

**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

УТВЕРЖДЕНО

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

№ 01-к от 15.01.2021

_____ В.М. Земалиндинова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(дополнительная общеобразовательная программа)

«Полезный фаст фуд в домашних условиях»

**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»

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	12 академических часов
Сроки обучения	3 недели
Форма обучения	Очная
Требования к уровню образования	Не установлено
Аннотация	<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>
Форма итоговой аттестации	Зачет
Документ об окончании	Сертификат установленного образца
Стоимость программы для физических лиц	900,00 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;
- 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.

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.

II. 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	8	-	8
3	Итоговая аттестация (зачет)	2	-	2
	ВСЕГО:	12	2	10

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

№	Наименование разделов, тем	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Фаст фуд и принципы здорового питания	2	2	-
1.1	Что такое фаст фуд	1	1	-
1.2	Основы технологии приготовления фаст фуда	1	1	-
2	Приготовление фаст фуда в домашних условиях	8	-	8
2.1	<u>Сандвичи и бургеры.</u> Приготовление и оформление «Бургер с мясом птицы», «Бургер с мясом говядины», «Сандвич с мясом птицы»	2	-	2
2.2	<u>Гирос.</u> Приготовление и оформление «Гирос классический» «Гирос с овощными наполнителями»	2	-	2
2.3	<u>Чуррос.</u> Приготовление и оформление «Чуррос со сладкими наполнителями», «Чуррос классический»	2	-	2
2.4	Вафли. Приготовление и оформление «Вафли со сладкими начинками» «Вафли венские»	2	-	2
3	Итоговая аттестация (зачет)	2	-	2
	ВСЕГО:	12	2	10

IV. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
дополнительной общеобразовательной программы
«Полезный фаст фуд в домашних условиях»

Период	Наименование разделов, тем	Форма занятия	Всего часов
Неделя 1	Что такое фаст фуд	Лекция	1
	Основы технологии приготовления фаст фуда	Лекция	1
	Сандвичи и бургеры. Приготовление и оформление «Бургер с мясом птицы», «Бургер с мясом говядины», «Сандвич с мясом птицы»	ПЗ	2
Неделя 2	Гирос. Приготовление и оформление «Гирос классический» «Гирос с овощными наполнителями»	ПЗ	2
	Чуррос. Приготовление и оформление «Чуррос со сладкими наполнителями», «Чуррос классический»	ПЗ	2
Неделя 3	Вафли. Приготовление и оформление «Вафли со сладкими начинками» «Вафли венские»	ПЗ	2
	Итоговая аттестация (выполнение практического задания)		2
	ВСЕГО:		12