

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью

Информационная система

ФИО: Куижева Саида Казбековна

Должность: Ректор

Дата подписания: 07.08.2023 15:07:34

Уникальный программный ключ:

71183e1154ef95ab9b206d480271b3c1a975e6f

Учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 08 Приготовление блюд кухонь народов мира программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ. 08 Приготовление блюд кухонь народов мира, программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная практика входит в состав профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

Количество часов на освоение программы (при очной форме обучения):
всего на УП МДК. 08.01 - 72 часа.

Цель учебной практики: формирование и развитие у обучающихся первоначального практического опыта.

Задачи учебной практики: обобщение и систематизация знаний и умений, полученных при изучении профессионального модуля ПМ.08.

С целью овладения видами профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

- приобрести первоначальный практический опыт:

ПО1 - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО2 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

ПО3 - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

ПО4 - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

ПО5 - контроле хранения и расхода продуктов;

ПО6 - подготовке сырья и приготовления блюд кухонь народов мира;

- уметь:

У1 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У2 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У3 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У4 - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

У5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У6 - проверять органолептическим способом качество продуктов;

У7 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд кухонь народов мира;

У8 - использовать различные технологии приготовления и оформление блюд кухонь народов мира с учетом специфики приготовления и подачи блюд;

У9 - оценивать качество блюд кухонь народов мира;

У10 - выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

Основные разделы и темы практики:

Тема 1. Организация технологического процесса приготовления блюд кухонь народов мира.

Тема 2. Контроль технологического процесса приготовления блюд кухонь народов мира.

Тема 3. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Европы (итальянская, французская, немецкая, английская кухни).

Тема 4. Отработка навыков по приготовлению блюд североамериканской кухни.

Тема 5. Отработка навыков по приготовлению блюд бразильской и мексиканской кухни.

Тема 6. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Азии и Средней Азии.

Тема 7. Отработка навыков по приготовлению блюд кухонь народов Кавказа.

- Тема 8. Отработка навыков по приготовлению блюд украинской кухни.
- Тема 9. Отработка навыков по приготовлению блюд белорусской кухни.
- Тема 10. Отработка навыков по приготовлению блюд татарской кухни.
- Тема 11. Отработка навыков по приготовлению блюд русской национальной кухни.
- Тема 12. Отработка навыков по приготовлению блюд адыгейской национальной кухни

Вид промежуточной аттестации при очной форме обучения – дифференцированный зачет в 7-ом семестре.