

**Учебный модуль дополнительных профессиональных программ
для целей обеспечения потребностей в дополнительном
профессиональном образовании персонала и внешних заказчиков ПОО,
потребности в повышении квалификации и переподготовке рабочих и
служащих на основе технологии проектного обучения**

**Описание учебного модуля: «Приготовление, оформление,
подготовка к презентации Итальянского горячего блюда: пасты»**

1. Планируемые результаты обучения

К освоению учебного модуля допускаются лица без предъявления требований к уровню образования;

Планируемые результаты обучения определены с учетом требований ст. 76 ФЗ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»,

ФЗ«О дополнительном образовании», принятом 16 июля 2001г.;

ФГОС СПО по профессии 100114.01 Официант, бармен (зарег. В Минюсте России 20.08.2013 №29595);

Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013г. №292 «Об утверждении Порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»

Постановлением Правительства РФ от 22.01.2013г №23 «О правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»

Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013г №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»

Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013г №513 (редакция от 27.06.2014г) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение». (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 №29322)

Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017г №816 «Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»

Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001г, №197-ФЗ

Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих

профессиональных стандартов (Утвержденных Минобрнауки Российской Федерации 22.01.2015г № ДЛ-1/05вн)

Перечень профессиональных компетенций¹, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения:

ПК 1 Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря, сырья для приготовления Итальянского горячего блюда: пасты

ПК 2 Приготовление, оформление, подготовка к презентации и подача Итальянского горячего блюда: пасты

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных закусок: суши, роллы
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- презентации холодных закусок: суши, роллы

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных закусок: суши, роллы
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

¹ Профессиональные компетенции могут определяться на основе профессиональных стандартов, квалификационного справочника, требований конкретного заказчика.

5. Учебный план²

№ п/п	Наименование раздела ³	Всего, час	Аудиторные занятия, час.		Занятия с использованием ДОТ и ЭО ⁴ , час.		СРС/проектная работа, час.	Форма аттестации по модулю
			из них		из них			
			теоретические занятия	практические занятия	теоретические занятия	практические занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Выполнение подбора сырья, оборудования, посуды, инвентаря, для приготовления Итальянского горячего блюда: паста	4	4		-	-		
2.	Приготовление, оформление и отпуск Итальянского горячего блюда: паста	8	4	4	-	-		
Аттестация по модулю ⁵		4		4				зачет
Всего:		16	8	8	-	-		

² При отсутствии аудиторных или занятий с использованием ДОТ и ЭО, СРС/ проектной работы слушателей аттестации соответствующие графы можно исключить.

³ В учебном плане указываются основные содержательные блоки модуля, общее количество часов и разбивка их по видам работ.

⁴ ДОТ – дистанционные образовательные технологии; ЭО – электронное обучение.

⁵ Зачёт или экзамен.

6. Календарный учебный график

Наименование разделов	Объем нагрузки, ч.	Учебные дни (недели, месяцы) ⁶									
		01.10.20	02.10.20	03.10.20				06.10.20			
Выполнение подбора сырья, оборудования, посуды, инвентаря, для приготовления Итальянского горячего блюда: паста	4	Т									
Приготовление, оформление и отпуск Итальянского горячего блюда: паста	8		Т	П							
Аттестация по модулю	4							А			

Учебно-методическое обеспечение программы «Приготовление, оформление, подготовка к презентации холодных закусок: роллы и суши»

Основные источники

Учебники:

1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 282 с.
2. Потапова И.И. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. М: Академия,2019 г.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 160 с.

Справочники :

⁶ Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение.

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов: в 2-х частях.- М: Хлебпродинформ, 1997 г.
2. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технологических нормативов: часть 5-я.- М: Хлебпродинформ, 2001 г.

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4)]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Оценка качества освоения модуля «Приготовление, оформление, подготовка к презентации холодных закусок: роллы и суши»

1.1 Формы текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю:

Наименование раздела	Форма текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Критерии оценивания
----------------------	-------------------------------------------------------------	------------------------------------------------	---------------------

<p>Выполнение подбора сырья, оборудования, посуды, инвентаря, для приготовления холодных закусок: суши, роллы</p>	<p>Устный опрос</p>	<p>Баллы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места - Правильность подбора сырья, оборудования - Соблюдение требований санитарии и гигиены - Понимание порядка и последовательности выполнения трудовых операций по подбору - Правильно выбрано технологическое оборудование, посуда, инвентарь необходимые для выполнения задания;
<p>Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок: суши, роллы</p>	<p>Устный опрос Письменный опрос Тестирование Анализ выполнения практической работы</p>	<p>Баллы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологий приготовления - Органолептическая оценка качества сырья и готового блюда - Креативность оформления и подачи - Соблюдение требований санитарии и гигиены - Правильно подобранные аксессуары для сервировки - Соблюдение технологии сервировки
<p>Аттестация</p>	<p>зачет</p>	<p>Баллы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно выбрано технологическое оборудование, посуда, инвентарь необходимые для выполнения задания; - качество сервировки -соблюдение санитарно-гигиенических норм при выполнении работы -рационально распределено время на

			выполнение задания;
--	--	--	---------------------

1.2. Примеры оценочных материалов для текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю (примеры оценочных материалов, примеры решений, требования к содержанию заданий).

Вопросы для устного и письменного опроса:

- 1) Какое сырьё используется для приготовления холодных закусок: суши, роллы?
- 2) Какие санитарные требования предъявляются при приготовлении холодных закусок: суши, роллы?
- 3) Какова температура подачи холодных закусок: суши, роллы?
- 4) Как укладывают рыбу в суши и роллах?
- 5) Чем отличаются роллы от суши?
- 6) С каким соусом подаются суши и роллы?
- 7) Какие существенные отличительные особенности в приготовлении суши, роллов?
- 8) Почему суши, роллы подаются с имбирем?
- 9) Как правильно есть суши?
- 10) Что такое хосомаки; футомаки?

Вопросы для тестов

- 1) Чем суши принципиально отличаются от роллов?
 - а) внешним видом
 - б) ингредиентами
 - в) ничем не отличаются
- 2) Сколько хранятся роллы?
 - а) менее часа; б) 2-6 ч; в) 12-18ч
- 3) Как кладут нори в традиционных роллах?
 - а) кладут под рис; б) вообще не кладут; в) кладут на рис

4) Что такое теппан?

- а) гриль с абсолютно ровной зеркальной поверхностью;
- б) японский нож
- в) разделочная доска

5) У соевого соуса есть умами. Что это?

- а) вкус; б) консистенция; в) цвет

Задание для аттестации

Организовать процесс приготовления, приготовить и подготовить к презентации холодные закуски: суши, роллы

- 1) Суши с лососем и овощами
- 2) Роллы с морепродуктами

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК __ 1' __ ; ПК __ 2 __

Время выполнения задания – **270 минут**

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Интернет-ресурсами, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебных мастерских.