

Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»

ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ

повышения квалификации

Современные тенденции в приготовлении и подаче блюд русской кухни

2020 г.

РАССМОТРЕНО
Методическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 7 от 13.05.2020 г.
Председатель МС _____ Губанов С.А.

Разработчик: Тюляндина О.В.
преподаватель

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом ОГБПОУ
«КТЭК»
Протокол № 7 от 11.06.2020 г.
Приказ ОГБПОУ «КТЭК»
от 11.06.2020 г. № 183/п

Зам. директора _____
Смирнова А.А.

ОПИСАНИЕ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ

1. Название модуля: 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. и стандартом WorldSkills Russia.

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 рецептов 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):

- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд русской кухни;
- приготовление, оформление и подача блюд русской кухни.

8. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела ¹	Всего, час	Аудиторные занятия		Дистанционные занятия		СРС, час.	Промежуточная аттестация, 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.	7	4	-	2	1	-	
2.	Современные методы в приготовлении и подаче блюд русской кухни.	25	8	12	4	1	-	
Промежуточная аттестация по модулю ²		4	-	-	-	-	-	4 зачет
Всего:		36						

9. Календарный учебный график

Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)	Объем нагрузки, ч.	Учебные недели			
		1	2	3	4
1 раздел	7	7			
2 раздел	25	5	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	Стол производственные, плиты электрические, шкаф пекарский, весы электронные. шкаф холодильный, фритюрница, миксеры, шкаф шоковой

¹ В учебном плане указываются основные содержательные блоки (темы, разделы) модуля, общее количество часов и разбивка их по видам работ.

² Зачёт или экзамен

	заморозки, слайсер, мясорубка, порционные сковороды, противни, кастрюли, стеллаж кухонный, плита индукционная, тележка кухонная.
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 модуля³

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 форм обслуживания (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.

³ Здесь приводится список литературы, рекомендуемой слушателям для освоения программы, и интернет-источников, содержащих полезную информацию.

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
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-версия для 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.com/> Русская кухня
7. <http://salads.ru/cooking/cooking1.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 ⁴	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Размещение оценочных материалов ⁵
1. Введение.	ТА		

⁴ Рекомендуется в этой графе указывать технологию и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия:

- ТА/ЗА – тест или задача с автоматизированной обработкой;
- ТР/ЗР – тест или задача с ручной проверкой;
- Р – на основе реферата или эссе с индивидуальной проверкой;
- ЭЗ – на основе подготовленного слушателем экспертного заключения (индивидуальная проверка);
- ГД – групповая дискуссия в аудитории или в интернет-пространстве;
- ПД – разработанные проекты документов;
- ВР – выполненные работы, изготовленные продукты и т.д.

⁵ Раздел настоящего учебного модуля, учебник, учебное или учебно-методическое пособие, система дистанционного обучения ПОО и т.п.

Традиции русской кухни.		зачет/незачет	СДО «MOODLE»
2.Современные методы в приготовлении и подаче блюд русской кухни.	ТА	зачет/незачет	СДО «MOODLE»
Промежуточная аттестация по модулю⁶	ВР	33 балла	Учебно-кулинарный цех

11.2 Примеры оценочных материалов для разделов учебного модуля⁷:

1. Из чего первоначально готовили кисель на Руси?
 - из зерновых;
 - из фруктов;
 - из картофеля;
 - из ягод.

2. Что такое холодник?
 - холодный суп;
 - разновидность студня;
 - ягодный десерт;
 - ледяной напиток на основе кваса.

3. Что является основой для кальи?
 - квас;
 - молоко;
 - мясной бульон;
 - огуречный рассол.

4. Что представляет собой «Верещака»?
 - похлебка;
 - десерт;
 - жаркое;
 - выпечка.

5. Как называется пирожок с отверстием сверху и различными начинками?
 - расстегай;

⁶ Указать форму промежуточной аттестации: экзамен, зачёт.

⁷ Приводятся примеры контрольно-измерительных материалов, примеры решений, требования к содержанию заданий по выбору разработчиков модуля для всех оценочных средств, применяемых для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

- 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 модулю **Современные тенденции в приготовлении и подаче блюд русской кухни:**

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