АННОТАЦИЯ
К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЕ
«ЕСЕКУ – ТРАДИЦИОННЫЕ ЯПОНСКИЕ БЛЮДА В СОВРЕМЕННОМ ЕВРОПЕЙСКОМ СТИЛЕ»

Дополнительная общеобразовательная программа – дополнительная общеразвивающая программа «Есеку – традиционные японские блюда в современном европейском стиле» (далее – программа) составлена в соответствии с нормативными документами, регламентирующими образовательную деятельность по дополнительным общеразвивающим программам:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.11.2018г. N 196 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программ» (с изменениями 30.09.2020г.)

– положения об организации и осуществлении образовательного процесса в многофункциональном центре прикладных квалификаций и дополнительного образования государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Донской политехнический колледж».

Данный курс для тех, кто не является профессиональным поваром, хочет научиться профессионально готовить традиционные японские и европейские блюда.

Направленность программы: социально-гуманитарная.

Уровень программы: ознакомительный.

Актуальность дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Есеку – традиционные японские блюда в современном европейском стиле» продиктована тем, что данное направление в настоящее время начинает приобретать большую популярность. Не так давно мастера по приготовлению японской кухни были мало востребованы, а сегодня — это более узкая и востребованная специализация.

В процессе обучения учащиеся знакомятся с современными способами и приёмами работы.

Цель программы: обучение слушателей основам традиционной японской кухне. Креативной подаче в современном европейском стиле.

Задачи программы:

Образовательные:

- расширение знания, развитие умений и навыков в области приготовления блюд японской кухни;
- знакомство с новыми технологиями в современной пищевой индустрии;
- формирование умений и навыков и внедрение их в практику работы.

Развивающие:

- формирование творческих способностей будущего специалиста;
- развитие наиболее оригинальных приемов и методов оформления блюд.

Воспитательные:

- воспитывать личностные качества, такие как мобильность, способность рационально использовать рабочее время, самостоятельность, ответственность за конечный результат.

Возрастная категория обучающихся по программе: к освоению программы допускаются лица без ограничения по возрасту и уровню образования.

Форма обучения: очная.

Форма занятий: групповая.

Режим занятий: 3 раза в неделю/ 3 академических часа.

Срок реализации программы: 1месяц/ 36 часов.

Планируемые результаты:

Результатом освоения дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: нарезка, приготовление, а также творческое оформление в современном европейском стиле.

В ходе освоения программы обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки креативной подачи и оформления;
- организации технологического процесса приготовления сложных кулинарных блюд;
- контроля качества и безопасности готового блюда;
- организации рабочего места для приготовления сложных кулинарных блюд;

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества продуктов;
- принимать организационные решения по креативному оформлению блюд;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- оценивать качество и безопасность готового блюда;
- применять коммуникативные умения;
- определять режим хранения продуктов;

знать:

- требования к качеству продуктов;
- методы нарезки, приготовления и подачи блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд.

Содержание программы

.

Тема 1. Система пищевой безопасности на производстве.
Тема 2. Охрана труда и техника безопасности.
Тема 3. Особенности японской кухни в современной индустрии .
Тема 4. Подача блюд в японском стиле.
Тема 5. Особенности оформления и подачи.
Тема 6.Использование пряностей и специй .
Зачет .