

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

<p><b><i>Цель и задачи образовательной программы:</i></b></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"> <li>1. Воспитать интерес и любовь к миру кулинарии;</li> <li>2. Формировать потребность в самоорганизации: умение доводить начатое дело до конца.</li> </ol> <p>Обучающие:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обучить рациональному подбору инструментов и инвентаря для работы;</li> <li>2. Обучить соблюдению правил личной гигиены, санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности при работе на кухне;</li> <li>3. Приобретение навыков приготовления различных форм нарезки овощей.</li> </ol> <p>Развивающие:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расширить знания о кулинарии, культуре питания, этикете;</li> <li>2. Развитие творческих способностей и эстетического вкуса;</li> <li>3. Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами.</li> </ol>
<p><b><i>Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения:</i></b></p>	<p>В результате освоения программы обучающийся <b>должен знать:</b></p> <p>Механическую обработку и формы нарезки овощей.</p> <p>Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности овощей.</p> <p>Назначение, правила использования производственного инвентаря, инструмента, посуды, используемых для нарезки, и правила ухода за ними.</p> <p>В результате освоения программы обучающийся <b>должен уметь:</b></p>

	<p>Производить работы по подготовке рабочего места, производственного инвентаря, инструмента, используемых для нарезки овощей.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.</p> <p>Производить механическую кулинарную обработку, нарезку простых и сложных форм овощей.</p>
<b>Категория слушателей:</b>	<p>Дополнительная общеразвивающая программа реализуется как для детей, так и для взрослых.</p> <p>К освоению дополнительной общеобразовательной программе допускаются лица с 16 лет, имеющие основное общее образование.</p>
<b>Трудоемкость обучения:</b>	16 часов
<b>Форма обучения:</b>	Очная, с применением элементов дистанционного обучения.
<b>Наименование дисциплин, модулей, тем:</b>	<p><b>Темы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретические основы механической кулинарной обработки овощей</li> <li>2. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности овощей</li> <li>3. Назначение, правила использования производственного инвентаря, инструмента, посуды, используемых для нарезки, и правила ухода за ними</li> <li>4. Раздел 2</li> <li>5. Практическое обучение механической кулинарной обработке и нарезке овощей</li> <li>6. Вводное занятие по организации рабочего места. Ознакомление с правилами использования инвентаря, инструмента, требованиями охраны труда, производственной санитарии, с основными приемами работы с ножом</li> <li>7. Организация рабочего места, механическая кулинарная обработка и способы нарезки простыми формами клубнеплодов, корнеплодов</li> <li>8. Организация рабочего места, механическая кулинарная обработка и способы нарезки простыми формами капустных, луковых овощей</li> <li>9. Организация рабочего места, механическая кулинарная обработка и способы нарезки простыми формами десертных и пряных овощей</li> <li>10. Организация рабочего места, механическая кулинарная обработка и способы нарезки сложными формами клубнеплодов, корнеплодов</li> <li>11. Организация рабочего места, механическая кулинарная обработка и способы нарезки простыми и сложными формами плодовых овощей</li> <li>12. Итоговая аттестация в форме выполнения индивидуального задания по обработке и нарезке овощей</li> </ol>
<b>Виды занятий:</b>	Лекции с применением ДОТ и ЭО, практические занятия

<b>Материально-техническое обеспечение:</b>	Аудитория «Технология кулинарного и кондитерского производства», лаборатория «Учебная кухня ресторана»
<b>Промежуточная аттестация:</b>	<p><b>По темам:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретические основы механической кулинарной обработки овощей – <b>тестирование</b></li> <li>2. Практическое обучение механической кулинарной обработке и нарезке овощей – <b>практическая работа</b></li> </ol>
<b>Итоговая аттестация:</b>	Итоговая аттестация в форме выполнения индивидуального задания по обработке и нарезке овощей
<b>По окончании обучения лицам, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о дополнительном образовании</b>	