

**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

01 декабря 2021 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**(дополнительная общеобразовательная программа)**

**«Приготовление и подача фуршетных закусок**

**по современным стандартам»**

**(для студентов)**

**г. Новокуйбышевск  
Самарской области**

**Рабочая программа (дополнительная общеобразовательная программа)  
«Приготовление и подача фуршетных закусок по современным  
стандартам» разработана на основании:**

- Профессионального стандарта «Повар» №557, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н;
- Профессионального стандарта «Кондитер» №549, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н;
- 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 компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело»;
- Требований заказчика программы.

**Руководитель программ ДО и ПО:**

Иванова Евгения Михайловна, методист МЦПК.

**Разработчики программы:**

Пшенников Кирилл Олегович, мастер производственного обучения.

**Рецензенты:**

Елисеева Мария Петровна, руководитель программ;  
Свириденко Людмила Ивановна, старший методист.

**ПАСПОРТ**  
**дополнительной общеобразовательной программы**  
**«Приготовление и подача фуршетных закусок**  
**по современным стандартам»**

<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>	24 академических часа
<b>Сроки обучения</b>	6 недель
<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 кулинарному искусству. Участие в учебном процессе – это возможность совершенствования своих кулинарных способностей и получения практического опыта приготовления блюд по стандартам Ворлдскиллс.</p> <p>Занятия проводятся в форме активного мастер-класса. Слушатели под руководством мастера-наставника участвуют в процессе приготовления и подачи фуршетных закусок. Осваивают техники выбора, подготовки и обработки продуктов, приготовления и оформления блюд.</p> <p>Мастер-наставник сопровождает практическое занятие профессиональным комментарием, что позволяет слушателям в непринужденной форме освоить новые знания и перенять опыт мастера.</p>
<b>Форма итоговой аттестации</b>	Зачет
<b>Документ об окончании</b>	Сертификат установленного образца
<b>Стоимость программы для физических лиц</b>	1 500,00 рублей

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

- удовлетворение индивидуальных потребностей слушателей в освоении практических навыков в области кулинарного искусства;
- формирование культуры здорового и безопасного образа жизни;
- профессиональную ориентацию и активное включение в процесс углубления знаний о профессии повара;
- создание и обеспечение условий для профессионального развития и возможного участия в региональных чемпионатах Ворлдскиллс.

### **Цель реализации программы**

Формирование у слушателей устойчивого интереса к кулинарному искусству. Создание и обеспечение условий для удовлетворения личностных потребностей, направленных на освоение и совершенствование практических кулинарных навыков.

### **Базовые знания и навыки**

К моменту запуска программы слушатель должен владеть минимальным набором базовых знаний и элементарных практических навыков, а именно:

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 приготовить, оформить и подать фуршетные закуски по стандартам Ворлдскиллс, а именно:

слушатель должен знать:

- историю возникновения и виды фуршетных закусок;
- пищевые характеристики продуктов, используемых в приготовлении фуршетных закусок;

- основы технологии приготовления и подачи фуршетных закусок по стандартам Ворлдскиллс.

**слушатель должен уметь:**

- подбирать или составлять рецепты фуршетных закусок;
- определять качество продуктов и правильно подбирать продукты в соответствии с их пищевой ценностью;
- определять способы кулинарной обработки продуктов;
- самостоятельно готовить 4 вида фуршетных закусок.

**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.

**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**  
**«Приготовление и подача фуршетных закусок**  
**по современным стандартам»**

№	Наименование разделов	Учебная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе	
			ТО	ПО
1	Современные тенденции развития индустрии питания	4	4	=
2	Приготовление, оформление и подача фуршетных закусок	18	=	18
3	Зачет	2	=	2
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>20</b>

**ІІ. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**дополнительной общеобразовательной программы**  
**«Приготовление и подача фуршетных закусок**  
**по современным стандартам»**

№	Наименование разделов, тем	Учебная нагрузка, час		
		Всего часов	в том числе	
			ТО	ПО
1	Современные тенденции развития индустрии питания	4	4	=
1.1	Спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело»	2	2	=
1.2	Инновационные техники и технологии в индустрии питания Виды фуршетных столов. Виды фуршетных закусок	2	2	=
2	Приготовление, оформление и подача фуршетных закусок	18	=	18
2.1	Приготовление, оформление и подача открытых бутербродов	2	=	2
2.2	Приготовление, оформление и подача закрытых бутербродов	2	=	2
2.3	Приготовление, оформление и подача канапе	2	=	2
2.4	Приготовление, оформление и подача волованов	2	=	2
2.5	Приготовление, оформление и подача закусок в стаканчиках	2	=	2
2.6	Приготовление, оформление и подача амисбуш	2	=	2
2.7	Приготовление, оформление и подача сладких закусок	2	=	2
2.8	Приготовление, оформление и подача салатов	2	=	2
2.9	Приготовление, оформление и подача горячих закусок	2	=	2
3	Зачет	2		2
	<b>ВСЕГО:</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>20</b>

**III. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**  
**дополнительной общеобразовательной программы**  
**«Приготовление и подача фуршетных закусок**  
**по современным стандартам»**

<b>Период</b>	<b>Наименование тем</b>	<b>Форма занятия</b>	<b>Всего часов</b>
<b>1 неделя</b>	Спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Лекция	2
	Инновационные техники и технологии в индустрии питания Виды фуршетных столов. Виды фуршетных закусок	Лекция	2
<b>2 неделя</b>	Приготовление, оформление и подача открытых бутербродов	ПЗ	2
	Приготовление, оформление и подача закрытых бутербродов	ПЗ	2
<b>3 неделе</b>	Приготовление, оформление и подача канапе	ПЗ	2
	Приготовление, оформление и подача волованов	ПЗ	2
<b>4 неделя</b>	Приготовление, оформление и подача закусок в стаканчиках	ПЗ	2
	Приготовление, оформление и подача амисбуш	ПЗ	2
<b>5 неделя</b>	Приготовление, оформление и подача сладких закусок	ПЗ	2
	Приготовление, оформление и подача салатов	ПЗ	2
<b>6 неделя</b>	Приготовление, оформление и подача горячих закусок	ПЗ	2
	<b>Зачет</b>	ИТ	<b>2</b>
		<b>ВСЕГО:</b>	<b>24</b>