

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2020 г.

Приказ № 68 от 25.06 2020 г.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

для обучающихся по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации предназначены для обучающихся колледжа, изучающих профессиональный модуль ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Методические указания для выполнения практических и лабораторных работ созданы Вам в помощь для работы на занятиях, под руководством преподавателя, так и для самостоятельного выполнения практических и лабораторных работ, предусмотренных рабочей программой во внеаудиторное время.

Методические указания, имеют практическую направленность и значимость. Формируемые в процессе практических занятий умения могут Вам в будущей профессиональной деятельности.

Приступая к выполнению практических/лабораторных работ, Вы должны внимательно прочитать цель и задачи занятия, ознакомиться с требованиями к уровню Вашей подготовки в соответствии с федеральными государственными стандартами среднего профессионального образования, краткими теоретическими и учебно-методическими материалами по теме практической работы, ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.

Все задания к практической/лабораторной работе Вы должны выполнять в соответствии с инструкцией, анализировать полученные в ходе занятия результаты по приведенной методике.

Отчет о практической /лабораторной работе Вы должны выполнить по приведенному алгоритму, опираясь на образец.

Наличие положительной оценки по практическим/лабораторным работам необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае отсутствия на занятии по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за лабораторную работу Вы должны найти время для ее выполнения или пересдачи.

Внимание! Если в процессе подготовки к практическим/лабораторным работам или при решении задач у Вас возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений или указаний в дни консультаций или дополнительных занятий.

1. Перечень практических занятий

№ раздела	Наименование темы	Кол-во часов
1	Практическое занятие 1. Организация рабочего места холодного цеха.	2
2	Практическое занятие 2. Виды технологического оборудования.	2
3	Практическое занятие 3. Классификация холодных блюд и закусок.	2
4	Практическое занятие 4. Химический состав основного и дополнительного сырья для приготовления салатов и винегретов из овощей, грибов, ягод	2
5	Практическое занятие 5. Составление технологических карт и схем салатов по заданным условиям	2
6	Практическое занятие 6. Составление технологических карт и схем холодных закусок из овощей	4
7	Практическое занятие 7. Составление технологических карт и схем холодных закусок из грибов	4

8	Практическое занятие 8. Составление таблицы оценки качества холодных блюд и закусок по предложенным условиям.	4
9	Практическое занятие 9. Составление технологических карт и схем бутербродов по заданным условиям из плодов, овощей, ягод	4
10	Практическое занятие 10. Составление технологических карт и схем бутербродов по заданным условиям с мясными гастрономическими продуктами	5
11	Практическое занятие 11. Составление технологических карт для холодных блюд из рыбы, мяса, птицы по заданным условиям	5
12	Практическое занятие 12. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом	8
	ВСЕГО	44

Практические занятия № 1

Тема: Составление таблицы «Организация рабочего места холодного цеха»

Цель работы: Знать организацию и специализацию холодного цеха

Задание: Используйте для своей работы учебник В.В. Усова «Организация производства и обслуживания на п.о.п»

Ход работы:

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

- устный ответ;
- заполненная технологическая карта и схема блюда
- заполненная таблица необходимого инвентаря, инструментов.

Форма организации занятия – индивидуально-групповая

Выполнив данную работу Вы будете уметь:

- находить необходимую информацию по приготовлению блюда;
- самостоятельно работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Информационный блок

Холодные цехи организуются на предприятиях с цеховой структурой производства (в ресторанах, столовых, кафе и др.). На специализированных предприятиях и в хозяйствах небольшой мощности, реализующих небольшой ассортимент холодных закусок, имеющих бесцеховую структуру, для приготовления холодных блюд отводится отдельное рабочее место в общем производственном помещении.

Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1-го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, высшего класса - 15 блюд. В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.), молочнокислая продукция, а также холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.), холодные напитки, холодные супы.

Производственная программа холодного цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, магазины кулинарии, а также отправляемых в буфеты и другие филиалы. Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать отчет преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю
Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

Практические занятия № 2

Тема:

1. Составление таблицы «Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации»
2. Составление таблицы «Перечень посуды, инвентаря, инструментов», необходимых повару для приготовления холодных блюд и закусок

Цель работы: Знать организацию, назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов холодного цеха, правила безопасной эксплуатации»

Задание: Используйте для своей работы учебник В.В. Усова «Организация производства и обслуживания на п.о.п»

Ход работы:

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

- устный ответ;
- заполненная технологическая карта и схема блюда
- заполненная таблица необходимого инвентаря, инструментов.

Форма организации занятия – индивидуально-групповая

Выполнив данную работу Вы будете уметь:

- находить необходимую информацию по приготовлению блюда;
- самостоятельно работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

Информационный блок

Учитывая, что в холодном цехе изготавливается продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку, и из продуктов без дополнительной обработки, необходимо четко разграничить производство блюд из сырых и вареных овощей, из рыбы и мяса. На небольших предприятиях организуются универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят холодные блюда в соответствии с производственной программой, в крупных холодных цехах организуются специализированные рабочие места.

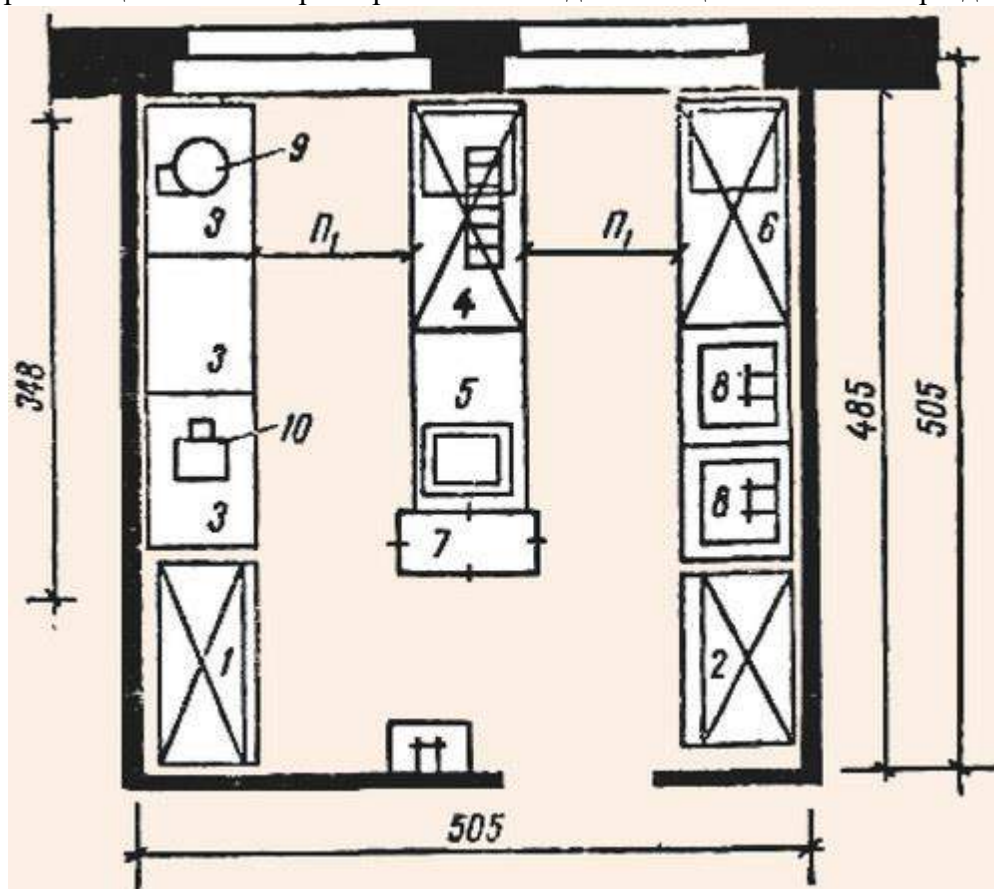
В холодных цехах используется механическое оборудование: универсальные приводы П-Ц, ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ. Эти машины выполняют всевозможные операции: нарезают сырые и вареные овощи, перемешивают салаты и винегреты (когда их готовят в большом количестве), взбивают, протирают, выжимают соки. В небольших цехах эти операции в основном выполняют вручную.

Кроме того, в цехе при большом ассортименте гастрономических изделий, бутербродов используют средства малой механизации: машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра); хлеборезка МРХ; ручной маслоделитель РДМ.

Холодный цех должен быть оснащен достаточным количеством холодного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2), производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата, низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого. В ресторанах и барах применяют льдогенераторы для получения льда, который используется при приготовлении коктейлей, холодных напитков. Подбор холодильного оборудования зависит от мощности холодного цеха, количества продуктов и готовых изделий, подлежащих хранению.

Подбор производственных столов зависит от количества работников, одновременно работающих в цехе, из расчета, что фронт работы на каждого работника должен быть не

менее 1,5 м. Промывка овощей, зелени, фруктов производится в стационарных или передвижных ваннах или для этой цели используют секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной СМВСМ. В холодных цехах больших столовых применяют передвижные стеллажи для кратковременного хранения блюд перед отправкой их на реализацию. В ресторанах холодный цех имеет раздаточный прилавок.



1 - холодильный шкаф ШХ-0,8; 2 - холодильный шкаф ШХ-0,6; 3 - стол производственный СП-1050; 4 - секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 5 - низкотемпературный прилавок СН-0,15; 6- секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2; 7 - передвижной стеллаж; 8 - моечная ванна ВМ-2СМ на два отделения; 9 - машина МРОВ-160 для нарезки вареных овощей; 10 - маслоделитель ручной РДМ-5
 В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезки ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцерезки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд (рис. 22), формы для заливных блюд, желе, муссов.

Перечень
оборудования, посуды, инвентаря, инструментов
необходимых повару для приготовления салатов и винегретов

№ п/п	Наименование	Количество
Оборудование		
Инвентарь		
Инструменты		
Посуда кухонная		
Посуда для подачи		

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать отчет преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю
Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)

Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)
--	-----------------------

Практические занятия № 3

Тема: Составление таблицы «Классификация холодных блюд и закусок»

Цель работы: Изучить классификацию холодных блюд и холодных закусок. ознакомиться с организацией специализированных рабочих мест и уметь организовывать специализированное рабочее место в холодном цехе предприятия общественного питания.

План работы:

1. Проверка знаний обучающихся по пройденной теме санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам.
2. Составление таблицы классификации холодных блюд и холодных закусок.

Задание: Откройте страницу 256, учебника «Кулинария». Для выполнения поставленной задачи, используйте учебник «Кулинария» раздел «Холодные блюда» Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.»Кулинария учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Сборник рецептов Н.Э. Харченко 2016 год, глава 1 «Приготовление холодных блюд»

Внимательно изучите материал.

Составьте таблицу классификации на отдельном бланке-задании

Ход работы:

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

- устный ответ;
- заполненная технологическая карта и схема блюда
- заполненная таблица необходимого инвентаря, инструментов.

Форма организации занятия – индивидуально-групповая

Выполнив данную работу Вы будете уметь:

- находить необходимую информацию по приготовлению блюда;
- самостоятельно работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

Информационный блок

Холодные блюда и закуски находят все более широкое применение в питании нашего населения. Они занимают большое место в меню предприятий общественного питания и в ассортименте магазинов кулинарных изделий.

Закуски бывают холодными и горячими. К холодным закускам принято относить холодные блюда, в составе которых имеется основной продукт и отсутствует гарнир или он дается в ограниченном количестве и ассортименте. Например, икра кетовая и зернистая с зеленым луком, икра паюсная с лимоном, семга и балыки с лимоном, кильки с яйцом, шпроты и сардины с лимоном, соленые и маринованные грибы, вяленая рыба и т. п.

Четкого разграничения между холодным блюдом и холодной закуской нет. Одно и то же кулинарное изделие может быть холодным блюдом или холодной закуской. Как правило, закуска по объему и весу меньше холодного блюда.

Холодные блюда обычно подают в начале приема пищи. В этом случае их называют закусками, они дополняют состав основных блюд, украшают стол, утоляют голод, возбуждают аппетит и дополняют пищевую ценность рационов.

Особую роль играют холодные блюда в меню банкетов, где число их достигает 5–10.

В ассортименте банкетных блюд преобладают изделия сложного приготовления, такие, как заливная рыба, сыр из дичи, фаршированные рыба и птица и др., оформлению которых уделяют значительное внимание. При изготовлении этих блюд пользуются особыми приемами оформления и применяют специальные инструменты.

Ассортимент холодных блюд и закусок

1. Перечислите оборудование холодного цеха: _____

2. Почему в холодном цехе повышенные санитарные требования? _____

3. Как маркируют инвентарь холодного цеха? _____

4. Какую посуду используют для подачи холодных блюд и закусок _____

5. Как классифицируют холодные блюда и холодные закуски по температуре подачи? _____

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы. Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю за разъяснениями.

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

Практические занятия № 4

Тема: Тема:

1. Составление таблицы «Химический состав основного и дополнительного сырья для приготовления салатов и винегретов из овощей, грибов, ягод»
2. Составление таблицы «Химический состав гастрономических продуктов»

Цель работы: Приобрести навыки работы с таблицами химического состава сырья для приготовления салатов и винегретов из овощей, грибов, ягод», гастрономических продуктов

План работы:

1. Проверка знаний обучающихся по теме «Химический состав основного и дополнительного сырья для приготовления салатов и винегретов из овощей, грибов, ягод», гастрономических продуктов
2. Заполнение таблицы

Задание: Используйте учебник З.П. Матюхиной «Товароведение пищевых продуктов». Откройте стр. 120, 127, 128, 130, 135, 159, 163, 171, 183, 196, 200, 252, 254, Прочитайте текст и заполните таблицу химического состава овощей по видам.

Общие сведения о пищевых продуктах

Внимательно изучите материал.

Составьте таблицу классификации на отдельном бланке-задании

Ход работы:

Порядок выполнения практической работы:

2. Проведение инструктажа по практической работе.
3. Изучение информационных материалов.
4. Выполнение практического задания.
5. Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

- устный ответ;
- заполненная технологическая карта и схема блюда
- заполненная таблица необходимого инвентаря, инструментов.

Форма организации занятия – индивидуально-групповая

Выполнив данную работу Вы будете уметь:

- находить необходимую информацию по приготовлению блюда;
- самостоятельно работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

Информационный блок

Картофель- Особенностью столовых сортов является слаботемнеющая мякоть, хорошие вкус и запах, умеренная крахмалистость. Принято различать столовые сорта салатного назначения с неразваривающейся мякотью.

Плоды подразделяют на подгруппы и виды, в зависимости от особенностей состава, строения и места произрастания. Плоды делятся на сочные и сухие.

Сочные плоды делятся на подгруппы и виды:

- семечковые - яблоки, груши, айва, рябина, ирга, мушмула;
- косточковые - вишня, черешня, абрикосы, персики, слива, кизил;
- ягоды, которые имеют три подгруппы:

настоящие - виноград, смородина, крыжовник, облепиха, клюква, брусника, черника, голубика, жимолость, лимонник;

сложные - малина, ежевика, морошка, шелковица;

ложные - земляника, клубника, шиповник;

цитрусовые - мандарины, апельсины, лимоны, грейпфруты, цитроны, померанцы, лаймы и пр.;

субтропические разноплодные - объединены в одну группу по району произрастания (простые сочные костянки (хурма, маслины, унаби); соплодия (инжир); многогнездные ягоды (гранаты, фейхоа);

тропические плоды - объединены в одну группу по району произрастания и представлены соплодиями (ананасы), ягодообразными мясистыми коробочками (бананы), костянками (манго, финики).

Сухие плоды (орехоплодные) - это плоды, покрытые сухой деревянистой оболочкой, внутри которой находится съедобное ядро.

Грибы составляют особую отдельную группу свежих плодоовощных товаров, так как по своим ботаническим признакам и химическому составу они значительно отличаются от свежих плодов и овощей. Пищевая ценность и химический состав грибов изменяются в зависимости от возраста, вида, условий произрастания и их частей. Молодые грибы имеют лучший вкус, запах и более питательны, чем старые. Шляпки содержат больше питательных веществ и меньше фунгина, чем ножки, и поэтому усваиваются лучше.

В процессе хранения и транспортирования возрастают потери массы и качества плодоовощных товаров, поэтому во всем мире интенсивно развиваются современные технологии переработки свежих плодов и овощей с целью их консервации.

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат преподавателю.
Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

Практические занятия № 5

Тема: Составление технологических карт и схем салатов по заданным условиям

Цель работы: Знать технологию приготовления салатов и винегретов, уметь составлять технологическую карту

План работы:

1. Проверка знаний обучающихся по пройденной теме санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам.
2. Составление технологических карт и схем салатов по заданным условиям

Задание: Откройте страницу 256, учебника «Кулинария». Для выполнения поставленной задачи, используйте учебник «Кулинария» раздел «Холодные блюда» Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.»Кулинария учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Сборник рецептов Н.Э. Харченко 2016 год, глава 1 «Приготовление холодных блюд»
Внимательно изучите материал.

Ход работы:

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

- устный ответ;
- заполненная технологическая карта и схема блюда
- заполненная таблица необходимого инвентаря, инструментов.

Форма организации занятия – индивидуально-групповая

Выполнив данную работу Вы будете уметь:

- находить необходимую информацию по приготовлению блюда;
- самостоятельно работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

Информационный блок

Салаты в кулинарной традиции занимают одно из центральных мест и пользуются популярностью. Они не только великолепны в цветовом и эстетическом отношении, но и необычайно вкусны. За последние несколько лет в традициях питания произошли значительные изменения: салаты подают как в обед, так и вечером, они могут быть и основным блюдом и легкой закуской. Без салатов не обходится ни одно торжество. Причина тому – богатый ассортимент овощей, фруктов и других необходимых продуктов, а также возможность проявлять выдумку и фантазию в подборе компонентов.

Для приготовления салатов используют сырые, отварные, квашеные и маринованные овощи и грибы, свежие ягоды и фрукты, рыбу и морепродукты, мясо, птицу и дичь. Салаты готовят из одного или многих видов продуктов в различных сочетаниях.

Практические занятия № 5

Тема: Составление технологических карт и схем салатов по заданным условиям

Цель работы: Знать технологию приготовления салатов и винегретов, уметь составлять технологическую карту

Технологическая карта

Наименование блюда: Салат «Весна» № 46/2016 г. сборник рецептов III в.

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм. г.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчётное количество 5 порции	
			брутто	нетто	брутто	нетто

Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
Итоговая оценка:			

Заведующий производством:

Повар:

Технологическая карта

Наименование блюда: Салат «Летний» № 49\2016 г.

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм. г.	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчётное количество 5 порции	
			брутто	нетто	брутто	нетто
	Выход					

Способ приготовления:	Салат «Летний» № 49\2016 г.

Технологическая схема:	Салат «Летний» № 49\2016 г.

Оценка приготовленного блюда
Наименование блюда: Салат «Летний» № 49\2016 г.

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
Итоговая оценка:			

Заведующий производством:

Повар:

Технологическая карта

Наименование блюда: Салат витаминный 1 вариант № 53/2016 г.

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм. г.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчётное количество 5 порции	
			брутто	нетто	брутто	нетто
	ВЫХОД					

Способ приготовления: Салат витаминный 1 вариант № 53/2016 г.

	ВЫХОД					

Способ приготовления :	Салат рыбный № 57/2016 г.

Технологическая схема:	Салат рыбный № 57/2016 г.

Оценка приготовленного блюда
Наименование блюда: Салат рыбный № 57/2016 г.

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
Итоговая оценка:			

Заведующий производством:

Повар:

Технологическая карта

Наименование блюда: Салат мясной № 58/2016 г.

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм. г.	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчётное количество 5 порции	
			брутто	нетто	брутто	нетто

Технологическая схема: Винегрет № 60/2016 г.

Оценка приготовленного блюда

Наименование блюда: Винегрет № 60/2016 г.

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
Итоговая оценка:			

Заведующий производством:

Повар

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы. Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю за разъяснениями.

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

Практические занятия № 6

Тема: Составление технологических карт и схем холодных закусок из овощей

Цель работы: Знать технологию приготовления холодных закусок из овощей и грибов, уметь составлять технологическую карту, схему

План работы:

1. Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме **Задание:** Откройте страницу 256, учебника «Кулинария». Для выполнения поставленной задачи, используйте учебник «Кулинария» раздел «Холодные блюда» Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.»Кулинария учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Составление технологических карт и схем холодных закусок из овощей

Сборник рецептов Н.Э. Харченко 2016 год, глава 1 «Приготовление холодных блюд»
Внимательно изучите материал.

Ход работы:

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

- устный ответ;
- заполненная технологическая карта и схема блюда
- заполненная таблица необходимого инвентаря, инструментов.

Форма организации занятия – индивидуально-групповая

Выполнив данную работу Вы будете уметь:

- находить необходимую информацию по приготовлению блюда;
- самостоятельно работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

Информационный блок

Холодные блюда и закуски являются средством возбуждения аппетита, поэтому их подают перед основным приемом пищи и иногда между горячими блюдами. Пищеварительный аппарат человека заторможен, и, чтобы пища усваивалась нормально, необходимо его растормозить, возбудить выделение пищеварительных соков еще до поступления пищи в организм. Эту роль и выполняют закуски и холодные блюда. Поданные перед основным приемом пищи они создают первое впечатление о предстоящем обеде и очень важно, чтобы это впечатление было положительным. От этого зачастую зависит успех всего обеда, по его началу судят о хозяевах, об их умении организовать прием.

Между холодной закуской и блюдом особой разницы нет. Поданные в начале обеда, они играют роль закуски, а в меню завтрака или ужина могут быть основным блюдом. Винегрет, поданный в начале обеда объемом порции 100–150 граммов, является холодной закуской, а объемом 250 г в меню завтрака или ужина – холодным блюдом.

Некоторые закуски подают горячими. От горячих вторых блюд они отличаются меньшей массой (выходом), более острым вкусом и тем, что их подают без гарнира. При подаче они следуют сразу как после холодных закусок (в отсутствии первых блюд), так и после первого блюда. Примером могут служить сосиски-гриль. Сервированные к подаче с веточкой зелени и острым соусом они являются горячей закуской, а в сочетании с гарниром (картофельное пюре, тушеная капуста и т.д.) – вторым горячим блюдом.

Многие холодные закуски обладают острым вкусом (из сельди, кильки, соленых и маринованных грибов), некоторые имеют нежный вкус (заливные блюда), и в этом случае к ним подают острые приправы и соусы – горчицу, хрен, майонез и т.д. Особую роль играют холодные закуски и блюда в меню приемов и банкетов, где их число достигает 5/10 наименований.

--

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: Помидоры, фаршированные грибами № 67/2016 г.

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчетное количество 20 порций	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Помидоры свежие	гр	118	100		
2	Грибы соленые	гр	30	30		
3	Лук зеленый	гр	25	25		
4	Майонез	гр	10	10		
	ВЫХОД			150		

Технологическая схема:	Помидоры, фаршированные грибами

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы. Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю за разъяснениями.

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

Практические занятия № 7

Тема: Составление технологических карт и схем холодных закусок из грибов

Цель работы: Знать технологию приготовления холодных закусок из овощей и грибов, уметь составлять технологическую карту, схему

План работы:

1. Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме **Задание:** Откройте страницу 256, учебника «Кулинария». Для выполнения поставленной задачи, используйте учебник «Кулинария» раздел «Холодные блюда» Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.»Кулинария учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Составление технологических карт и схем холодных закусок из овощей

Сборник рецептов Н.Э. Харченко 2016 год, глава 1 «Приготовление холодных блюд»
Внимательно изучите материал.

Ход работы:

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

- устный ответ;
- заполненная технологическая карта и схема блюда
- заполненная таблица необходимого инвентаря, инструментов.

Форма организации занятия – индивидуально-групповая

Выполнив данную работу Вы будете уметь:

- находить необходимую информацию по приготовлению блюда;
- самостоятельно работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

Информационный блок

Между холодной закуской и блюдом особой разницы нет. Поданные в начале обеда, они играют роль закуски, а в меню завтрака или ужина могут быть основным блюдом

Между холодной закуской и блюдом особой разницы нет. Поданные в начале обеда, они играют роль закуски, а в меню завтрака или ужина могут быть основным блюдом
Многие холодные закуски обладают острым вкусом (из сельди, кильки, соленых и маринованных грибов),.

Практические занятия № 7

Тема: Составление технологических карт и схем холодных закусок из грибов

Цель работы: Знать технологию приготовления холодных закусок из овощей и грибов, уметь составлять технологическую карту, схему

Задание: Составление технологических карт и схем холодных закусок из грибов

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: Икра грибная № 70/2016 г.

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчетное количество 2 порц. по 150 гр (.....)	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

	ВЫХОД					

Технологическая схема:	Икра овощная

Оценка приготовленного блюда
Наименование блюда: Икра грибная № 70/2016 г

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
Итоговая оценка:			

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы. Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю за разъяснениями.

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

	ВЫХОД					

Технологическая схема: Салат с креветками № 684/2016 г.

Оценка

качества приготовленного блюда

Наименование блюда: Салат с креветками № 684/2016 г.

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
Итоговая оценка:			

Заведующий производством:

Повар:

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: Сельдь рубленая № 73 /2016 г.

№ п/п	Наименование сырья	Един. измер.	Набор сырья по сборнику рецептур	Расчетное количество 6 порц. по 150 гр (.....)
--------------	---------------------------	---------------------	---	---

			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1						
2						
3						
4						
5						
6						
	ВЫХОД					

Технологическая схема: Сельдь рубленая

Оценка

качества приготовленного блюда

Наименование блюда: Сельдь рубленая № 73 /2016 г.

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
Итоговая оценка:			

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: Рак (русский лобстер) № 683/2016 г.

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчетное количество 2 5 порц.	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

	ВЫХОД			128		

Оценка
качества приготовленного блюда
Рак (русский лобстер) № 683/2016 г.

Наименование блюда:

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
Итоговая оценка:			

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать отчет преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю
Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

Практические занятия № 9

Тема: Составление технологических карт и схем бутербродов по заданным условиям из плодов, овощей, ягод

Цель работы: формирование умений производить расчёты технологических карт бутербродов по заданным условиям, проводить экспертную оценку качества готовых изделий

План работы:

1. Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме
2. Повторить назначение сборника рецептов блюд, кулинарных изделий
3. Составление технологических карт и схем на бутерброды по заданным условиям
4. Провести оценку качества бутербродов по заданным условиям

Ответить на поставленные вопросы:

1. Как подготовить основное сырье к работе?
2. Для каких целей проводят тепловую обработку сырья, в каком цехе?
3. В чем заключается специфика расчетов в сборнике рецептов?

Задание

Произведите расчет сырья для приготовления расчетного количества порций бутербродов по заданным условиям

Приложение 1, 2, 3, 4

- Канапе с сыром № 11/2016 г.
- Канапе с бужениной и окороком № 13/ 2016 г.
- Канапе с паштетом № 14/ 2016 г.
- Канапе с икрой и севрюгой № 15/2016 г.

Сборник рецептов Н.Э. Харченко 2016 год, глава 1 «Приготовление холодных блюд»
Внимательно изучите материал.

Ход работы:

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

- устный ответ;
- заполненная технологическая карта и схема блюда
- заполненная таблица необходимого инвентаря, инструментов.

Форма организации занятия – индивидуально-групповая

Выполнив данную работу Вы будете уметь:

- находить необходимую информацию по приготовлению блюда;
- самостоятельно работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

Информационный блок

Для приготовления любого блюда, кроме рецептурного справочника, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюд.

Для приготовления бутербродов используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептов 2016г.

Самый распространённый вид бутербродов — ломтик хлеба или булки с каким-либо из закусочных продуктов (овощи, плоды, ягоды, сыром, ветчиной, колбасой, икрой, мясом, рыбой, консервами). Оформлять их можно листовыми и пряными овощами, кусочками яйца и лимона, маслинами, соусом, майонезом с корнишонами и др. Подаются бутерброды на блюдах, в вазах с плоскими краями или на тарелках, покрытых салфетками. Бутерброды не

подлежат длительному хранению, поэтому их готовят непосредственно перед подачей на стол.

Бутерброды

Бутерброды вносят разнообразие в меню, позволяют красиво и аппетитно сервировать стол. Их подают как самостоятельное блюдо, как закуску перед обедом или ужином, к супу, чаю или кофе, в виде банкетной закуски к праздничному столу, а также берут и с собой на пикник, в походы и т.д.

Хлеб. Бутерброды чаще всего готовят на хлебе (ржаном и пшеничном) или хрустящих хлебцах. Их состав и вкус хорошо сочетаются со многими продуктами, благодаря чему бутерброды можно делать как с отдельными продуктами, так и смесями.

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1–1,5 см, на него накладывают основной продукт и украшают. Реже используется печенье и специальные основы, приготовленные для бутербродов (корзиночки, валованы, тарталетки).

Масло, маргарин, масляные смеси. Масло и маргарин намазывают на хлеб, иногда из них делают украшения – цветок, ролик, кубик и т.д. Жиры придают бутерброду вкус и сочность, связывают продукты с хлебом.

Масло должно быть свежим и иметь хороший вкус. С солеными продуктами (килька, сельдь, копчености) рекомендуется несоленое масло, а с овощами (огурцы, помидоры, салаты) можно употреблять и соленое.

Для приготовления бутербродов масло и маргарин должны быть мягкими, тогда весь бутерброд можно покрыть равномерным слоем. Масло выдерживают несколько часов при комнатной температуре, затем растирают деревянной ложкой в миске или слегка взбивают. Для того чтобы разнообразить вкус бутербродов, масло или маргарин можно заправить. Таким образом получают масляные смеси. Готовят их путем растирания сливочного масла с измельченными приправами, горчицей, сыром, зеленью петрушки и т.д.

Рыбные изделия – рыба легко переваривается, у нее нежное мясо, поэтому бутерброды с рыбными продуктами ценятся высоко. Свежую рыбу рекомендуется класть на бутерброды в жареном, отварном и тушеном виде

Соленую рыбу по необходимости вымачивают, используют без кожи и костей (чистое филе). Ее пластуют, удаляют позвоночник и реберные кости с части, предназначенной для нарезки.

Балык перед нарезкой зачищают от кожи, костей и хрящей. Тонкие ломтики кладут на бутерброды ровно, волнообразно или сворачивают трубочкой.

Копченую рыбу сначала чистят, удаляют внутренности, кости и голову, затем нарезают острым ножом.

Рыбные консервы после вскрытия вынимают, дают стечь маслу или соусу и укладывают на бутерброд.

Икру накладывают на бутерброд нержавеющей или пластмассовым ножом.

Практические занятия № 9

Тема: Составление технологических карт и схем бутербродов по заданным условиям из плодов, овощей, ягод

Цель работы: формирование умений производить расчёты технологических карт бутербродов по заданным условиям, проводить экспертную оценку качества готовых изделий

Задание

Произведите расчет сырья для приготовления расчетного количества порций бутербродов по заданным условиям

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: Корзиночки с салатом № 19/2016 г.

№	Наименование сырья	Един.	Набор сырья по	Расчетное количество
---	--------------------	-------	----------------	----------------------

	ВЫХОД					
--	-------	--	--	--	--	--

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: Волованы с салатом «столичный» № 59/ 2016 г.

п/п	№	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчетное количество 25 порц.	
				Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
		ВЫХОД					

Контрольные вопросы:

№ п/п	Вопрос	Ответ
1	Как классифицируют бутерброды по способу приготовления	
2	Какие гарниры и соусы используются к бутербродам	
3	Какие бутерброды называют «Канapé»	
4	Какие бутерброды называют закрытыми	
5	Бутерброды «Ассорти» оформляют с учетом	
6	Тартинки относят к бутербродам	

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы. Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю за разъяснениями.

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

Практические занятия № 10

Тема: Составление технологических карт и схем бутербродов по заданным условиям с мясными гастрономическими продуктами

Цель работы: формирование умений производить расчёты технологических карт бутербродов по заданным условиям, проводить экспертную оценку качества готовых изделий

План работы:

1. Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме
2. Повторить назначение сборника рецептов блюд, кулинарных изделий
3. Составление технологических карт и схем на бутерброды по заданным условиям
4. Провести оценку качества бутербродов по заданным условиям

Ответить на поставленные вопросы:

1. Как подготовить основное сырье к работе?
2. Для каких целей проводят тепловую обработку сырья, в каком цехе?
3. Как подготовить хлебную основу для бутербродов?
4. Как подготовить сливочное масло, какие требования предъявляют к качеству, как подготовить масло к работе?
5. **Задание**

Произведите расчет сырья для приготовления расчетного количества порций бутербродов по заданным условиям

Ход работы:

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

- устный ответ;
- заполненная технологическая карта и схема блюда
- заполненная таблица необходимого инвентаря, инструментов.

Форма организации занятия – индивидуально-групповая

Выполнив данную работу Вы будете уметь:

- находить необходимую информацию по приготовлению блюда;
- самостоятельно работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

Информационный блок

Бутерброд (от нем. Butterbrot — хлеб с маслом) — закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты. Существует огромное количество видов бутербродов — от классических с колбасой или сыром до многослойных из различных сортов мяса, овощей, зелени и соусов или паштетов. От сэндвича бутерброд отличается тем, что содержит лишь один кусок хлеба (в то время как у сэндвича начинка зажата между двумя кусками хлеба). Бутерброды широко распространены, так как они быстры в приготовлении, удобны в переноске и не требуют использования приборов.

Мясные изделия – мясные изделия очень хорошо подходят для приготовления бутербродов. Вместе с мясом можно использовать целый ряд других продуктов.

Мясо можно использовать в отварном, тушеном, жареном и запеченном виде. Остывшее мясо острым ножом нарезают поперек волокон тонкими ломтиками. Используются также и кулинарные изделия из мясного фарша – фрикадельки целиком, котлеты, рулеты, разрезанными пополам или на кусочки.

Колбасу перед употреблением очищают от оболочки. Если оболочка снимается с трудом, колбасы опускают на 1–1,5 мин в горячую воду, затем вдоль батона делают надрезы и снимают оболочку. Толщина ломтиков зависит от вида и диаметра колбасы.

Практические занятия № 10

Тема: Составление технологических карт и схем бутербродов по заданным условиям с мясными гастрономическими продуктами

Цель работы: формирование умений производить расчёты технологических карт бутербродов по заданным условиям, проводить экспертную оценку качества готовых изделий

Технологическая карта

Наименование блюда: Канапе с бужениной и окороком № 13/ 2016 г.

№ п/п	Наименование сырья	Един. измер. г	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчетное количество 15 порц.	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	ВЫХОД					

Оценка качества приготовленного блюда

Наименование блюда: Канапе с бужениной и окороком № 13/ 2016 г.

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
Итоговая оценка:			

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: Волованы с курицей № 2 5/ 2016 г.

№ п/п	Наименование сырья	Един. Измер.	Набор сырья по сборнику рецептов	Расчетное количество 25 порц.

	ВЫХОД					

Оценка качества
приготовленного блюда

Наименование блюда: **Волованы с окороком № 2 5/ 2016 г.**

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
Итоговая оценка:			

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы. Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю за разъяснениями.

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

Практические занятия № 11

Тема: Составление технологических карт для холодных блюд из рыбы, мяса, птицы по заданным условиям

Цель работы: Знать технологию приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы по заданным условиям

План работы:

1. Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме
2. **Задание:** Откройте страницу 256, учебника «Кулинария». Для выполнения поставленной задачи, используйте учебник «Кулинария» раздел «Холодные блюда» Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.»Кулинария учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2016.
3. Составление технологических карт и схем холодных блюд из рыбы, мяса, птицы по заданным условиям

Сборник рецептов Н.Э. Харченко 2016 год, глава 1 «Приготовление холодных блюд»
Внимательно изучите материал.

Ход работы:

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

- устный ответ;
- заполненная технологическая карта и схема блюда
- заполненная таблица необходимого инвентаря, инструментов.

Форма организации занятия – индивидуально-групповая

Выполнив данную работу Вы будете уметь:

- находить необходимую информацию по приготовлению блюда;
- самостоятельно работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

Информационный блок

Холодные блюда и закуски являются средством возбуждения аппетита, поэтому их подают перед основным приемом пищи и иногда между горячими блюдами. Пищеварительный аппарат человека заторможен, и, чтобы пища усваивалась нормально, необходимо его растормозить, возбудить выделение пищеварительных соков еще до поступления пищи в организм. Эту роль и выполняют закуски и холодные блюда. Поданные перед основным приемом пищи они создают первое впечатление о предстоящем обеде и очень важно, чтобы это впечатление было положительным. От этого зачастую зависит успех всего обеда, по его началу судят о хозяевах, об их умении организовать прием.

Между холодной закуской и блюдом особой разницы нет. Поданные в начале обеда, они играют роль закуски, а в меню завтрака или ужина могут быть основным блюдом. Винегрет, поданный в начале обеда объемом порции 100–150 граммов, является холодной закуской, а объемом 250 г в меню завтрака или ужина – холодным блюдом.

Некоторые закуски подают горячими. От горячих вторых блюд они отличаются меньшей массой (выходом), более острым вкусом и тем, что их подают без гарнира. При подаче они следуют сразу как после холодных закусок (в отсутствии первых блюд), так и после первого блюда. Примером могут служить сосиски-гриль. Сервированные к подаче с веточкой зелени и острым соусом они являются горячей закуской, а в сочетании с гарниром (картофельное пюре, тушеная капуста и т.д.) – вторым горячим блюдом.

Многие холодные закуски обладают острым вкусом (из сельди, кильки, соленых и маринованных грибов), некоторые имеют нежный вкус (заливные блюда), и в этом случае к ним подают острые приправы и соусы – горчицу, хрен, майонез и

т.д. Особую роль играют холодные закуски и блюда в меню приемов и банкетов, где их число достигает 5/10 наименований.

Холодные блюда и закуски являются источником витаминов и минеральных солей. Особенно приготовленные с использованием сырых овощей и фруктов.

В рецептуру многих закусок входит растительное масло, обогащая пищевой рацион непредельными жирными кислотами, которые содержатся в печени, мясе отварном с гарниром.

Технология холодных блюд и закусок требует строгого соблюдения санитарных требований к их приготовлению, хранению и реализации, к оборудованию и содержанию рабочего места. Рабочее место должно быть оснащено всем необходимым оборудованием и инвентарем.

Очень большое внимание уделяется внешнему оформлению холодных блюд и закусок. Они должны быть красивыми, привлекать внимание и возбуждать аппетит. Облегчает оформление использование специальных выемок, формочек, ножей и другого инвентаря. Продукты в блюде должны хорошо сочетаться по форме и цвету, а посуда для подачи – соответствовать блюду как по форме, так и по размеру.

Основная посуда для подачи холодных блюд и закусок:

- фарфоровые и металлические блюда (для ассорти)
- селедочница (для сельди и рыбной гастрономии)
- стеклянные вазы (для сырых овощей)
- икорницы (для икры зернистой)
- салатники (для салатов и винегретов)
- розетки (для лимона и зелени)
- креманки (для острых закусочных смесей, икры) и т.д.

Практические занятия № 11

Тема: Составление технологических карт для холодных блюд из рыбы, мяса, птицы по заданным условиям

Цель работы: Знать технологию приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы по заданным условиям

Сборник рецептов Н.Э. Харченко 2016 год, глава 1 «Приготовление холодных блюд»
Внимательно изучите материал.

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: Сельдь рубленая № 73 /2016 г.

№ п/п	Наименование сырья	Един. измер.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчетное количество 6 порц. по 150 гр (.....)	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	ВЫХОД					

Технологическая схема:	Сельдь рубленая

--

Оценка качества блюда

Наименование блюда: **Сельдь рубленая № 73 /2016 г.**

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
Итоговая оценка:			

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: **Коктейль с неочищенными креветками № 680 /2016 г.**

№ п/п	Наименование сырья	Един. измер.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчетное количество 15 порц.	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	ВЫХОД			1000		

Технологическая схема	Коктейль с неочищенными креветками

Оценка качества блюда

Наименование блюда: Коктейль с неочищенными креветками

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
Итоговая оценка:			

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: Паштет из печени № 79 /2016 г.

№ п/п	Наименование сырья	Един. измер.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчетное количество 6 порц. по 150 гр (.....)	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	ВЫХОД					

Технологическая схема: Паштет из печени

Оценка качества блюда

Наименование блюда: Паштет из печени № 79 /2016 г.

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
Итоговая оценка:			

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: Коктейль из ветчины № 685 /2016 г.

№ п/п	Наименование сырья	Един. измер.	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчетное количество 6 порц. по 150 гр (.....)	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	ВЫХОД					

Технологическая схема:	Коктейль из ветчины

Оценка качества блюда

Наименование блюда: Коктейль из ветчины № 685 /2016 г.

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			

Нарезка			
Итоговая оценка:			

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы. Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю за разъяснениями.

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

Практические занятия № 12

Тема: Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания

Цель работы: Изучить классификацию холодных блюд и холодных закусок. ознакомиться с организацией специализированных рабочих мест и уметь организовывать специализированное рабочее место в холодном цехе предприятия общественного питания.

План работы:

1. Проверка знаний обучающихся по пройденной теме санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам.
2. Составление таблицы классификации холодных блюд и холодных закусок.

Задание: Откройте страницу 256, учебника «Кулинария». Для выполнения поставленной задачи, используйте учебник «Кулинария» раздел «Холодные блюда» Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.»Кулинария учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Сборник рецептов Н.Э. Харченко 2016 год, глава 1 «Приготовление холодных блюд»

Внимательно изучите материал.

Составьте таблицу классификации на отдельном бланке-задании

Ход работы:

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма отчетности по занятию:

- устный ответ;
- заполненная технологическая карта и схема блюда
- заполненная таблица необходимого инвентаря, инструментов.

Форма организации занятия – индивидуально-групповая

Выполнив данную работу Вы будете уметь:

- находить необходимую информацию по приготовлению блюда;
- самостоятельно работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

Информационный блок

Холодные блюда и закуски находят все более широкое применение в питании нашего населения. Они занимают большое место в меню предприятий общественного питания и в ассортименте магазинов кулинарных изделий.

Закуски бывают холодными и горячими. К холодным закускам принято относить холодные блюда, в составе которых имеется основной продукт и отсутствует гарнир или он дается в ограниченном количестве и ассортименте. Например, икра кетовая и зернистая с зеленым луком, икра паюсная с лимоном, семга и балыки с лимоном, кильки с яйцом, шпроты и сардины с лимоном, соленые и маринованные грибы, вяленая рыба и т. п.

Четкого разграничения между холодным блюдом и холодной закуской нет. Одно и то же кулинарное изделие может быть холодным блюдом или холодной закуской. Как правило, закуска по объему и весу меньше холодного блюда.

Холодные блюда обычно подают в начале приема пищи. В этом случае их называют закусками, они дополняют состав основных блюд, украшают стол, утоляют голод, возбуждают аппетит и дополняют пищевую ценность рационов.

Особую роль играют холодные блюда в меню банкетов, где число их достигает 5–10.

В ассортименте банкетных блюд преобладают изделия сложного приготовления, такие, как заливная рыба, сыр из дичи, фаршированные рыба и птица и др., оформлению которых уделяют значительное внимание. При изготовлении этих блюд пользуются особыми приемами оформления и применяют специальные инструменты.

Ассортимент холодных блюд и закусок

Вопросы для контроля знаний

1. Где организуется холодный цех?
2. Для чего предназначен холодный цех? Перечислите ассортимент продукции холодного цеха.
3. На чем основывается производственная программа холодного цеха?
4. Опишите месторасположение холодного цеха.
5. Какие особенности надо учитывать при организации холодного цеха?
6. Какое механическое оборудование используется в холодном цехе?
7. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
8. Какое немеханическое оборудование применяют в холодном цехе?
9. Перечислите виды и типы холодного оборудования, применяемые в холодном цехе.
10. Какие требования предъявляются к планировке холодного цеха?
11. Перечислите инвентарь, инструменты, применяемые в холодном цехе.
12. Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе?
13. Какие отдельные рабочие места организуются в больших холодных цехах?
14. Опишите организацию рабочего места приготовления салатов и винегретов.
15. Опишите организацию рабочего места обработки гастрономических изделий.
16. Опишите организацию рабочего места приготовления заливных блюд.
17. Опишите организацию рабочих мест приготовления бутербродов.
18. Как организуется приготовление холодных супов в холодном цехе?
19. Опишите приготовление сладких блюд в холодном цехе.
20. Какое оборудование применяют для приготовления мягкого мороженого и для хранения и отпуска мороженого?
21. Как организуется труд в холодном цехе?
22. Для чего предназначены технологические линии в соусном отделении, из чего они состоят?

По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы. Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю за разъяснениями.

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)