

**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 № 62 от 25.06 2020 г.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

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

**для обучающихся по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

**СОГЛАСОВАНО**

Эксперт(ы) от работодателя: \_\_\_\_\_



Санкт-Петербург

2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	4
Перечень практических занятий.....	4
Литература .....	6
Методические указания к выполнению практических занятий.....	6
Приложения (таблицы) .....	34

### Пояснительная записка

Практическое занятие – одна из форм учебных занятий, где на основе полученных знаний и сформированных умений решают задачи, представляют результаты своей практической и творческой деятельности или осваивают сложные познавательные приемы, необходимые для серьезного и активного изучения.

Практические занятия отличаются своей направленностью на обучение учащихся применять полученные знания и умения в конкретной жизненной ситуации.

Практические занятия проводятся по основным разделам междисциплинарного курса. На практических занятиях учащиеся приобретают навыки работы с нормативной и технологической документацией, расчетов необходимого количества полуфабрикатов и сырья, составления технологических и технико-технологических карт, оценке качества изделий, разработке новых видов продукции и технологий, оформлению соответствующей технологической документации.

Главной целью **практических занятий** является формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности по профессиональным дисциплинам

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

#### Перечень практических занятий

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

№ практической работы	Наименование тем	Количество часов
ПЗ № 1	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции	2
ПЗ № 2	Составление таблицы «Организация рабочего места холодного цеха»	2
ПЗ № 3	Составление таблицы «Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации»	2
ПЗ № 4	Составление таблицы «Перечень посуды, инвентаря, инструментов», необходимых повару для приготовления холодных блюд и закусок	2
ПЗ № 5	Составление словаря профессиональных терминов. Глоссарий.	2

<b>ПЗ № 6</b>	Составление таблицы «Классификация холодных блюд и закусок»	2
	<b>Итого</b>	<b>12</b>

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

№ практической работы	Наименование тем	Количество часов
<b>ПЗ № 1</b>	Составление технологических карт и схем по заданным условиям	<b>10</b>
	<b>Итого</b>	<b>10</b>

#### **Критерии оценивания:**

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся за работу, выполненную безошибочно, в полном объеме с учетом рациональности выбранных решений;

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся за работу, выполненную в полном объеме с недочетами;

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (не менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы);

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы).

#### **Основные источники учебных изданий для обучающихся:**

##### **Основные учебники:**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.»Кулинария учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования; – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.

3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.

4. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.

##### **Дополнительные источники:**

##### **Учебные пособия:**

Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.

##### **Справочники:**

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г. г.

1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";

2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

3. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

4. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;

5. **Правила оказания услуг общественного питания** (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М; Экономика. 2006 г.

**Журналы:** «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2014 – 2015 г.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.inforvideo.ru/>

2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>

## МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

### Практическое занятие №1

**Тема 1.** Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.  
Технология Cook& Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.  
2. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.

Задание: Дать определения технологии Cook& Serve и системе ХАССП в общественном питании.

1. Инновационные технологии и их виды:

*Технология Cook&Serve. -это*

2. Дать определения степени готовности мяса:

Аль денте –

Мясо Blue-

Мясо Rare

Мясо Medium rare-

Мясо Medium-

Мясо Medium well-

Мясо Well done

Мясо Saignante-

Мясо Legerement saignante-

Мясо A point –

Мясо Bien cuit –

3. ФБЮЖН кулинария – это

ФУДПЕЙРИНГ- это

Арт – визаж -это

Кулинарный визаж – это

**2.ХАССП – это**

Внешний вид персонала –

Правила мытья рук-

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)

### Практическое задание № 2

**Тема:** Составление таблицы «Организация рабочего места холодного цеха»

**Цель занятия:** Уметь организовывать рабочее место холодного цеха, знать классификацию оборудования

**План работы:**

1. Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме
2. Ответить на поставленные вопросы

3. Составление таблицы «Организация рабочего места холодного цеха»

**Задание:**

1. Составить графическое изображение организации рабочего места повара холодного цеха
2. Ответить на поставленные вопросы.
3. Заполнить таблицу «Организация рабочего места холодного цеха»

**Порядок выполнения практической работы:**

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

**Форма организации занятия:**

– индивидуальная, групповая

**Выполнив данную работу, Вы будете уметь:**

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в холодном цехе

**Форма отчетности по занятию:**

- графическое изображение схемы расстановки технологического оборудования в холодном цехе

- заполненная таблица

**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.

При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены; холодные блюда должны

изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Салаты и винегреты в незаправленном виде хранят в холодильных шкафах при температуре 2-6°C не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня: салаты, винегреты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда, а также компоты и напитки собственного производства.

Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14°C, поэтому в цехе предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования.

В холодных цехах используется механическое оборудование: универсальные приводы П-П, 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.

Примерная планировка холодного цеха показана на схеме 15.

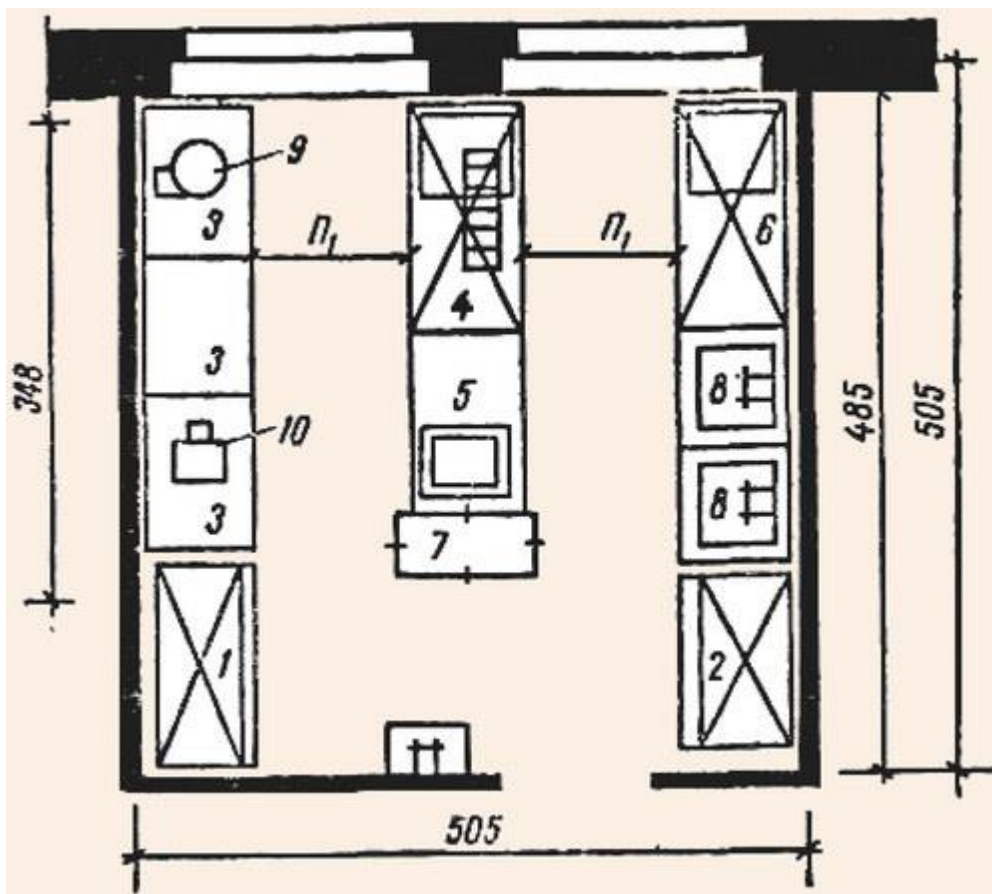
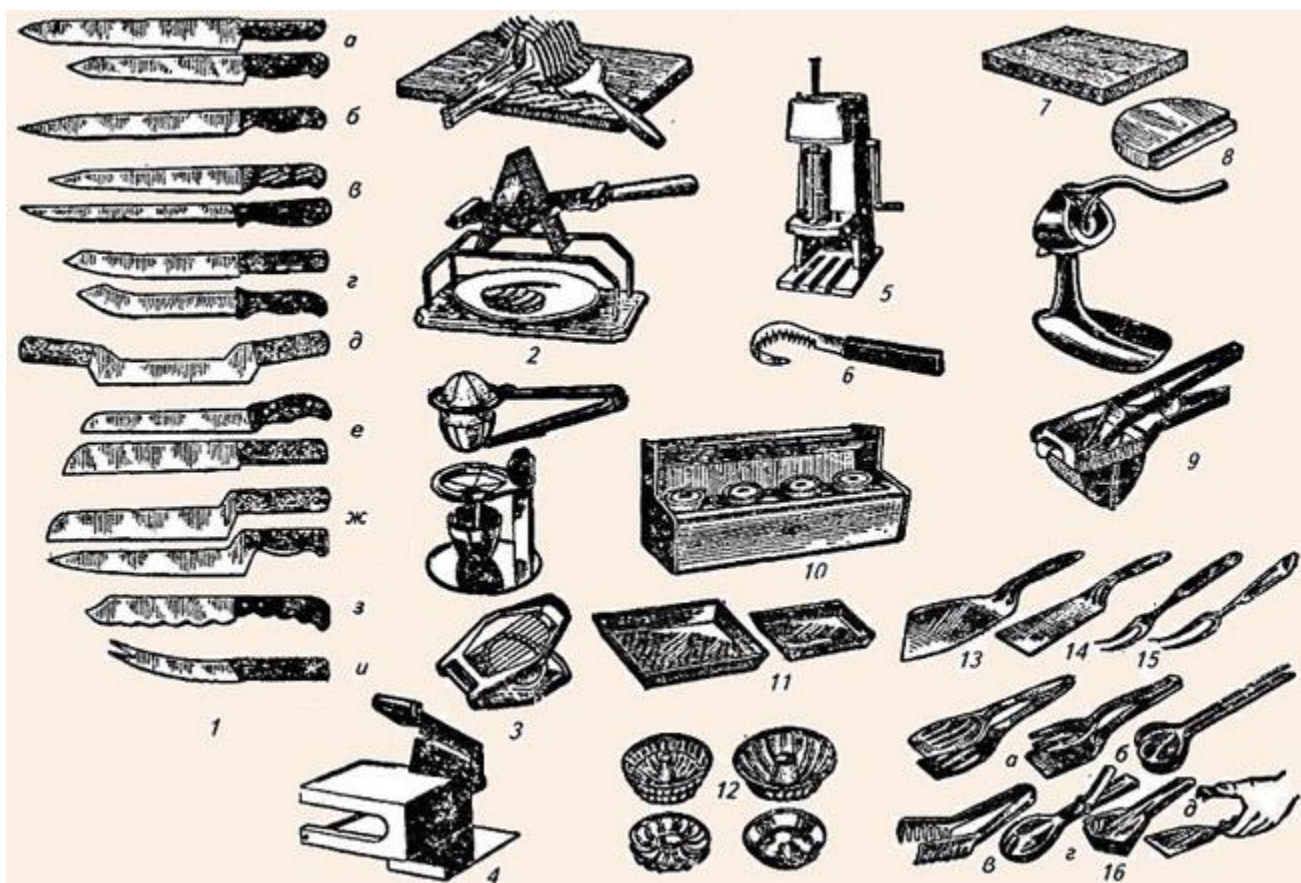


Схема 15. План холодного цеха общедоступной столовой:

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





В холодных цехах ресторанов и других предприятий с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организуются отдельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов; нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; порционирования и оформления блюд; для приготовления заливных блюд; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков.

На рабочем месте для приготовления **салатов и винегретов** используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами.

Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты (это может быть стол секционный модулированный для малой механизации СМММСМ или обычный производственный стол), на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. На столе стоят настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева - столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбонат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки (рис. 23).

На рабочем месте ставят столы для малой механизации (машина МРГУ-370 для нарезки гастрономических продуктов). Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Для контроля за массой порций гастрономических продуктов

### **используют весы ВНЦ-2.**

Если в ассортимент холодных блюд включены заливные блюда, то для их приготовления рекомендуется организовывать специализированное рабочее место. Нарезают отварные и мясные продукты на производственных столах СП-1050, СП-1470, оборудованных весами ВНЦ-2 для взвешивания порций продуктов, ножами поварской тройки, разделочными досками с маркировкой «МВ», «РВ», лотками для укладки взвешенных продуктов. Перед оформлением заливных блюд подготавливают продукты и украшают их, используя следующий инвентарь: ножи для карбования и фигурной резки овощей, выемки различной формы и др. Порции мяса или рыбы укладывают в подготовленные лотки (емкостью 30-50 порций), блюда, формы; украшают продуктами, находящимися в горке; заливают ланспигом, используя разливательную ложку, и помещают в холодильный шкаф или используют для этого стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. Если заливные блюда готовят в лотках, то при отпуске их нарезают на порции и перекладывают в столовую посуду (лотки, закусочная тарелка) с помощью специальных лопаток.







### Практическое задание № 2

**Тема:** Составление таблицы «Организация рабочего места холодного цеха»

**Цель занятия:** Уметь организовывать рабочее место холодного цеха, знать классификацию оборудования

**Задание:** Составить графическое изображение организации рабочего места повара холодного цеха. Ответить на поставленные вопросы.

№ п/п	Вопросы	Ответы
1	Требования к территории п.о.п	
2	Требования к планировке и устройству п.о.п	
3	Расположение производственных помещений п.о.п.	

4	Требования к отделке помещений	
5	Требования к холодному цеху	
6	Холодные цехи предназначены для приготовления	
7	Для чего составляется производственная программа холодного цеха	
8	Где располагают холодный цех	
9	Почему в холодном цехе к работе поваров предъявляют повышенные санитарно-гигиенические требования	
10	Перечислите холодильное оборудование холодного цеха и его назначение	
11	Перечислите немеханическое оборудование холодного цеха и его назначение	
12	Какое оборудование используют для нарезки сырых овощей	
13	Какое оборудование называется секционное модулированное	
14	Как маркируют разделочный инвентарь, инструменты в холодном цехе	
15	От чего зависит ассортимент холодного цеха	

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)

### Практическое задание № 3

**Тема:** Составление таблицы «Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации»

**Цель занятия:** Уметь организовывать рабочее место холодного цеха, знать виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации»

**План работы:**

3. Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме
4. Ответить на поставленные вопросы

3.Составление таблицы «Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации»

**Задание:**

4. Заполнить таблицу «Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации»

**Порядок выполнения практической работы:**

5. Проведение инструктажа по практической работе.
6. Изучение информационных материалов.
7. Выполнение практического задания.
8. Анализ работ.

**Форма организации занятия:**

– индивидуальная, групповая

**Выполнив данную работу, Вы будете уметь:**

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в холодном цехе

**Форма отчетности по занятию:**

- графическое изображение схемы расстановки технологического оборудования в холодном цехе

- заполненная таблица «Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации»

**Информационный блок**

**ТАБЛИЦА**

<b>Немеханическое оборудование</b>	<b>Механическое оборудование</b>	<b>Тепловое оборудование</b>	<b>Холодильное оборудование</b>
<b>Производственные столы</b>	<b>Настольная овощерезательная машина</b>	<b>Электроплиты</b>	<b>Холодильный шкаф</b>
<b>Производственные и моечные ванны</b>	<b>Картофелечистка</b>	<b>Электросковороды</b>	<b>Охлаждаемый стол</b>
<b>Разрубочный стул</b>	<b>Напольная овощерезательная машина</b>	<b>Жарочные шкафы</b>	<b>Саладетта</b>
<b>Стеллажи</b>	<b>Рыбоочистительная машина</b>	<b>Электромармиты</b>	<b>Льдогенераторы для получения льда</b>
<b>Табуреты</b>	<b>Настольная мясорубка</b>	<b>Котлы пищеварочные</b>	<b>Низкотемпературный прилавок</b>
<b>Шкафы</b>	<b>Куттер</b>	<b>Электрофритюрница</b>	
<b>Шпильки</b>	<b>Напольная мясорубка</b>	<b>Конвектомат</b>	
<b>Подтоварники</b>	<b>Пила для мяса</b>	<b>Пароконвектомат</b>	
<b>Производственные весы</b>	<b>Мясорыхлитель</b>	<b>Электрокипятильник</b>	
<b>Упаковочная вакуумная машина</b>	<b>Слайсер</b>		
	<b>Маслоделитель</b>		
	<b>Бликсер</b>		
	<b>Овощерезка для варёных овощей</b>		
	<b>Овощерезка для сырых овощей</b>		

**Секционное немеханическое оборудование:**

а - стол с охлаждением СОЭСМ-3;

б - стол с охлаждением СОЭСМ-2;

в - стол с моечной ванной СМИСМ;

г - стол для установки средств малой механизации СММСМ; д - секция-вставка ВСМ-210;

е - секция-вставка с краном-смесителем ВКСМ;

ж - передвижная ванна



### Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе:

1 - ножи гастрономические: а - филейные; б - гастрономический (колбасный); в - для нарезки ветчины; г - кухонные; д - с двумя ручками для нарезки сыра и масла; е, ж - с одной ручкой для нарезки сыра и масла; з - для фигурной нарезки масла; и - нож-вилка; 2 - томаторезки ручные; 3 - яйцерезки; 4 - приспособление для нарезки сыра; 5 - ручной делитель масла; 6 - скребок для сливочного масла; 7 - доска разделочная; 8 - доска для нарезки лимонов; 9 - соковыжималки ручные; 10 - горка для гарниров; 11 - лотки для заливных блюд; 12 - формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 - лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 - лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 - вилки производственные для раскладывания блюд; 16 - приборы для раскладывания блюд: а, б, в - приборы салатные; г - прибор для консервированных фруктов; д - щипцы для раскладывания порционных блюд

### Практическое задание № 3

**Тема:** Составление таблицы «Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации»

**Цель занятия:** Уметь организовывать рабочее место холодного цеха, знать виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации»

**Составление таблицы**

«Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации»

№ п/п	Наименование	Назначение	Правила безопасной эксплуатации
<b>Оборудование</b>			
1	Настольная овощерезательная машина		
2	Холодильный шкаф		
3	Охлаждаемый стол		
4	Салатетта		



5	Льдогенераторы для получения льда		
6	Низкотемпературный прилавок		
7	Производственные весы		
8	Упаковочная вакуумная машина		
9	Слайсер		
10	Маслоделитель		
11	Бликсер		
12	Овощерезка для варёных овощей		
13	Овощерезка для сырых овощей		

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)

#### Практическое задание № 4

**Тема:** Составление таблицы «Перечень посуды, инвентаря, инструментов», необходимых повару для приготовления холодных блюд и закусок»

**Цель занятия:** Уметь организовывать рабочее место холодного цеха посудой, инвентарем, инструментами», необходимых повару для приготовления холодных блюд и закусок

**План работы:**

5. Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме
6. Ответить на поставленные вопросы

3. Составление таблицы «Перечень посуды, инвентаря, инструментов», необходимых повару для приготовления холодных блюд и закусок»

**Задание:**

5. Составить графическое изображение организации рабочего места повара холодного цеха
6. Ответить на поставленные вопросы.
7. Заполнить таблицу «Перечень посуды, инвентаря, инструментов», необходимых повару для приготовления холодных блюд и закусок»

**Порядок выполнения практической работы:**

9. Проведение инструктажа по практической работе.
10. Изучение информационных материалов.
11. Выполнение практического задания.
12. Анализ работ.

**Форма организации занятия:**

– индивидуальная, групповая

**Выполнив данную работу, Вы будете уметь:**

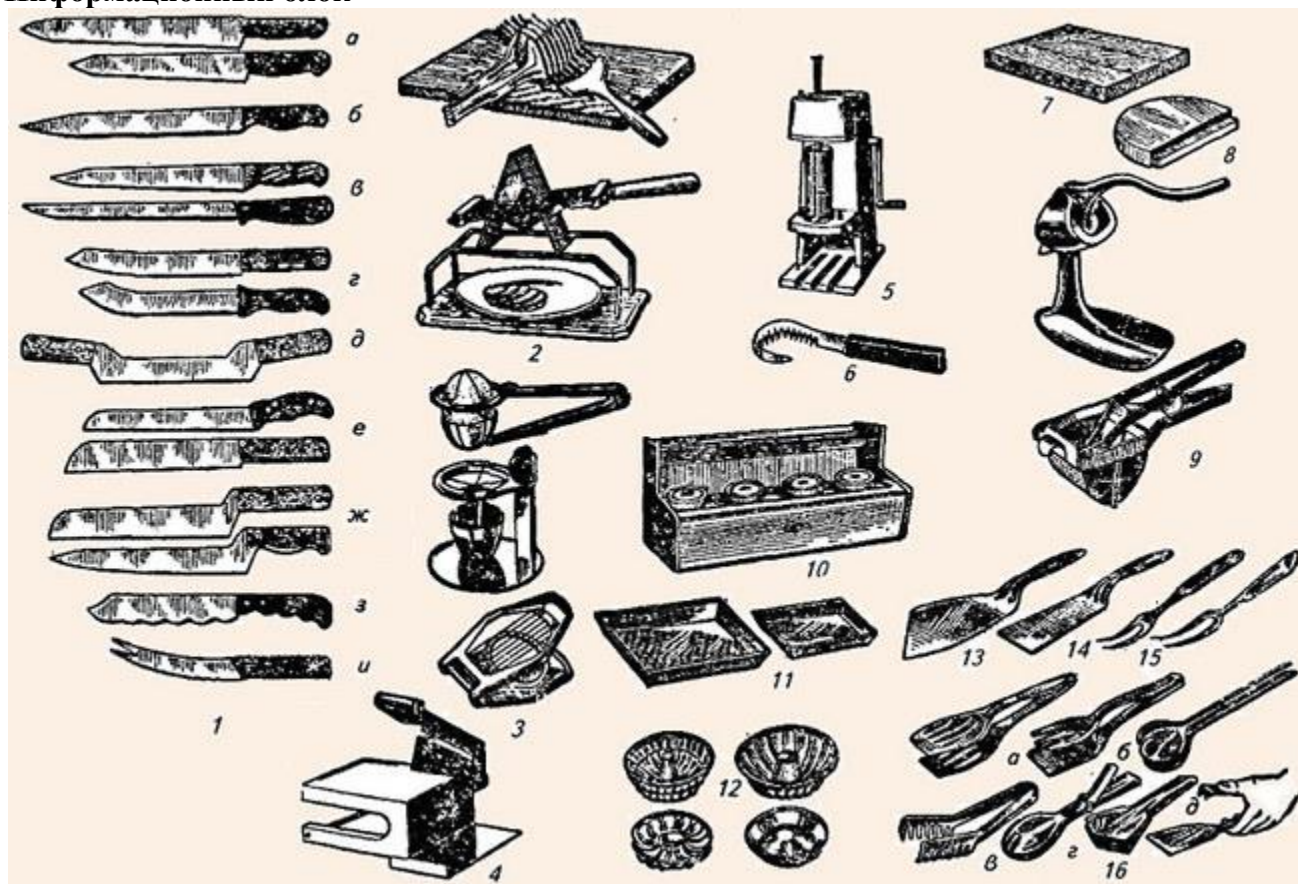
-выбирать посуду, инвентарь, инструменты, необходимых повару для приготовления холодных блюд и закусок в соответствии с видом выполняемых работ в холодном цехе

**Форма отчетности по занятию:**

- графическое изображение схемы расстановки технологического оборудования в холодном цехе

- заполненная таблица: «Перечень посуды, инвентаря, инструментов», необходимых повару для приготовления холодных блюд и закусок»

### Информационный блок



#### Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе:

1 - ножи гастрономические: а - филейные; б - гастрономический (колбасный); в - для нарезки ветчины; г - кухонные; д - с двумя ручками для нарезки сыра и масла; е, ж - с одной ручкой для нарезки сыра и масла; з - для фигурной нарезки масла; и - нож-вилка; 2 - томаторезки ручные; 3 - яйцерезки; 4 - приспособление для нарезки сыра; 5 - ручной делитель масла; 6 - скребок для сливочного масла; 7 - доска разделочная; 8 - доска для нарезки лимонов; 9 - соковыжималки ручные; 10 - горка для гарниров; 11 - лотки для заливных блюд; 12 - формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 - лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 - лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 - вилки производственные для раскладывания блюд; 16 - приборы для раскладывания блюд: а, б, в - приборы салатные; г - прибор для консервированных фруктов; д - щипцы для раскладывания порционных блюд

#### Практическое задание № 4

**Тема:** Составление таблицы «Перечень посуды, инвентаря, инструментов», необходимых для приготовления салатов и винегретов

**Цель работы:** Закрепить теоретические знания применения посуды, инвентаря, инструментов, необходимых повару для приготовления салатов и винегретов

**Задание:** Составить таблицу перечня посуды, инвентаря, инструментов необходимых, для приготовления салатов и винегретов.

Для работы используйте учебник Анфимова Н.А., Татарская «Кулинария», стр.256

#### Перечень

посуды, инвентаря, инструментов

необходимых повару для приготовления салатов и винегретов

№ п/п	Наименование
<b>Инвентарь</b>	
<b>Инструменты</b>	
<b>Посуда кухонная</b>	
<b>Посуда для подачи</b>	

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)

### Практическое занятие № 5

**Вид работы:** Заполнение таблицы

**Тема:** Составление словаря профессиональных терминов

Инструкция по выполнению самостоятельной работы:

1. Познакомьтесь с материалом изучаемой темы
2. Выделите слова в изучаемом материале
3. Подберите к материалу определенную таблицу
4. Расположите порядковые номера, термины и пояснения к словам по приведенному примеру
5. Заполните графы таблицы необходимым материалом

Впишите ответы:

**№ п\п Кулинарный словарь**

**Значение терминов**

Технология приготовления пищи –

Технологический процесс –

Технологическая схема –

**Сырье** –

**Вес брутто** – (итал. «грубый») –

**Вес нетто** – (итал. «чистый») –

**Полуфабрикат** –

**Полуфабрикат высокой степени готовности** –

**Кулинарное изделие** –

**Кулинарная готовность продукта** –

**Блюдо** –

Выход блюда-  
Бракераж блюда –  
Холодная обработка продуктов –

**Специальные виды холодной обработки продуктов:**

Панирование (фр.) –  
Льезон (фр. – связь, соединение) –  
**Кляр** –  
**Карбование** (нем.) –  
**Каннелирование** (нем.)  
**Тепловая обработка продуктов** –  
**Варка** –  
**Припускание** –  
**Варка на пару** –  
**Бланширование** –  
**Жаренье** –  
**Основной способ жаренья** –  
**Фритюр** (фр.) –  
**Жаренье во фритюре** –  
**Жаренье на открытом огне** –  
**Жарение в жарочном шкафу** –  
**Пассерование** –  
**Тушение** –  
**Запекание** –  
Фламбирование (фр. – обжечь пламенем) –  
Гарнир (фр. – украсить, наполнить) –  
**Простой гарнир** –  
**Сложный гарнир** –  
Корнишоны –.  
Пикули –  
**Маслины** –  
**Оливки** –  
**Дизайн блюда** –  
Крутон (фр. – горбушка) –  
**Папильоты** (фр. – бумажная обертка) –  
Гурман (фр.) –  
Гурмэ (фр.) –

**Глоссарий**

**Амилаза** –  
**Амилоза** –  
**Амилопектин** –  
**Атом** –  
**Белки** –  
**Брожение** –  
**Водородная связь** –  
**Газ** –  
**Гель (желе)** –  
**Гемицеллюлоза** –  
**Гидрирование** –  
**Гидрофильные вещества** –  
**Гидрофобные вещества** –  
**Гравитация** –  
**Давление** –

Дисперсия –  
Дисульфидный мост (дисульфидная связь) –  
Диффузия –  
Естественная (нативная) структура –  
Жидкость –  
Замораживание –  
Излучение (радиация) –  
Ион –  
Ионная связь –  
Испарение –  
Кислота –  
Клейковина (глютен) –  
Клетка –  
Коалесценция (слияние) –  
Ковалентная связь –  
Коллаген –  
Конвекция –  
Конденсация –  
Концентрация –  
Кристалл –  
Кристаллизация –  
Лецитин –  
Молекула –  
Окисление –  
Организмы –  
Осмоз –  
Пектин –  
Плотность –  
Поверхностно-активные молекулы –  
Раствор  
Расширение –  
Реакция Майяра –  
Редукция (раскисление) –  
Ретроградация (черствение)  
рН –  
Сахар  
Сжатие –  
Синерезис –  
Соль –  
Твердое состояние –  
Теплообмен –  
Тургор –  
Ферменты –  
Химическое соединение –  
  
Целлюлоза –  
  
Щелочь –  
  
Эластин –  
  
Эмульгатор –

## Группа

### Самостоятельная работа

**Вид работы:** Заполнение таблицы

**Тема:** Составление словаря профессиональных терминов

**Инструкция по выполнению самостоятельной работы:**

1. Познакомьтесь с материалом изучаемой темы
2. Выделите слова в изучаемом материале
3. Подберите к материалу определенную таблицу
4. Расположите порядковые номера, термины и пояснения к словам по приведенному примеру
5. Заполните графы таблицы необходимым материалом

Впишите ответы:

#### **Форма контроля и критерии оценки**

**«Отлично»** Полнота использования учебного материала. Объем таблицы один лист формата А 4. Грамотность (терминологическая и орфографическая). Самостоятельность при составлении таблицы.

**«Хорошо»** Использование учебного материала не полное. Объем таблицы один лист формата А 4. Грамотность (терминологическая и орфографическая). Аккуратность выполнения, читаемость текста. Самостоятельность при составлении таблицы.

**«Удовлетворительно»** Грамотность (терминологическая и орфографическая).

Самостоятельность при составлении таблицы. Не разборчивый почерк.

**«Неудовлетворительно».** Объем информации не полный, Отсутствует таблица. Текст изложен с ошибками. Допущены ошибки орфографические. Не самостоятельность при составлении таблицы. Не разборчивый почерк.

#### **№ п\п Кулинарный словарь**

#### **Значение терминов**

**Технология приготовления пищи** – наука о процессе производства кулинарной продукции (термин «технология» происходит от греческих слов «ремесло», «учение»).

**Технологический процесс** – ряд последовательных операций по приготовлению кулинарной продукции.

**Технологическая схема** – графическое изображение технологического процесса.

**Сырье** – пищевые продукты, предназначенные для дальнейшей кулинарной обработки.

Сырьем для кулинаров могут служить как сырые пищевые продукты (мясо, рыба, овощи), так и продукты пищевых производств (ветчина, колбасы, консервы).

**Вес брутто** – (итал. «грубый») – вес товара с упаковкой; вес продукта до первичной (холодной) обработки.

**Вес нетто** – (итал. «чистый») – вес продукта после его первичной обработки, т.е. вес полуфабриката. Например: вес картофеля до очистки – вес брутто, после – вес нетто.

**Полуфабрикат** – пищевой продукт, прошедший одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности, предназначенный для дальнейшей обработки. В зависимости от способа обработки полуфабрикаты имеют различную степень готовности.

**Полуфабрикат высокой степени готовности** – требует минимальных энергозатрат для получения готового блюда или кулинарного изделия.

**Кулинарное изделие** – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева, порционирования и формирования.

**Кулинарная готовность продукта** – состояние продукта, готового к употреблению после кулинарной обработки, которое определяется комплексом сенсорных, физико-химических, микробиологических и медико-биологических показателей.

**Блюдо** – пищевой продукт или сочетание продуктов, порционированных и оформленных к употреблению. Одно из древнейших слов, существующее в неизменном по написанию и произношению виде с IX века, имеет два варианта и два значения: блюдо – вместилище еды (миска), и яство, кушанье.

**Выход блюда** – масса блюда в граммах, сервированного к подаче и готового к употреблению. Например: выход блюда «бифштекс рубленый» с гарниром и соусом составляет 250 граммов.

**Бракераж блюда** – оценка качества блюда по органолептическим показателям с целью установления наличия или отсутствия брака.

**Холодная обработка продуктов** – все виды обработки продуктов, предшествующие тепловой. Например: переработка, сортировка, мойка, замачивание, нарезка, отбивание, протираание, перемешивание и т.п.

Специальные виды холодной обработки продуктов:

**Панирование** (фр.) – покрытие пищевого продукта обволакивающими смесями перед тепловой обработкой (мука, сухари, взбитые яйца, смесь яиц с мукой).

**Льезон** (фр. – связь, соединение) – смесь взбитых яиц, молока, желатина, крахмала для обработки поверхности продукта с целью сохранения его формы после тепловой обработки.

**Кляр** – смесь яиц, муки и специй (жидкое тесто). Применяется для покрытия рыбы, овощей, фруктов.

**Карбование** (нем.) – кулинарный прием, широко используемый в западно-европейской кухне, особенно ресторанной. Применяют обычно вместо отбивания мяса, путем нанесения насечек.

**Каннелирование** (нем.) – нанесение рисунка на поверхность продукта с помощью ножа или специальных приспособлений с целью получения фигурной нарезки. Каннелируют огурцы, морковь, редис, лимоны, апельсины и т.д.

**Тепловая обработка продуктов** – все виды обработки продуктов путем нагрева.

**Варка** – приготовление пищевого продукта до кулинарной готовности путем полного его погружения в кипящую жидкость (вода, молоко, бульон, отвар и т.п.).

**Припускание** – разновидность варки продукта при минимальном соотношении объемов жидкости и продукта или в собственном соку.

**Варка на пару** – обработка продукта горячим паром до состояния кулинарной готовности.

**Бланширование** – кратковременная обработка продукта горячим паром или кипящей водой перед дальнейшей обработкой. Является вспомогательным видом тепловой обработки.

**Жаренье** – приготовление продукта до готовности с использованием разогретого до 120

**Основной способ жаренья** – доведение продукта до готовности на сковороде или противне с разогретым жиром путем непосредственного контакта продукта с греющей поверхностью.

**Фритюр** (фр.) – название поварского жира и одновременно кулинарного приема, при котором применяется этот жир. Фритюр – смесь растительных и животных жиров.

**Жаренье во фритюре** – доведение продукта до готовности путем его полного погружения в разогретый до 180–200°C жир. Минимальное соотношение жира и продукта при этом способе – 4:1.

**Жаренье на открытом огне** – обработка продукта до готовности над горячими углями. Имеет 2 способа: жаренье на решетке и на вертеле. В западно-европейской кухне все продукты, жаренные над углями, носят общее название – барбекю.

**Жарение в жарочном шкафу** – жарение продукта на противне в закрытом объеме жарочного шкафа.

**Пассерование** – прогрев продукта на умеренном огне в масле до мягкости, избегая глубокого обжаривания и образования корочки. Пассеруют лук, морковь, белые корни для супов, соусов и т.д.

**Тушение** – комбинированный способ тепловой обработки, когда продукт обжаривают, а затем припускают в бульоне или соусе.

**Запекание** – комбинированный способ тепловой обработки, когда продукт предварительно припускают, варят или жарят, а затем обжаривают в жарочном шкафу.

**Фламбирование** (фр. – обжечь пламенем) – применяется для придания окончательного вкуса и торжественного кулинарно-декоративного эффекта. Блюдо, поданное на стол, обливают небольшим количеством спирта или коньяка и поджигают. Прием рискован и требует особого навыка. В комплект для фламбирования входят: спиртовка, специальная сковорода и крышка.

**Гарнир** (фр. – украсить, наполнить) – употребляется для обозначения всякого дополнения к основному блюду. В ряде зарубежных кухонь это любая меньшая часть блюда по отношению к большей.

**Простой гарнир** – гарнир, состоящий из одного продукта.

**Сложный гарнир** – включает несколько продуктов, обычно три–пять наименований.

**Корнишоны** – маринованные огурчики, используемые как закуска или для гарнировки блюд.

**Пикули** – маринованные овощи в сочетании с фруктами, нарезанные одинаковыми небольшими кусочками и предназначенные для гарнировки блюд или в качестве закуски.

**Маслины** – соленая приправа из зрелых, окрашенных в черный цвет плодов оливкового дерева. Используются для гарнировки блюд.

**Оливки** – зеленые, незрелые, маслины. Используются как закуска или приправа для остроты блюд. И оливки, и маслины являются обязательной принадлежностью мировой ресторанной кухни.

**Дизайн блюда** – художественное оформление эстетического облика кулинарного изделия.

**Крутон** (фр. – горбушка) – обжаренный ломтик хлеба, являющийся фундаментом для других продуктов при оформлении блюда к подаче. Эффективный прием, зрительно увеличивающий размеры блюда. Например: на крутоне подают котлету по-киевски, эскалоп и др.

**Папильоты** (фр. – бумажная обертка) – бумажные трубочки с различными вырезами и фестончиками, с помощью которых скрывают окончание костей животных или птиц, выступающих из мяса. Папильотки не только носят декоративный характер, но и играют роль ручки, за которую можно удержать блюдо при потреблении.

**Гурман** (фр.) – человек, любящий вкусно поесть, иногда без меры.

**Гурмэ** (фр.) – человек, разбирающийся в тонкостях кулинарии, кулинарный эксперт, ценящий вкусные блюда, но не гурман.

### Глоссарий

**Амилаза** – фермент, гидролизующий крахмал; играет важную роль в переваривании продуктов питания.

**Амилоза** – полисахарид крахмала; состоит из длинных неразветвленных цепочек молекул глюкозы. Вместе с амилопектином они образуют крахмал.

**Амилопектин** – полисахарид крахмала; состоит из разветвленных цепочек молекул глюкозы. Вместе с амилозой он образует крахмал.

**Атом** – составная часть молекул, мельчайший строительный блок вещества; состоит из положительно заряженных протонов и отрицательно заряженных электронов.

**Белки** – длинные макромолекулы, состоящие из цепочек аминокислот, обычно имеют трехмерную структуру. Белки включают в себя альбумины, глобулины, ферменты и многое другое.

**Брожение** – контролируемое преобразование пищевого продукта с помощью бактерий или дрожжей; используется для производства хлеба, вина и квашеной капусты.

**Водородная связь** – связь, возникающая вследствие притяжения между атомом водорода одной молекулы и атомом кислорода азота другой молекулы из-за разницы потенциалов.

**Газ** – такое состояние вещества, при котором все его частицы находятся на большом расстоянии друг от друга и движутся в пространстве с большой скоростью.



**Гель (желе)** – раствор с содержанием желеобразователя, имеющий свойства твердого вещества.

**Гемицеллюлоза** – замещенная версия целлюлозы, обнаруживаемая вместе с целлюлозой в клеточных стенках растений.

**Гидрирование** – реакция присоединения водорода, необходимого для дополнения молекулы, по двойной связи углерод – углерод.

**Гидрофильные вещества** – вещества, легко вступающие во взаимодействие с молекулами воды.

**Гидрофобные вещества** – вещества, не вступающие во взаимодействие с водой, но легко вступающие во взаимодействие с молекулами жира.

**Гравитация** – притяжение объектов к центру Земли с силой, пропорциональной их массе.

**Давление** – количество молекул на единицу площади.

**Дисперсия** – жидкость, содержащая равномерно распределенные частицы.

**Дисульфидный мост (дисульфидная связь)** – связь между двумя атомами серы в двух различных SH группах в составе белка.

**Диффузия** – случайное перемещение частиц из области высокой концентрации в область низких концентраций.

**Естественная (нативная) структура** – структура, которую молекула приобретает в своей естественной среде, например, структура яичного белка в сыром яйце.

**Жидкость** – агрегатное состояние вещества, при котором частицы свободно передвигаются, но скорость движения невысока, и частицы не имеют фиксированного положения.

**Замораживание** – превращение жидкости в твердое тело.

**Излучение (радиация)** – передача волны от источника (в виде света, тепла, микроволн, и т. д.).

**Ион** – атом или молекула, получившая заряд путем добавления или удаления электрона.

**Ионная связь** – связь, возникающая между двумя ионами с противоположными зарядами.

**Испарение** – превращение жидкости в газ.

**Кислота** – химическое соединение, способное отдавать больше катионов водорода ( $H^+$ ), чем чистая вода.

**Клейковина (глютен)** – сильная упругая структура, состоящая из нерастворимых протеинов пшеницы глютеина и глиаина. Клейковина играет важную роль в таких процессах, как хлебопечение.

**Клетка** – основная единица строения любого живого организма. Эта небольшая ячейка, содержимое которой (химические вещества и вода) заключено в мембрану.

**Коалесценция (слияние)** – объединение мелких капель в более крупные.

**Ковалентная связь** – химическая связь, образованная общими электронами двух атомов.

**Коллаген** – нерастворимый белок, находится в костях, сухожилиях, коже и соединительной ткани животных и рыбы; при нагревании желатинизируется (клейстеризуется).

**Конвекция** – способ передачи тепла, при котором тепло передается нагретыми частицами, способными к перемещению вследствие низкой плотности.

**Конденсация** – превращение газа в жидкость.

**Концентрация** – количество частиц в единице объема.

**Кристалл** – регулярно повторяющееся расположение ионов или атомов.

**Кристаллизация** – образование твердых кристаллов путем испарения растворителя.

**Лецитин** – жировое вещество, полученные из глицерина, жирных кислот, фосфорной кислоты и холина; часто используется в кулинарии в качестве эмульгатора, так как содержит гидрофильные и гидрофобные составляющие.

**Молекула** – набор из одного или нескольких атомов, объединенных общими электронами (ковалентная связь).

**Окисление** – потеря электронов атомом или молекулой.

**Организмы** – растения, животные и другие формы жизни, состоящие из сложных взаимосвязанных систем клеток и тканей.

**Осмоз** – диффузия молекул воды из областей с низкой концентрацией веществ в области с более высокой концентрацией через полупроницаемые мембраны.

**Пектин** – полисахарид; состоит из цепочки модифицированных молекул сахара. Он присутствует во многих фруктах и вызывает загустение варенья.

**Плотность** – масса частиц в единице объема. Более плотное вещество, помещенное в менее плотное, тонет.

**Поверхностно-активные молекулы** – молекулы, содержащие как гидрофильные, так и гидрофобные элементы; используются для стабилизации эмульсий. **Раствор** – жидкость, содержащая растворенные в ней вещества.

**Расширение** – увеличение объема по мере удаления частиц друг от друга.

**Реакция Майяра** – крайне важная химическая реакция между аминокислотами белков и сахаром. Обычно происходит во время приготовления пищи и отвечает за композицию характерного цвета, запаха и вкуса приготовленной пищи, например, хлебной корки, пива, жареного мяса.

**Редукция (раскисление)** – процесс, противоположный окислению, получение электронов атомом или молекулой.

**Ретроградация (черствение)** – процесс, при котором крахмал в приготовленном и охлажденном крахмальном растворе рекристаллизуется, а вода вытесняется из гранул крахмала. С этим процессом, противоположным желатинизации, связано черствение хлеба.

**pH** – показатель кислотности, число свободных ионов, присутствующих в растворе.

**Сахар** – молекула, состоящая из одного или более моносахаридов.

**Сжатие** – уменьшение объема за счет сближения частиц.

**Синерезис** – потеря гелем воды из-за увеличения взаимодействия между молекулами желеобразователя; с синерезисом связана усадка геля (желе).

**Соль** – соединение из одного или более различных ионов, связанных между собой благодаря притяжению зарядов.

**Твердое состояние** – состояние вещества, при котором все частицы соприкасаются и образуют повторяющуюся структуру.

**Теплообмен** – способ передачи тепла, при котором тепловая энергия передается от частицы к частице с помощью вибрации, но сами частицы остаются неподвижными.

**Тургор** – жесткое состояние клетки, вызванное избыточным давлением содержимого на клеточную мембрану.

**Ферменты** – белки, ответственные за катализацию реакций между другими молекулами. В число ферментов входят амилазы, протеазы и многие другие белки.

**Химическое соединение** – вещество, молекулы которого состоят из двух и более различных атомов.

**Целлюлоза** – полисахарид; состоит из длинных неразветвленных цепочек молекул глюкозы и является основным строительным материалом растительной ткани. Она нерастворима в воде и с трудом переваривается человеком.

**Щелочь** – химическое соединение, способное принять больше катионов водорода ( $H^+$ ), чем чистая вода.

**Эластин** – нерастворимый белок, соединяющий мышечные волокна мяса. Он не реагирует на нагревание и таким образом сохраняет жесткость мяса.

**Эмульгатор** – соединение, которое может стабилизировать жироводные эмульсии, поскольку он содержит как гидрофильные, так и гидрофобные вещества.

**Эмульсия** – стабильная жироводная смесь.

### Практическое задание № 6

**Тема:** Составление таблицы «Классификация холодных блюд и закусок»

**Цель занятия:** Знать классификацию холодных блюд и закусок

**План работы:**

7. Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме

8. Ответить на поставленные вопросы

3. Составление таблицы «Классификация холодных блюд и закусок»

**Задание:**

8. Заполнить таблицу «Классификация холодных блюд и закусок»

9. Ответить на поставленные вопросы.

**Порядок выполнения практической работы:**

13. Проведение инструктажа по практической работе.

14. Изучение информационных материалов.

15. Выполнение практического задания.

16. Анализ работ.

**Форма организации занятия:**

– индивидуальная, групповая

**Выполнив данную работу, Вы будете уметь:**

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в холодном цехе

**Форма отчетности по занятию:**

- заполненная таблица «Классификация холодных блюд и закусок»

**Информационный блок**

**Значение холодных блюд и закусок в питании человека.**

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**

Ассортимент холодных блюд и закусок очень разнообразен: бутерброды, салаты и винегреты, блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса, птицы и яиц, заливные блюда, паштеты, студни, жареные и отварные мясо, рыба, домашняя птица, дичь в холодном виде с острыми приправами и соусами, всевозможные соленья и маринады; гастрономические закуски: сыры, колбасы, консервы, мясные и рыбные копчености, сельди, икра.

Как правило, холодные блюда и закуски подразделяют на следующие группы:

- бутерброды
- банкетные закуски
- гастрономические товары и консервы (порциями)
- салаты и винегреты
- блюда из овощей и грибов
- блюда из рыбы и рыбные гастрономические продукты
- блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов

**Ход работы:**

1. 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», 2013.
2. Сборник рецептов Н.Э. Харченко 2006 год, глава 1 «Приготовление холодных блюд»
3. Внимательно изучите материал.

Составьте таблицу классификации на отдельном бланке-задании

**Практическое задание № 6**

**Тема:** Составление таблицы «Классификация холодных блюд и закусок»

**Цель занятия:** Знать классификацию холодных блюд и закусок


**Контрольные вопросы:**

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? \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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)
-----------------------------------------------------------	-----------------------

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

### Практическое занятия № 1

**Тема:** Составление таблицы оценки качества холодных блюд и закусок по предложенным условиям

**Цель работы:** Уметь составлять таблицы оценки качества холодных блюд и закусок по предложенным условиям. Знать технологию приготовления холодных блюд и закусок

#### 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**

### Практические занятия № 1

**Тема:** Составление таблицы оценки качества холодных блюд и закусок по предложенным условиям

**Цель работы:** Уметь составлять таблицы оценки качества холодных блюд и закусок по предложенным условиям. Знать технологию приготовления холодных блюд и закусок

**Технологическая карта**

**НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА:**

№ п/п	Наименование сырья	Един. измер. г	Набор сырья по сборнику рецептов		Расчетное количество 2 порц.	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто



1						
2						
3						
4						
5						
6						
	<b>ВЫХОД</b>					

Технологическая схема: **Сельдь рубленая**

Оценка  
качества приготовленного блюда  
Наименование блюда:

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

Технологическая карта  
НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА:

№ 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**

**Наименование блюда:**

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

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)