

**ОПИСАНИЕ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**

**1. Название модуля:** Программа учебного модуля дополнительного профессионального образования **«**Современные тенденции в приготовлении и подаче блюд русской кухни».

**2.** **Категория слушателей:** Лица, имеющие/получающие высшее и (или) среднее профессиональное образование и относящиеся к следующим должностям и /или группам занятий:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) |
| ОКЗ | 5120 | Повар |
| ОКЗ | 27142 | Технолог |

##

**3. Цель освоения модуля:** Совершенствование у слушателей компетенций по приготовлению, оформлению и подаче блюд русской кухни.

## 4. Форма обучения: Очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий: 36 часов.

## 5. Освоение модуля предполагает достижение уровня квалификации в соответствии с профессиональным стандартом «Повар», утвержденного Приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н.

## 6. Образовательные результаты:

Слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетенцией:

- приготовление, оформление и подача блюд русской кухни

**7.** **Результаты обучения:**

В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции.

Слушатель должен

**знать:**

* виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд русской кухни, технические характеристики и условия его эксплуатации;
* технологии приготовления блюд русской кухни;
* требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд русской кухни, условия их хранения;
* правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд русской кухни;
* методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд русской кухни, с учетом соблюдения требований к качеству;
* требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

**уметь:**

* готовить блюда русской кухни по технологическим картам;
* соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд русской кухни;
* выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд русской кухни;
* соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
* творчески оформлять блюда русской кухни, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.

**иметь (**практический опыт):

* подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд русской кухни;
* по приготовлению, оформлению и подаче блюд русской кухни.
1. **Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела | Всего, час | Аудиторныезанятия | Дистанционныезанятия | СРС, час. | Промежу-точнаяаттестация, час  |
| из них | из них |
| теоретические занятия (лекции) | Лабораторно-практические занятия  | теоретические занятия (лекции) | практические занятия  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1. | Введение. Традиции русской кухни. | 8 | 4 | - | 3 | 1 | - |  |
| 2. | Современные методы в приготовлении и подаче блюд русской кухни. | 24 | 8 | 12 | 2 | 2 | - |  |
| Промежуточная аттестация по модулю | 4 | - | - | - | - | - | 4зачет |
| Всего: | 36 |  |  |  |  |  |  |

1. **Календарный учебный график**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)**  | **Объем нагрузки, ч.** | **Учебные недели** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 раздел | 8 | **8** |  |  |  |
| 2 раздел | 24 | **4** | **12** | **8** |  |
| Промежуточная аттестация | 4 |  |  | **4** |  |

**10. Организационно–педагогические условия**

*10.1 Материально-технические условия реализации модуля*

|  |  |
| --- | --- |
| Вид ресурса | Характеристика ресурса и количество |
| Аудитория | Оборудована компьютером, проектором и экраном, учебные столы и стулья – по количеству обучающихся + преподаватель |
| Учебно-кулинарный цех | Столы производственные, плиты электрические, шкаф пекарский, весы электронные. шкаф холодильный, фритюрница, миксеры, шкаф шоковой заморозки, слайсер, мясорубка, порционные сковороды, противни, кастрюли, стеллаж кухонный, плита индукционная, тележка кухоннная. |
| Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения | Дистанционное обучение в системе MOODLE |
| Канцелярские товары | Бумага для принтера, ручки шариковые |
| Другое | Инвентарь (гастрономические емкости, сотейники, сито - конус, терки, различные формы, горшочки для тушения, венчик для взбивания, порционные сковороды, противни, кастрюли, сита для просеивания, овоскоп, разделочные доски), столовая посуда, столовые приборы. |

*10.2. Кадровые ресурсы*

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид ресурса** | **Характеристика** **ресурса и количество** |
| Руководитель проекта/куратор | Руководитель ресурсного центра |
| Разработчик контента | Преподаватель |
| Лектор  | Преподаватель |
| Модератор | Преподаватель, мастер производственного обучения |
| Тьютор  | Преподаватель |

## *10.3. Учебно-методическое обеспечение модуля*

**Основные источники:**

1. Классическая русская кулинария. [Текст] – М.: ЭКСПО, 2016.- 528 с.
2. Андонова Н.И., Качурина Т.А.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и формобслуживания (Текст):учебник. – М: Академия, 2017. – 254с.
3. Васюкова А. Т. В20 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2017. – 224 с.

**Электронные ресурсы:**

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт,2016. – 412 с. - URL: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)
2. ЭУМК: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Семичева Г.П. СЭО 3.0
3. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», универсальная сетевая версия (для обеспечения групповой работы в компьютерном классе в т.ч. с мультимедийным оборудованием/Windows – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017
4. Электронный учебно-методический комплекс «Поварское и кондитерское дело», SCORM-версиядля MOODLE (для дистанционного обучения/Windows/Linux – приложение) - Саратов: ООО КОРПОРАЦИЯ «ДИПОЛЬ», 2017
5. http:vww.gotovim.ru/national/ Журнал кулинарных открытий
6. http :/www.ru.scook.сот/ Русская кухня
7. http:/salads.ru/cooking/cookingl.htm Кулинарные рецепты и кулинарные книги. Питание и всё о нём. Кухни России и народов мира.
8. <http://мастер-повар.рф/index.php?show_full_lesson=153>
9. <https://meganorm.ru/Index2/1/4293838/4293838083.htm>
10. <https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293838/4293838082.htm>

**11. Оценка качества освоения модуля**

*11.1 Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по модулю:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов учебного плана**  | Технология и/или методы проведения оценочного мероприятия [[1]](#footnote-1) | **Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)** | Размещение оценочных материалов  |
| 1.Введение. Традиции русской кухни. | ТА | зачет/незачет | СДО «MOODLE» |
| 2.Современные методы в приготовлении и подаче блюд русской кухни. | ТА | зачет/незачет  | СДО «MOODLE» |
| **Промежуточная аттестация по модулю** |  ВРзачет |  33 балла | Учебно-кулинарный цех |

*11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебного модуля:*

1. Из чего первоначально готовили кисель на Руси?
* из зерновых;
* из фруктов;
* из картофеля;
* из ягод.
1. Что такое холодник?
* холодный суп;
* разновидность студня;
* ягодный десерт;
* ледяной напиток на основе кваса.
1. Что является основой для кальи?
* квас;
* молоко;
* мясной бульон;
* огуречный рассол.
1. Что представляет собой «Верещака»?
* похлебка;
* десерт;
* жаркое;
* выпечка.
1. Как называется пирожок с отверстием сверху и различными начинками?
* расстегай;
* збожие;
* няня.

*11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по модулю:*

1. Слушатель должен приготовить 3 блюда русской кухни в авторском исполнении за 4 часа:

- холодную закуску (max = 100-120гр.);

- II горячее блюдо (max = 220 гр);

- напиток (200мл).

2. Составить технологическую карту на каждое блюдо.

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценивания** | **Балл** |
| Навыки и знания кулинарной обработки продуктов | 0-3 |
| Персональная гигиена | 0-3 |
| Организация рабочего места | 0-3 |
| Техника безопасности на рабочем месте | 0-3 |
| Корректное использование разделочных досок (соблюдение цветовой маркировки) | 0-3 |
| Знание и применение приёмов приготовления и методов тепловой обработки | 0-3 |
| Качество блюда | 0-3 |
| Внешний вид блюда | 0-3 |
| Стиль и креативность блюда | 0-3 |
| Вкус всех компонентов блюда | 0-3 |
| Общая гармоничность блюда | 0-3 |
| Правильность оформления технологической карты в соответствии с требованиями ТУ | 0-3 |
| **ИТОГО:** | **36** |

Слушатель считается успешно прошедшим промежуточную аттестацию по программе учебного модуля **Современные тенденции в приготовлении и подаче блюд русской кухни при получении следующих результатов:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 раздел | Зачет/незачет |
| 2 раздел | Зачет/незачет |
| Промежуточная аттестация | Не менее 30 баллов |

1. Рекомендуется в этой графе указывать технологию и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия:

	* ТА/ЗА – тест или задача с автоматизированной обработкой;
	* ВР - выполненные работы, изготовленные продукты и т.д. [↑](#footnote-ref-1)