

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

14 февраля 2023 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**(дополнительная общеобразовательная программа)
«Вкусный завтрак своими руками»
(для студентов)**

г. Новокуйбышевск

**Рабочая программа (дополнительная общеобразовательная программа)
«Вкусный завтрак своими руками»
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 Профиссионалитета по компетенции «Поварское дело»;
- Требований заказчиков программы.

Руководитель Многофункционального центра прикладных квалификаций: Наталья Викторовна Баннова

Составитель программы: Сергей Вячеславович Филимонов

**Рецензенты программы: О.С. Макарова,
Л.И. Свириденко**

ПАСПОРТ
дополнительной общеобразовательной программы
«Вкусный завтрак своими руками»

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	20 академических часов
Сроки обучения	3 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.</p> <p>Занятия проводятся в форме активного мастер-класса. Слушатели под руководством мастера-наставника участвуют в процессе приготовления завтраков в домашних условиях по ресторанным стандартам. Осваивают техники выбора, подготовки и обработки продуктов, приготовления и сервировки блюда.</p> <p>Мастер-наставник сопровождает практическое занятие профессиональным комментарием, что позволяет слушателям в непринужденной форме освоить новые знания и отработать навыки приготовления «Вкусного завтрака своими руками».</p>
Форма итоговой аттестации	Зачет
Документ об окончании	Сертификат установленного образца
Стоимость программы для физических лиц	1500 руб.

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.

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 «Вкусный завтрак своими руками» а именно:

слушатель должен знать:

- историю возникновения;
- пищевые характеристики продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- основы технологии приготовления

слушатель должен уметь:

- подбирать или составлять рецепты;
- определять качество продуктов и правильно подбирать продукты в соответствии с их пищевой ценностью;
- определять способы кулинарной обработки продуктов;
- самостоятельно готовить 5 блюд.

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 могут входить преподаватели и студенты колледжа, представители заказчиков программы.

Особенности реализации программы

Занятия в рамках реализации программы проводятся в групповой форме. Режим занятий – 2 раза в неделю по 4-6 академических часа.

Количественный состав группы – от 8 до 10 человек.

Для участия в практических занятиях слушатели должны иметь фартук и головной убор, сменную обувь и одежду.

I. УЧЕБНЫЙ ПЛАН дополнительной общеобразовательной программы «Вкусный завтрак своими руками»

№	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	14	-	14
3	Итоговая аттестация (зачет)	4	-	4
ВСЕГО:		20	2	20

II. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН дополнительной общеобразовательной программы «Вкусный завтрак своими руками»

№	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 завтраков	1	1	-

1.2	Стандарты Профиссионалитета по компетенции «Поварское дело»	1	1	-
2	Приготовление, оформление и подача блюд	18	-	18
2.1	Брускетта с ветчиной и грушей Приготовление теста на панкейки, тесто на бриош	3	-	3
2.2	Панкейки, со сметаной и малиновым вареньем Приготовление теста бриош	3	-	3
2.3	Французский омлет и яйца Бенедикт, Английский завтрак	4	-	4
2.4	Пшеничная каша с тыквой и овсянка на кокосовом молоке	4	-	4
3	Итоговая аттестация (зачет)	4	-	4
	ВСЕГО:	20	2	20

III. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
дополнительной общеобразовательной программы
«Вкусный завтрак своими руками»

Период	Наименование разделов, тем	Форма занятия	Всего часов
Неделя 1	История возникновения и виды завтрака	Лекция	1
	Стандарты Профиссионалитета по компетенции «Поварское дело»	Лекция	1
	Брускетта с ветчиной и грушей Приготовление теста на панкейки (оладьи) и тесто на бриош	ПЗ	3
	Панкейки со сметаной и малиновым вареньем Приготовление бриош	ПЗ	3
Неделя 2	Французский омлет, яйца Бенедикт, Английский завтрак	ПЗ	4
	Пшеничная каша с тыквой Овсянка на кокосовом молоке	ПЗ	4
Неделя 3	Зачет (выполнение практического задания) Яйца Бенедикт, овсяная каша	ПЗ	4
ВСЕГО:			20

IV. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1 НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И СОВРЕМЕННЫЕ СТАНДАРТЫ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Тема 1.1 История возникновения и виды «Вкусный завтрак своими руками»

История возникновения завтрака. Положительные и отрицательные стороны различных завтраков. Причины популярности. Влияние на здоровье.

Тема 1.2 Стандарты Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело»

Понятие о компетенциях. Стандарт компетенции Профиссионалитет «Поварское дело» (конкурсное задание, техническое описание, инфраструктурный лист, схема и оборудование рабочих мест, критерии оценивания, кодекс этики, основные термины).

Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело». Разделы спецификации.

2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДАЧА БЛЮД

Тема 2.1 Брускетта с ветчиной и грушей

Приготовление теста на панкейки, теста на бриош

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подбор инструментов и инвентаря. Соблюдение во время работы санитарных норм и правил. Подготовка продуктов для приготовления брускетты, различного вида теста. Минимизация отходов. Уборка рабочего места.

Тема 2.2 Панкейки со сметаной и малиновым вареньем

Приготовление теста бриош

Подбор инструментов и инвентаря. Работа на специальном оборудовании, принципы работы. Соблюдение во время работы санитарных норм и правил. Подготовка продуктов для приготовления блюд завтраков. Приготовление панкейков, выпекание булочек из теста бриош. Тепловая обработка. Минимизация отходов. Уборка рабочего места.

Тема 2.3 Французский омлет, яйца Бенедикт, Английский завтрак

Подбор инструментов и инвентаря. Соблюдение во время работы санитарных норм и правил. Подготовка продуктов для приготовления блюд. Правила работы с планетарным миксером, сувидом, с фритюром. Приготовление «Французского омлета», «Яйца Бенедикт», «Английский завтрак». Приготовление холодных соусов для оформления. Минимизация отходов. Уборка рабочего места.

Тема 2.4 Пшенная каша с тыквой и овсянка на кокосовом молоке

Подбор инструментов и инвентаря. Работа на специальном оборудовании, принципы работы. Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием. Соблюдение во время работы санитарных норм и правил. Подготовка продуктов для приготовления «Пшенной каши» и «Овсянки на кокосовом молоке с ягодами». Приготовление. Тепловая обработка. Минимизация отходов. Уборка рабочего места.

3. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (ЗАЧЕТ)

Проводится в форме выполнения практического задания. Слушатели должны приготовить 3 блюда:

- Яйца Бенедикт
- Овсяную кашу.

Условие: должны соблюсти требования техники безопасности, санитарных норм и технологии приготовления.

V. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Материально-технические условия:

- Учебные аудитории:
 1. Аудитория для лекционных занятий – демонстрационный зал МУПЦ;
 2. Лаборатория СЦК по компетенции «Поварское дело».
- Оборудование: тепловое оборудование, холодильное оборудование, производственные столы, дополнительное оборудование, аккредитованное на площадке СЦК; ноутбук, проектор, экран.
- Инструменты: производственный инвентарь, необходимый для выполнения технологического процесса.
- Расходные материалы: продуктовая корзина, пищевая пленка, бумажные полотенца, нетканый материал.

Учебно-методическое обеспечение:

- Печатные раздаточные материалы:
 1. Техническое описание компетенции;
 2. Комплект оценочной документации по компетенции;
- Профильная литература и учебные материалы:
 1. Завтраки
<https://lpgenerator.ru/blog/2016/06/02/kak-zavtrak-stal-samym-vazhnym-priemom-pishi-za-ves-den/>
<https://fcdelivery.ru/articles/nemnogo-pro-istoriyu-zavtraka/>
 2. Английский завтрак
<https://tv-english.club/ru/statyi-ru/velicobritaniya-ru/znamenity-zavtrak-anglitchan/>
 3. Брускетты

https://vk.com/doc519826203_496677638?hash=94e0b52f855e7465e3&dl=1124e476bc1122ee5d

<https://www.gastronom.ru/recipe/group/2570/brusketta>

– Электронные ресурсы:

1. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.
2. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International – Агентство развития профессий и навыков (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;

Английский завтрак			
яйцо куриное	3	0,12	0,1
шампиньоны п/ф	0,105	0,1	0,05
фасоль в томатном соусе п/ф	0,105	0,1	0,06
бекон	0,063	0,06	0,03
томаты	0,052	0,05	0,05
соус айоли	0,05	0,05	0,05
картофель	0,11	0,1	0,1
французский багет	0,042	0,04	0,04
микрозелень редис	0,001	0,001	0
			0,48
Французский омлет			
яйцо куриное	2	0,08	0,08
приправа соль	0,001	0,001	0
приправа перец черный	0,001	0,001	0
кинза	0,012	0,012	0,01
сыр сливочный	0,04	0,04	0,03
микс салатов п/ф	0,025	0,025	0,02
петрушечная заправка	0,012	0,012	0,01
томаты	0,025	0,025	0,025
			0,175
Яйцо бенедикт с окороком...			
яйцо куриное	1	0,04	0,04
микс салатов П/Ф	0,022	0,02	0,02
Бриош п/ф	0,082	0,08	0,08
перец черный горошком	0,001	0,001	0
ветчина	0,035	0,035	0,03
соус голландский п/ф	0,053	0,05	0,05
			0,22
соус голландский п/ф			
яйцо куриное	8	0,32	0,24
масло сливочное	0,45	0,45	0,24
вино белое д/кухни	0,06	0,06	0
приправа соль	0,01	0,01	0,01
			0,49
Оладьи со сметаной и малиновым вареньем			
Тесто оладьи п/ф	0,255	0,25	0,2
сезонные ягоды	0,033	0,03	0,03
сметана	0,044	0,04	0,04
Варенье малиновое п/ф	0,044	0,04	0,04
			0,31

Тесто оладьи п/ф			
яйцо куриное	1	0,04	0,04
сахар песок	0,040	0,040	0,040
мука	0,157	0,157	0,157
разрыхлитель	0,002	0,002	0
сода	0,003	0,003	0
кефир	0,176	0,176	0,176
масло растительное	0,023	0,023	0,023
Дрожжи	0,004	0,004	0
			0,445
Брускетта с ветчиной и грушей			
Хлеб пшеничный	0,047	0,045	0,045
ветчина	0,06	0,06	0,06
груша	0,03	0,03	0,03
соус тар-тар	0,04	0,04	0,04
			0,175
Пшенная каша с тыквой и вишневым гелем			
Пшенная каша п/ф	0,25	0,25	0,25
тыква п/ф	0,05	0,05	0,05
вишневый гель	0,02	0,02	0,02
свекольная пудра			
цветы			
			0,32
Овсянка на кокосовом молоке			
овсянка	0,08	0,08	0,16
кокосовое молоко	0,085	0,08	0,04
ягода	0,05	0,045	0,045
свекольная пудра	0,001	0,001	0,001
масло сливочное	0,015	0,015	0,015
			0,261
Английский завтрак			
яйцо куриное	3	0,12	0,1
шампиньоны п/ф	0,105	0,1	0,05
фасоль в томатном соусе п/ф	0,105	0,1	0,1
бекон	0,063	0,06	0,03
помидоры черри	0,052	0,05	0,05
соус айоли	0,05	0,05	0,05
мини-картофель	0,11	0,1	0,1
французский багет	0,042	0,04	0,04
микрозелень редис	0,001	0,001	0
			0,52
Французский омлет			
яйцо куриное	2	0,08	0,08

приправа соль	0,001	0,001	0
приправа перец черный	0,001	0,001	0
укроп п/ф	0,015	0,015	0,01
сыр сливочный	0,04	0,04	0,03
хц микс салатов п/ф	0,025	0,025	0,02
петрушечная заправка	0,012	0,012	0,01
черри красные	0,025	0,025	0,025

0,175

Яйцо бенедикт с окороком...			
яйцо куриное	1	0,04	0,04
микс салатов П/Ф	0,022	0,02	0,02
Бриош п/ф	0,082	0,08	0,08
перец черный горошком	0,001	0,001	0
соус голландский п/ф	0,053	0,05	0,05

0,19

соус голландский п/ф			
яйцо куриное	8	0,32	0,24
масло сливочное	0,45	0,45	0,24
вино белое д/кухни	0,06	0,06	0
приправа соль	0	0	0

0,48

Оладьи со сметаной и малиновым вареньем			
Тесто оладьи п/ф	0,255	0,25	0,2
сезонные ягоды	0,033	0,03	0,03
сметана	0,044	0,04	0,04
Варенье малиновое п/ф	0,044	0,04	0,04

0,31

Тесто панкейки (оладьи) п/ф			
яйцо куриное	1	0,04	0,04
сахар песок	0,049	0,049	0,049
мука	0,157	0,157	0,157
разрыхлитель	0,002	0,002	0
сода	0,003	0,003	0
кефир	0,176	0,176	0,176
масло растительное	0,023	0,023	0,023
Дрожжи	0,004	0,004	0

0,445

Брускетта с ветчиной и грушей			
Хлеб пшеничный	0,047	0,045	0,045
ветчина	0,06	0,06	0,06
груша	0,03	0,03	0,03
соус тар-тар	0,04	0,04	0,04
			0,175

Пшенная каша с тыквой и вишневым гелем

Пшеничная каша п/ф	0,25	0,25	0,25
тыква п/ф	0,05	0,05	0,05
вишневый гель	0,02	0,02	0,02
свекольная пудра			
цветы			
			0,32
Овсянка на кокосовом молоке			
овсянка	0,08	0,08	0,16
кокосовое молоко	0,085	0,08	0,04
ягода	0,05	0,045	0,045
свекольная пудра	0,001	0,001	0,001
масло сливочное	0,015	0,015	0,015
			0,261