

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ДОНСКОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»  
(ГПОУ ТО «ДПК»)

Принята на заседании предметной (цикловой) комиссии отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технология обслуживания» Протокол от «25» декабря 2020 г. № 4	Утверждаю Директор ГПОУ ТО «ДПК» Т.А. Советова «25» декабря 2020 г.
---	--

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА –  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
«ЕСЕКУ – ТРАДИЦИОННЫЕ ЯПОНСКИЕ БЛЮДА В СОВРЕМЕННОМ  
ЕВРОПЕЙСКОМ СТИЛЕ»**

***Направленность:*** социально-гуманитарная

***Уровень:*** ознакомительный

***Возраст учащихся:*** без ограничения по возрасту и уровню образования.

***Срок освоения:*** 1 месяц/ 36 часов

***Автор/разработчик:***

Куковякин Сергей Константинович,  
мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК»

Донской, 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>4</b>
<b>2. СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. ФОРМА АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛА</b>	<b>7</b>
<b>4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>8</b>
<b>5. ПРИЛОЖЕНИЕ А КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК</b>	<b>9</b>
<b>6. ПРИЛОЖЕНИЕ Б ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>10</b>

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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 программам» (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.

Календарный учебный график представлен в приложении А.

**Срок реализации программы:** 1 месяц/ 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.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебный (тематический) план

Количество часов - **36**:

Из них: аудиторных – **36 часов** (из них теории - 4, практики – 32)

п/п	Наименование тем	Общее количество часов	Количество часов		Форма аттестации (контроля)
			<i>теория</i>	<i>практика (практическая подготовка)</i>	
			Аудит. час	Аудит. час	
1.	Система пищевой безопасности на производстве	3	1	2	зачет
2.	Охрана труда и техника безопасности	3	1	2	
3.	Особенности японской кухни в современной индустрии	6	2	4	
4.	Поддача блюд в японском стиле	8		8	
5.	Особенности оформления и подачи	6		6	
6.	Использование пряностей и специй	8		8	
7.	Зачет	2		2	защита проекта, готовое блюдо
8.	<b>Итого</b>	<b>36</b>	<b>4</b>	<b>32</b>	

В рамках освоения программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже.

## **2.2. Содержания учебного (тематического) плана**

### **Тема 1. Система пищевой безопасности на производстве (3 часа)**

*Теория (1 ч)* Техника безопасности и личная гигиена

*Практическая подготовка (2ч)* Изучение инструментов. Техники работы с оборудованием. Подготовка рабочего места.

### **Тема 2 Охрана труда и техника безопасности (3 часа)**

*Теория (1 ч)* Изучение системы сохранения жизни, здоровья и работоспособности в процессе трудовой деятельности

*Практическая подготовка (2 ч)* Подготовка рабочего места. Ознакомление с оборудованием. Изучение правильного распределения рабочего пространства и времени.

### **Тема 3**

#### **Особенности японской кухни в современной индустрии (6 часов)**

*Теория (2 ч)* Изучение истории японской кухни. Ее использование в современной индустрии. Изучение основ японской кухни. Изучение традиционных методов приготовления Японии.

*Практическая подготовка (4 ч)* Приготовление традиционных японских блюд. Методы их оформления. Сопоставление с современной японской кухней.

#### **Тема 4. Подача блюд в японском стиле (8 часов)**

*Практическая подготовка (8 ч)* Изучение технологии подачи и оформления блюд в современном и традиционном стиле.

#### **Тема 5. Особенности оформления и подачи (6 часов)**

*Практическая подготовка (6 ч)* Изучение национальных и традиционных оформлений и подач готовых блюд. Изучение истории продуктов, как их, классическое оформление.

#### **Тема 6.Использование пряностей и специй (8часов)**

*Практическая подготовка (8 ч)* Изучение правильного сочетания продуктов со специями и пряностями. Их применение и использование. Изучение правильного смешивания специй и пряностей.

#### **Зачет (2 часа)**

### 3. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, завершается зачетом.

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем тем программы и проводится в виде зачетов.

Итоговая аттестация проводится в форме зачета: фонд оценочных средств – приложение А.

По результатам выставляются отметки по двухбалльной системе (зачет/не зачет).

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Уметь:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>– проводить органолептическую оценку качества продуктов;</li><li>– принимать организационные решения по креативному оформлению блюд;</li><li>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li><li>– оценивать качество и безопасность готового блюда;</li><li>– применять коммуникативные умения;</li><li>– определять режим хранения продуктов;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– наблюдение за выполнением работ по приготовлению изделий,</li><li>– экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места и приготовления блюда.</li></ul>
<b>знать:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>– требования к качеству продуктов;</li><li>– методы нарезки, приготовления и подачи блюд;</li><li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– опрос во время лекции;</li><li>– опрос по предыдущему учебному занятию</li></ul>

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем тем программы и проводится в виде зачетов, наблюдение за выполнением работ по приготовлению изделий, экспертная оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места и приготовления блюда.

Итоговая аттестация предусматривает презентацию проекта и защита готового блюда, относящегося к японской кухне.

По результатам выставляются отметки по двухбалльной системе (зачет/не зачет).

Фонд оценочных средств представлен в ПРИЛОЖЕНИЕ Б).

## **4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **4.1. Материально-техническое условие реализации программы**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: лаборатории для приготовления сложных кулинарных блюд.

Оборудование и технологическое оснащение лаборатории:

- компьютер; средства отображения информации (проектор, экран, монитор),
- соответствующие программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы);
- производственные столы, раковины; слайсер, пароконвектомат, плиты, взбивальные машины, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

### **4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы**

- комплект учебно-методической документации;

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

<https://ojapan.ru/yaponskaya-kuhnya/>

<https://eda.ru/recepty/evropeyskaya-kuhnya/osnovnye-blyuda>

<https://sushiwok.ru/msk/articles/servirovka-stola-v-yaponskom-stile/>

<https://www.iamcook.ru/country/japan>

<https://worldofmeat.ru/2018/04/ohrana-truda-na-predpriyatii-obshhestvennogo-pitanija/>

### **4.3. Кадровые условия реализации программы**

Образовательный процесс обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю или опыт деятельности в сфере обслуживания.

К образовательному процессу также могут быть привлечены преподаватели из числа действующих ведущих работников колледжа, а также специалисты, работающие в организациях соответствующей профессиональной сферы.

**КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы  
**«Есеку – традиционные японские блюда в современном европейском стиле»**

№ п/ п	Тема	Недели											
		1			2			3			4		
		Дни/часы											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Система пищевой безопасности на производстве	1	2пр										
2.	Охрана труда и техника безопасности		1	2пр									
3.	Особенности японской кухни в современной индустрии			2	1пр	3 пр							
4.	Подача блюд в японском стиле					3пр	3пр	2пр					
5.	Особенности оформления и подачи							1пр	3пр	2пр			
6.	Использование пряностей и специй									1пр	3пр	3 пр	2пр
7.	Зачет												1

\*пр - практическая работа

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися заданий в форме зачета (практического задания):

1. Приготовление классического японского «Чан - рамен»
2. Приготовление лапши «Удон»
3. Приготовление «Суши»
4. Приготовление «Роллы»
5. Приготовление традиционной горячей закуски
6. Приготовление традиционного десерта
7. Приготовление холодных закусок в европейском стиле
8. Приготовление горячих закусок в европейском стиле