

**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)

«Основы фуд флористики»

**Рабочая программа (дополнительная общеобразовательная программа)
«Основы фуд флористики» 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:

Иванова Елена Валерьевна, преподаватель.

Рецензенты программы:

Макарова Ольга Степановна, заместитель директора;

Свириденко Людмила Павловна, старший методист.

ПАСПОРТ
дополнительной общеобразовательной программы
«Основы фуд флористики»

Место разработки и реализации программы	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	Школьники, семейные группы
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 флористике и еде. Участие в учебном процессе – это возможность совершенствования своих кулинарных и дизайнерских способностей.</p> <p>Занятия проводятся в форме активного мастер-класса. Слушатели под руководством мастера-наставника участвуют в процессе составления букетов с использованием фруктов, овощей и других продуктов.</p> <p>Мастер-наставник сопровождает практическое занятие профессиональным комментарием, что позволяет слушателям в непринужденной форме воспринять и освоить новые знания в области кулинарного дизайна.</p> <p>В результате успешного освоения программы слушатели овладеют элементарными навыками составления съедобных букетов.</p>
Форма итоговой аттестации	Зачет
Документ об окончании	Сертификат установленного образца
Стоимость программы для физических лиц	1 000,00 рублей

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

- удовлетворение индивидуальных потребностей слушателей в освоении практических навыков в сфере домашней кулинарии и кулинарного дизайна;
- формирование культуры здорового и безопасного образа жизни;
- профессиональную ориентацию и активное включение студентов 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 и кулинарного дизайна.

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 составлять съедобные букеты, а именно:

слушатель должен знать:

- базовые принципы здорового питания;
- историю возникновения и виды съедобных букетов;

- правила безопасного поведения на кухне;
- пищевые характеристики продуктов, используемых в процессе составления букетов.

слушатель должен уметь:

- составлять простейшие съедобные букеты;
- определять качество продуктов и правильно подбирать продукты для съедобного букета;
- определять способы подготовки и обработки продуктов;
- составлять не менее 3 различных видов букетов.

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 собранные букеты 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.

II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной общеобразовательной программы
«Основы фуд флористики»

№	Наименование разделов	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Основы кулинарного дизайна и фуд флористика	2	2	-
2	Составление съедобных букетов	12	-	12
3	Итоговая аттестация (зачет)	2	-	2
	ВСЕГО:	16	2	14

III. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительной общеобразовательной программы
«Основы фуд флористики»

№	Наименование разделов, тем	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Основы кулинарного дизайна и фуд-флористики	2	2	-
1.1	История возникновения фуд-флористики	1	1	-
1.2	Основные правила составления букетов, упаковки, техника безопасности при работе с инвентарем.	1	1	-
2	Изготовление съедобных букетов	12	-	12
2.1	Изготовление съедобного букета из орехов и сухофруктов	2	-	2
2.2	Изготовление съедобного букета из овощей	2	-	2
2.3	Изготовление съедобного букета из фруктов	2	-	2
2.4	Изготовление съедобного букета из закрытых кондитерских изделий	2	-	2
2.5	Изготовление съедобного букета из зефира и мармелада			
2.6	Изготовление съедобного букета из мясных продуктов и/или сыра			
3	Итоговая аттестация (зачет)	2	-	2
	ВСЕГО:	16	2	14

IV. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
дополнительной общеобразовательной программы
«Основы фуд флористики»

Период	Наименование тем занятий	Форма занятия	Всего часов
День 1	История возникновения фуд-флористики	Лекция	1
День 1	Основные правила составления букетов, упаковки, техника безопасности при работе с инвентарем.	Лекция	1
День 2	Изготовление съедобного букета из орехов и сухофруктов	ПЗ	2
День 3	Изготовление съедобного букета из овощей	ПЗ	2
День 4	Изготовление съедобного букета из фруктов	ПЗ	2
День 5	Изготовление съедобного букета из закрытых кондитерских изделий	ПЗ	2
День 6	Изготовление съедобного букета из зефира и мармелада	ПЗ	2
День 7	Изготовление съедобного букета из мясных продуктов и/или сыра	ПЗ	2
День 8	Итоговая аттестация (выполнение практического задания)		2
	ВСЕГО:		12