

Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский техникум промышленных и информационных технологий им.
Б.Г. Изгагина»

**Методические указания
для выполнения практических работ**

ПМ 06 Кухни народов мира

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер

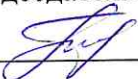
Пермь, 2021

ОДОБРЕНА
предметно (цикловой) комиссией

УТВЕРЖДЕНА
на заседании методического совета

Протокол № 7
«30» августа 2021г.

Председатель ЦМК

 /Е.И.Попова/

Протокол № 8

«27» июня 2021 г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С.Плотникова/



Методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических и лабораторных работ разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016г. № 1569), программы ПМ 06 Кухни народов мира
На базе: основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Разработчик: Матвеева Е.Ю.



преподаватель ГБПОУ «ПТПИТ»

Содержание

Пояснительная записка	4
Тематический план	5
Методические указания по выполнению практических работ	6
Список использованных источников	11

Пояснительная записка

Цель практических работ - закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении учебной дисциплины, формирование у студентов профессиональных компетенций и навыков отработки алгоритмов решения профессиональных задач по ПМ 06 Кухни народов мира.

Настоящие методические указания содержат работы, которые позволят студентам закрепить теоретические знания в области изучения основных факторов, формирующих основу национальной кухни; исторических предпосылок развития кухни разных стран; особенностей кулинарной обработки продуктов, подбора сырья, выбора специй и приправ, оформления блюд, режима питания различных стран и народов; правил по технике безопасности при выполнении кулинарных работ; санитарно-гигиенических требований; особенностей подачи и употребления блюд национальных кухонь.

Методические указания направлены на формирование следующих компетенций:

- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Тематический план

Наименование тем	Самостоятельная работа	Объем часов
Тема 1. Русская национальная кухня	ПР №1 «Приготовление русского национального блюда»	2
Тема 2 Кухни стран Западной Европы	ПР №2 «Приготовление национального блюда европейской кухни»	2
Тема 3. Кухни стран Ближнего востока	ПР №3 «Приготовление национального блюда кухни стран Ближнего Востока»	2
Тема 4 Кухни стран Юго-восточной Азии и Океании.	ПР №4 «Приготовление национального блюда Юго-восточной Азии»	2
Тема 5 Кухни стран ближнего зарубежья	ПР №5 «Приготовление национального блюда ближнего зарубежья»	2
Всего		10

Практическая работа № 1 Приготовление русского национального блюда

Цели работы:

1. Отработать технологию приготовления русского национального блюда - щи.
2. Подать национальное блюдо.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи русское национальное блюдо.
2. Составить отчет.

Необходимые инструменты, посуда, механическое и тепловое оборудование

Кастрюли, миски, сковороды, ножи, промаркированные доски, тарелки мелкие, закусочные, креманки, весы, электрические плиты, холодильное оборудование.

Требования техники безопасности и правила санитарии:

- Использовать инструмент и инвентарь, имеющие специальную маркировку
- Соблюдать правила техники безопасности при использовании электроплит
- Соблюдать технику безопасности при использовании инструментов
- Соблюдать правила санитарии при приготовлении блюд, обязательно использовать неокисляющую посуду, сита и деревянные веселки
- Регулировать мощность нагрева конфорок при помощи пакетных переключателей

Отчет

1. Составить технологическую схему на данное блюдо.
2. Заполнить таблицу органолептических показателей блюда.

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция

3. Сделать вывод о проделанной работе.

Критерии оценивания практической работы

Персональная гигиена	Гигиена рабочего места	Использование технологического оборудования, инструментов, инвентаря	Вкусовые качества	Итого
1-5	1-5	1-5	1-5	4-20

20-18 баллов – «5»

17-14 баллов – «4»

13-8 баллов – «3»

Практическая работа № 2 Приготовление национального блюда европейской кухни

Цели работы:

1. Отработать технологию приготовления греческого национального блюда - суп лимонный «Авголемоно».
2. Подать национальное блюдо.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи греческое национальное блюдо.
2. Составить отчет.

Необходимые инструменты, посуда, механическое и тепловое оборудование

Кастрюли, миски, сковороды, ножи, промаркированные доски, тарелки мелкие, закусочные, креманки, весы, электрические плиты, холодильное оборудование.

Требования техники безопасности и правила санитарии:

- Использовать инструмент и инвентарь, имеющие специальную маркировку
- Соблюдать правила техники безопасности при использовании электроплит
- Соблюдать технику безопасности при использовании инструментов
- Соблюдать правила санитарии при приготовлении блюд, обязательно использовать неокисляющую посуду, сита и деревянные веселки
- Регулировать мощность нагрева конфорок при помощи пакетных переключателей

Отчет

1. Составить технологическую схему на данное блюдо.
2. Заполнить таблицу органолептических показателей блюда.

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция

3. Сделать вывод о проделанной работе.

Критерии оценивания практической работы

Персональная гигиена	Гигиена рабочего места	Использование технологического оборудования, инструментов, инвентаря	Вкусовые качества	Итого
1-5	1-5	1-5	1-5	4-20

20-18 баллов – «5»

17-14 баллов – «4»

13-8 баллов – «3»

Суп лимонный «авголемоно»

Куриный бульон - 1,5 л, рис - 50г, яйца- 4 шт., сок от одного лимона, 1-2 раза на кончике ножа соли, 1-2 шепотки белого перца .

Куриный бульон доведем до кипения. Рис промоем, дадим стечь и высыпем в кипящий бульон. Поварим под крышкой на медленном огне 15-20 минут. Тем временем взобьем в пену яйца, постепенно добавляя лимонный сок. Отольем 1/4 л кипящего бульона и понемногу подмешаем в лимонно-яичную смесь. Кастрюлю с бульоном снимем с плиты и при непрерывном помешивании взбивалкой вольем в суп лимонно-яичную смесь. Еще раз нагреем суп, не доводя до кипения. Приправим солью и перцем и перед подачей на стол дадим постоять еще 5 минут.

Практическая работа № 3

Приготовление национального блюда кухни стран Ближнего Востока

Цели работы:

1. Отработать технологию приготовления турецкого национального блюда - суп нутовый.
2. Подать национальное блюдо.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи турецкое национальное блюдо.
2. Составить отчет.

Необходимые инструменты, посуда, механическое и тепловое оборудование

Кастриули, миски, сковороды, ножи, промаркированные доски, тарелки мелкие, закулочные, креманки, весы, электрические плиты, холодильное оборудование.

Требования техники безопасности и правила санитарии:

- Использовать инструмент и инвентарь, имеющие специальную маркировку
- Соблюдать правила техники безопасности при использовании электроплит
- Соблюдать технику безопасности при использовании инструментов
- Соблюдать правила санитарии при приготовлении блюд, обязательно использовать неокисляющуюся посуду, сита и деревянные веселки
- Регулировать мощность нагрева конфорок при помощи пакетных переключателей

Отчет

1. Составить технологическую схему на данное блюдо.
2. Заполнить таблицу органолептических показателей блюда.

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция

3. Сделать вывод о проделанной работе.

Критерии оценивания практической работы

Персональная гигиена	Гигиена рабочего места	Использование технологического оборудования, инструментов, инвентаря	Вкусовые качества	Итого
1-5	1-5	1-5	1-5	4-20

20-18 баллов – «5»

17-14 баллов – «4»

13-8 баллов – «3»

Нутовый суп

Нут — 50 г Мясо с костью и жиром — 250 г Лук — 20 г Морковь — 20 г Перец сладкий красный — 30 г Чеснок — 25 г Томатная паста — 30 г Кинза свежая — - По вкусу Сливочное масло — 30 Г

Нут замочить заранее. Мясо с костью варим. Нарезаем лук полукольцами, морковь - тонкими кружками, перец - маленькими кубиками, пассеруем с томатной пастой.

В бульон добавляем нут, варим. Спустя час добавляем в кастрюлю головку чеснока, доводим суп до кипения и добавляем в него обжаренные овощи, приправы. Варим при медленном кипении 15 минут, затем снимаем с огня, даем 10 минут настояться под крышкой.

Практическая работа № 4

Приготовление национального блюда Юго-восточной Азии

Цели работы:

1. Отработать технологию приготовления корейского национального блюда - Набаккимчхи (кимчхи из редьки).
2. Подать национальное блюдо.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи корейское национальное блюдо.
2. Составить отчет.

Необходимые инструменты, посуда, механическое и тепловое оборудование

Кастрюли, миски, сковороды, ножи, промаркированные доски, тарелки мелкие, закусочные, креманки, весы, электрические плиты, холодильное оборудование.

Требования техники безопасности и правила санитарии:

- Использовать инструмент и инвентарь, имеющие специальную маркировку
- Соблюдать правила техники безопасности при использовании электроплит
- Соблюдать технику безопасности при использовании инструментов
- Соблюдать правила санитарии при приготовлении блюд, обязательно использовать неокисляющую посуду, сита и деревянные веселки
- Регулировать мощность нагрева конфорок при помощи пакетных переключателей

Отчет

1. Составить технологическую схему на данное блюдо.
2. Заполнить таблицу органолептических показателей блюда.

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция

3. Сделать вывод о проделанной работе.

Критерии оценивания практической работы

Персональная гигиена	Гигиена рабочего места	Использование технологического оборудования, инструментов, инвентаря	Вкусовые качества	Итого
1-5	1-5	1-5	1-5	4-20

20-18 баллов – «5»

17-14 баллов – «4»

13-8 баллов – «3»

Набаккимчхи (кимчхи из редьки)

Редька - 1000 г, петрушка - 300 г, груша - 300 г, зеленый лук - 50 г, чеснок - 30 г, имбирь - 5 г, соль - 100 г, красный молотый перец - 10 г.

Редьку нарезать на плоские квадратики шириной 1,8 см и толщиной 0,2 см. Грушу очистить от кожуры и нарезать очень тонкими полосками шириной 1 см. Зеленый лук нарезать на кусочки длиной 3 см. Имбирь и чеснок измельчить. Стебли петрушки промыть и слегка просалить (пока не подвянут). Затем их промыть и нарезать длиной 5-6 см. Редьку перемешать с красным молотым перцем, перетереть и, после того как она покраснеет, смешать с грушей, петрушкой и солью, выложить в посуду для засолки. Через 1 час влить подсоленную по вкусу воду (ее должно быть столько, чтобы кимчхи плавала сверху) и, заправив кимчхи луком, чесноком и имбирем, оставить для квашения. Когда кимчхи заквасится, образуется пена. В это время посуду с кимчхи нужно поставить в холодное место.

Практическая работа № 5

Приготовление национального блюда ближнего зарубежья

Цели работы:

1. Отработать технологию приготовления украинское национального блюда – борщ украинский.
2. Подать национальное блюдо.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи украинское национальное блюдо.
2. Составить отчет.

Необходимые инструменты, посуда, механическое и тепловое оборудование

Кастрюли, миски, сковороды, ножи, промаркированные доски, тарелки мелкие, закусочные, креманки, весы, электрические плиты, холодильное оборудование.

Требования техники безопасности и правила санитарии:

- Использовать инструмент и инвентарь, имеющие специальную маркировку
- Соблюдать правила техники безопасности при использовании электроплит
- Соблюдать технику безопасности при использовании инструментов
- Соблюдать правила санитарии при приготовлении блюд, обязательно использовать неокисляющую посуду, сита и деревянные веселки
- Регулировать мощность нагрева конфорок при помощи пакетных переключателей

Отчет

1. Составить технологическую схему на данное блюдо.
2. Заполнить таблицу органолептических показателей блюда.

Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция

3. Сделать вывод о проделанной работе.

Критерии оценивания практической работы

Персональная гигиена	Гигиена рабочего места	Использование технологического оборудования, инструментов, инвентаря	Вкусовые качества	Итого
1-5	1-5	1-5	1-5	4-20

20-18 баллов – «5»

17-14 баллов – «4»

13-8 баллов – «3»

Библиографический список

1. Джоанна Ферроу, Жаклин Кларк. Средиземноморская кухня. - М: «Эксмо», 2012. ISBN: 5-699-02445-X
2. Коток В.А. Бразильская кухня. – М: «Урал Л.Т.Д.», 2011. ISBN: 5-8029-02493
3. Кухни народов мира. М.: Издательство: ДиректмедиаПублишинг, 2012. ISBN 978-5-4475-4238-2
4. История Древнего мира. Древний Восток. Индия, Китай, страны Юго-Восточной Азии/ Бадак А.Н., Войнич И.Е., Волчек Н.М. и др.- Минск: Харвест, 2011. - 848 с.: ил. ISBN: 985-433-232-2
5. Мэйер Д. Высокая кухня Дэнни Мейера= Settingontable: история головокружительного успеха выдающегося американского ресторатора. - М.: Эксмо, 2013. ISBN: 978-5-699-24358-7
Набережная М.В. Кухни народов мира. - М: «У-Фактория», 2011.
6. Родионова И.А. Экономическая география: Учебносправочное пособие/ Родионова И. А., Бунакова Т.М. - 7-е изд. - М.: Московский Лицей, 2012.
7. Сомов И.Н. Кухни народов мира. - М: «Вече», 2011. ISBN: 5-9533-0618-0
8. Страны мира: Энциклопедия. - М.: Росмэн, 2013. - 296 с.: ил.