

Аннотация
на основную образовательную
программу дополнительного образования детей и взрослых
по дополнительной общеобразовательной
общеразвивающей программе
Профессиональная кулинарная нарезка овощей

<p><i>Цель и задачи образовательной программы:</i></p>	<p>Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Профессиональная кулинарная нарезка овощей» направлена на формирование и развитие творческих способностей слушателей, профессиональную ориентацию, создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда слушателей</p> <p>Целью программы является обучение и развитие творческих способностей лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.</p> <p>Задачи - освоение новых трудовых функций, в соответствии с видами профессиональной деятельности.</p> <p>Воспитательные:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Воспитать интерес и любовь к миру кулинарии; 2. Формировать потребность в самоорганизации: умение доводить начатое дело до конца. <p>Обучающие:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обучить рациональному подбору инструментов и инвентаря для работы; 2. Обучить соблюдению правил личной гигиены, санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности при работе на кухне; 3. Приобретение навыков приготовления различных форм нарезки овощей. <p>Развивающие:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расширить знания о кулинарии, культуре питания, этикете; 2. Развитие творческих способностей и эстетического вкуса; 3. Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами
<p><i>Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения:</i></p>	<p>В результате освоения программы обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -механическую обработку и формы нарезки овощей; -требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности овощей; -назначение, правила использования производственного инвентаря, инструмента, посуды, используемых для нарезки, и правила ухода за ними <p>В результате освоения программы обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -производить работы по подготовке рабочего места, производственного инвентаря, инструмента, используемых для нарезки овощей; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;

	-производить механическую кулинарную обработку, нарезку простых и сложных форм овощей
Категория слушателей:	Дополнительная общеразвивающая программа реализуется как для детей, так и для взрослых К освоению дополнительной общеобразовательной программе допускаются лица с 16 лет, имеющие основное общее образование
Трудоемкость обучения:	16 часов
Форма обучения:	Очная, с применением элементов дистанционного обучения
Наименование дисциплин, модулей, тем:	Темы: 1. Теоретические основы механической кулинарной обработки овощей 2. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности овощей 3. Назначение, правила использования производственного инвентаря, инструмента, посуды, используемых для нарезки, и правила ухода за ними 4. Раздел 2 5. Практическое обучение механической кулинарной обработке и нарезке овощей 6. Вводное занятие по организации рабочего места. Ознакомление с правилами использования инвентаря, инструмента, требованиями охраны труда, производственной санитарии, с основными приемами работы с ножом 7. Организация рабочего места, механическая кулинарная обработка и способы нарезки простыми формами клубнеплодов, корнеплодов 8. Организация рабочего места, механическая кулинарная обработка и способы нарезки простыми формами капустных, луковых овощей 9. Организация рабочего места, механическая кулинарная обработка и способы нарезки простыми формами десертных и пряных овощей 10. Организация рабочего места, механическая кулинарная обработка и способы нарезки сложными формами клубнеплодов, корнеплодов 11. Организация рабочего места, механическая кулинарная обработка и способы нарезки простыми и сложными формами плодовых овощей 12. Итоговая аттестация в форме выполнения индивидуального задания по обработке и нарезке овощей
Виды занятий:	Лекции с применением ДОТ и ЭО, практические занятия
Материально-техническое обеспечение:	Аудитория «Технология кулинарного и кондитерского производства», лаборатория «Учебная кухня ресторана»
Промежуточная аттестация:	По темам: 1. Теоретические основы механической кулинарной обработки овощей – тестирование 2. Практическое обучение механической кулинарной обработке и нарезке овощей – практическая работа

<i>Итоговая аттестация:</i>	Итоговая аттестация в форме выполнения индивидуального задания по обработке и нарезке овощей
------------------------------------	--

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