

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

- 1. Название модуля: Приготовление блюд молекулярной кухни**
- 2. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение:**

К освоению программы (модуля) допускаются лица, имеющие/получающие среднее профессиональное образование и/или имеющие/получающие высшее образование.

1. Планируемые результаты обучения

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.;

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 компетенций, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения:

ПК 1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд молекулярной кухни

- ПК2 Осуществлять ведение процесса приготовления блюд молекулярной кухни

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

знать:

- требования охраны труда, санитарии и личной гигиены;
- основные направления молекулярной кухни;
- основные принципы молекулярной кухни;
- правила подготовки рабочего места для приготовления блюд молекулярной кухни;
- инвентарь для приготовления блюд молекулярной кухни;
- технологии приготовления блюд молекулярной кухни;

уметь:

- рационально организовывать рабочее место подготавливать инвентарь для приготовления блюд молекулярной кухни
- применять на практике правила и приемы молекулярной кухни;
- работать с оборудованием молекулярной кухни;
- подготавливать блюда молекулярной кухни ;

5. Учебный план¹

№ п/п	Наименование раздела ²	Всего, час	Аудиторные занятия, час.		Занятия с использованием ДОТ и ЭО ³ , 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.	Организация рабочего места для приготовления блюд молекулярной кухни	10	4	6	-	-		
2.	Приготовление блюд молекулярной кухни.	12	6	6	-	-		
Аттестация по модулю ⁴		2						зачет
Всего:		24	10	12	-	-		2

6. Календарный учебный график

Наименование разделов	Объем нагрузки, ч.	Учебные дни (недели, месяцы) ⁵									
Организация рабочего места для	10	т									

¹ При отсутствии аудиторных или занятий с использованием ДОТ и ЭО, СРС/ проектной работы слушателей аттестации соответствующие графы можно исключить.

² В учебном плане указываются основные содержательные блоки модуля, общее количество часов и разбивка их по видам работ.

³ ДОТ – дистанционные образовательные технологии; ЭО – электронное обучение.

⁴ Зачёт или экзамен.

⁵ Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение.

приготовления блюд молекулярной кухни		П											
Приготовление блюд молекулярной кухни	12		Т	П									
Аттестация по модулю	2				А								

Учебно-методическое обеспечение программы

Дополнительная литература

1. Молекулярная кулинария , Омонт Рафаэль Издательство Центрополиграф, 2015
2. Молекулярные секреты Нимченко В. В. 280 с
3. Основы модернистской кулинарии, Магина Мария , 180с
4. Наука кулинарии или молекулярная гастрономия Блюменталь Хестон
5. Высокая кухня. История головокружительного успеха выдающегося американского ресторатора / Мейер, Дэнни. - М.: Эксмо, 2008. - 272 с.

Интернет-ресурс

1. <https://posudamart.ru/articles/chto-takoe-molekulyarnaya-kuxnya/>
2. https://svistanet.com/eda_i_kulinariya/molekulyarnaya-kuxnya.html
3. <https://chefs-academy.com/blog/molekulyarnaya-kukhnya-eto>
4. <https://www.libfox.ru/243706-heston-blyumental-nauka-kulinarii-ili-molekulyarnaya-gastronomiya.html>

Оценка качества освоения модуля

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
Организация рабочего места	Устный опрос	2-5 баллов	- понимание порядка и последовательности выполнения трудовых

для приготовления блюд молекулярной кухни	Тестирование Анализ выполнения практического занятия	2-5 баллов «зачтено» / «не зачтено»	операций по подбору - правильно выбрано технологическое оборудование, посуда, инвентарь необходимые для выполнения задания;
Приготовление блюд молекулярной кухни.	Устный опрос Тестирование Анализ выполнения практического занятия	2-5 баллов 2-5 баллов «зачтено» / «не зачтено»	- правильно подобранные сырье для приготовления блюд молекулярной кухни; - соблюдение технологического процесса при приготовлении блюд молекулярной кухни;
Аттестация	зачет	«зачтено» / «не зачтено»	- правильно выбрано технологическое оборудование, посуда, инвентарь необходимые для выполнения задания; - качество готовых блюд; - соблюдение санитарно-гигиенических норм при выполнении работы - рационально распределено время на выполнение задания;

5. *1.2. Примеры оценочных материалов для текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю (примеры оценочных материалов, примеры решений, требования к содержанию заданий).*

6. **Вопросы для устного опроса**

7. 1.Что такое молекулярная кухня?
8. 2.Основные направления молекулярной кухни?
9. 3.Какие ингредиенты можно использовать?
10. 4.Можно ли выполнить частичный декор блюд, используя приемы молекулярной кухни?

Задание для аттестации

Организовать процесс приготовления и приготовить блюда молекулярной кухни.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд молекулярной кухни

ПК 1.2. Осуществлять ведение процесса приготовления блюд молекулярной кухни

Время выполнения задания - **90 мин**

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.