

Аннотация
 на основную образовательную
 программу дополнительного образования детей и взрослых
 по дополнительной общеобразовательной
 общеразвивающей программе
Основы арктической кухни

<p>Цель и задачи образовательной программы:</p>	<p>Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Основы арктической кухни» направлена на формирование и развитие творческих способностей обучающихся, профессиональную ориентацию обучающихся, создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда обучающихся. Содержание данной программы направлено на привлечение внимания к местной северной кухне, формирование и развитие творческих способностей слушателей, профессиональную ориентацию, создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда слушателей.</p> <p>Задачи:</p> <p>Обучающие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обучить рациональному подбору инструментов и инвентаря для работы; - обучить соблюдению правил личной гигиены, санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности при работе на кухне; - приобретение навыков приготовления различных блюд арктической кухни. <p>Развивающие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расширить знания о кулинарии, культуре питания, этикете; - развитие творческих способностей и эстетического вкуса; - развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и оборудованием. <p>Воспитательные:</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспитать интерес и любовь к миру кулинарии; - формировать потребность в самоорганизации: умение доводить начатое дело до конца;
<p>Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения:</p>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в

	<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; -пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд арктической кухни; -принципы и приемы презентации блюд арктической кухни потребителям. <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд арктической кухни; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; -готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; -соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд арктической кухни; -выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд арктической кухни; -соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; -аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.
Категория слушателей:	<p>Категория слушателей: дети и взрослые. Трудоемкость обучения: 16 академических часа.</p>
Трудоемкость обучения:	36 часов
Форма обучения:	Форма обучения: очная с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.
Наименование дисциплин, модулей, тем:	<p>Темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Введение -Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий из регионального сырья -Итоговая аттестация
Виды занятий:	Лекции, Лабораторно-практические занятия
Материально-техническое обеспечение:	Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства, Лаборатория арктической кухни
Промежуточная аттестация:	Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем отдельных тем программы и проводится в форме теста и практических работ.
Итоговая аттестация:	Итоговая аттестация по программе предполагается в форме комплексного задания. Для оценки результатов освоения слушателем всей программы проводится занятие в форме подготовки полного комплекта документации ТП.

По окончании обучения лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о дополнительном образовании