

**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)

«Фингер фуд»

**г. Новокуйбышевск
Самарской области**

**Рабочая программа (дополнительная общеобразовательная программа)
«Фингер фуд» 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:

Пшенников Кирилл Олегович, мастер ПО.

Рецензенты программы:

Макарова Ольга Степановна, заместитель директора;

Свириденко Людмила Павловна, старший методист.

ПАСПОРТ
дополнительной общеобразовательной программы
«Фингер фуд»

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	Студенты
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 искусству домашней кулинарии. 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 быстрых закусок малых форм. Осваивают техники выбора, подготовки и обработки продуктов, приготовления и красивой подачи фингер фуда.</p> <p>Мастер-наставник сопровождает практическое занятие профессиональным комментарием, что позволяет слушателям в непринужденной форме освоить новые знания и перенять опыт мастера.</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 области индустрии питания;
- формирование культуры здорового и безопасного образа жизни;
- профессиональную ориентацию и активное включение в процесс углубления знаний о своей будущей профессии;
- создание и обеспечение условий для профессионального развития и возможного участия в региональных чемпионатах Ворлдскиллс.

Цель реализации программы

Формирование у слушателей устойчивого интереса к выбранной специальности. 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:

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 блюда из серии фингер фудов по стандартам Ворлдскиллс, а именно:

слушатель должен знать:

- историю возникновения и виды фингер фуда;
- пищевые характеристики продуктов, используемых в приготовлении блюд фингер фуда;

- основы технологии приготовления фингер фуда по стандартам Ворлдскиллс.

слушатель должен уметь:

- подбирать или составлять рецепты фингер фудов;
- определять качество продуктов и правильно подбирать продукты в соответствии с их пищевой ценностью;
- определять способы кулинарной обработки продуктов;
- самостоятельно готовить 12 блюд фингер фуда.

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.

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
«Фингер фуд»

№	Наименование разделов	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Новые технологии и современные стандарты в индустрии питания	2	2	-
2	Приготовление, оформление и подача блюд фингер фуда	12	-	12
3	Итоговая аттестация (зачет)	2	-	2
ВСЕГО:		16	2	14

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

№	Наименование разделов, тем	Всего часов	в том числе	
			ЛЗ	ПЗ
1	Новые технологии и современные стандарты в индустрии питания	2	2	-
1.1	История возникновения и виды фингер фуда	1	1	-
1.2	Стандарты Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»	1	1	-
2	Приготовление, оформление и подача блюд фингер фуда	12	-	12
2.1	«Палочки с беконом», «Тапас с томатом и морепродуктами»	2	-	2
2.2	«Профитроли с куриным паштетом», «Тарталетки с винегретом»	2	-	2
2.3	«Сырные шарики с виноградом», «Картофельные крокеты с сыром и беконом»	2	-	2
2.4	«Госдаче», «Курица су-вид с остро-сладким соусом»	2	-	2
2.5	«Селедка с бородинским хлебом», «Овощи с йогуртовым соусом»	2	-	2
2.6	«Муссовый десерт на песочном тесте», «Эспума из халвы»	2	-	2
3	Итоговая аттестация (зачет)	2	-	2
ВСЕГО:		16	2	14

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

Период	Наименование разделов, тем	Форма занятия	Всего часов
Неделя 1	История возникновения и виды фингер фуда	Лекция	1
	Стандарты Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»	Лекция	1
	«Палочки с беконом», «Тапас с томатом и морепродуктами»	ПЗ	2
Неделя 2	«Профитроли с куриным паштетом», «Тарталетки с винегретом»	ПЗ	2
	«Сырные шарики с виноградом», «Картофельные крокеты с сыром и беконом»	ПЗ	2
Неделя 3	«Госдаче», «Курица су-вид с остро-сладким соусом»	ПЗ	2
	«Селедка с бородинским хлебом», «Овощи с йогуртовым соусом»	ПЗ	2
Неделя 4	«Муссовый десерт на песочном тесте», «Эспума из халвы»	ПЗ	2
	Зачет (выполнение практического задания)	ПЗ	2
ВСЕГО:			16