пленка, бумажные полотенца, нетканый материал.