

## Аннотация

### Учебной практики ПМ. 08 Приготовление блюд кухонь народов мира

#### ПМ. 08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА

#### МДК. 08.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА

Количество часов на освоение программы (при очной форме обучения):

всего на УП МДК 08.01 - 72 часа;

Учебная практика УП МДК 08.01 проводится концентрированно в 7-ом семестре после полного освоения МДК. 08.01 Технология приготовления блюд народов мира

#### Основные разделы и темы дисциплины:

#### МДК. 08.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД КУХОНЬ НАРОДОВ МИРА

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.

В результате изучения учебной практики ПМ. 08 Приготовление блюд кухонь народов мира должен иметь первоначальный практический опыт

ПО1 - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, несоизмерительных 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;

#### Учебная практика направлена на:

- формирование умений:

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, несоизмерительных 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.

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

Разработчик:

преподаватель

В.А. Барчо

Председатель ПЦК

сервиса, экономики и управления

Н.Ю.Натаова

