

**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

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)

«Детская сдоба»

**Рабочая программа (дополнительная общеобразовательная программа)
«Детская сдоба» 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 «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 «Детская сдоба»

Место разработки	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
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 детской сдобы. Осваивают техники выбора, подготовки и обработки продуктов, приготовления и красивой подачи 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 культуры здорового образа жизни и составления персонального рациона здорового питания, научатся готовить различные виды детской сдобы. 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

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

- удовлетворение индивидуальных потребностей слушателей в освоении практических навыков в сфере домашней выпечки;
- 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 выпечки детской сдобы.

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;
- пользоваться и готовить различные формы детской сдобы;
- 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 детской сдобы в домашних условиях, а именно:

слушатель должен знать:

- базовые принципы здорового питания;
- историю возникновения и виды формовки детской сдобы;
- правила безопасного поведения на кухне;
- пищевые характеристики продуктов, используемых в приготовлении мучных изделий;
- основы технологии приготовления детской сдобы в домашних условиях.

слушатель должен уметь:

- пользоваться инвентарем и оборудованием необходимым для приготовления детской сдобы;
- работать с нормативно-технологической документацией;
- осуществлять приготовление детской сдобы 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. 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.

I. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной общеобразовательной программы
«Детской сдобы»

№	Наименование разделов	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Выпечка и правила приготовления детской сдобы	2	2	-
2	Приготовление детской сдобы в домашних условиях	8	-	8
3	Итоговая аттестация (зачет)	2	-	2
ВСЕГО:		12	2	10

II. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительной общеобразовательной программы
«Школа домашнего хлебопечения»

№	Наименование разделов, тем	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Выпечка и правила приготовления детской сдобы	2	2	-
1.1	Технология приготовления различных видов детской сдобы	1	1	-
1.2	Основы технологии приготовления и оформления детской сдобы	1	1	-
2	Приготовление детской сдобы в домашних условиях	8	-	8
2.1	Фигурные булочки	2	-	6
2.2	Изделия из жгутов	2	-	8
2.3	Булочки из цельнозерновой муки	2	-	6
2.4	Булочки с начинкой	2	-	8
3	Итоговая аттестация (зачет)	2	-	2
ВСЕГО:		12	2	10

III. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
дополнительной общеобразовательной программы
«Школа домашнего хлебопечения»

Период	Наименование разделов, тем	Форма занятия	Всего часов
Неделя 1	Технология приготовления различных видов детской сдобы	Лекция	1
	Основы технологии приготовления и оформления детской сдобы	Лекция	1
	Фигурные булочки	ПЗ	2
Неделя 2	Изделия из жгутов	ПЗ	2
	Булочки из цельнозерновой муки	ПЗ	2
Неделя 3	Булочки с начинкой	ПЗ	2
	Итоговая аттестация (выполнение практического задания)		2
ВСЕГО:			12