

**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**

**«Праздничный каравай»**

**Рабочая программа (дополнительная общеобразовательная программа)  
«Праздничный каравай»**

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам профессионального обучения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438;
- 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 «Праздничный каравай»

<b>Место разработки</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>	Студенты
<b>Объем программы</b>	16 академических часов
<b>Сроки обучения</b>	4 недели
<b>Форма обучения</b>	Очная
<b>Требования к уровню образования</b>	Не установлено
<b>Аннотация</b>	<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 праздничных хлебов. Осваивают техники выбора, подготовки и обработки продуктов, приготовления и красивого оформления 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 изготовления различных видов праздничного хлеба.</p>
<b>Форма итоговой аттестации</b>	Зачет
<b>Документ об окончании</b>	Сертификат установленного образца
<b>Стоимость программы для физических лиц</b>	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 праздничных 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 праздничных 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 праздничного хлеба;
- правила безопасного поведения на кухне;

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

**слушатель должен уметь:**

- пользоваться инвентарем и оборудованием необходимым для приготовления праздничных хлебов;
- работать с нормативно-технологической документацией;
- осуществлять приготовление праздничного 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. 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  
«Праздничный каравай»

№	Наименование разделов	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Выпечка и правила приготовления праздничного хлеба	2	2	-
2	Приготовление праздничного хлеба в домашних условиях	12	-	12
3	Итоговая аттестация (зачет)	2	-	2
<b>ВСЕГО:</b>		<b>16</b>	<b>2</b>	<b>14</b>

**ІІ. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
дополнительной общеобразовательной программы  
«Праздничный каравай»

№	Наименование разделов, тем	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
<b>1</b>	<b>Выпечка и правила приготовления праздничного хлеба</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
1.1	Технология приготовления различных видов праздничного хлеба	1	1	-
1.2	Основы технологии приготовления и оформления праздничного хлеба	1	1	-
<b>2</b>	<b>Приготовление праздничного хлеба в домашних условиях</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>12</b>
2.1	Свадебный каравай	4	-	4
2.2	Кулич	4	-	4
2.3	Хала	2	-	2
2.4	Крендель	2	-	2
<b>3</b>	<b>Итоговая аттестация (зачет)</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>
<b>ВСЕГО:</b>		<b>16</b>	<b>2</b>	<b>14</b>

**ІІІ. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**  
дополнительной общеобразовательной программы  
«Праздничный каравай»

Период	Наименование разделов, тем	Форма занятия	Всего часов
День 1	Технология приготовления различных видов праздничного хлеба	Лекция	1
День 1	Основы технологии приготовления и оформления праздничного хлеба	Лекция	1
День 2	Свадебный каравай	ПЗ	4
День 3	Куличи	ПЗ	4
День 4	Хала	ПЗ	2
День 5	Крендель	ПЗ	2
День 6	Итоговая аттестация (выполнение практического задания)		2
<b>ВСЕГО:</b>			<b>16</b>