

**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

ПЗ № 6	Составление таблицы «Классификация холодных блюд и закусок»	2
	Итого	12

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

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

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.

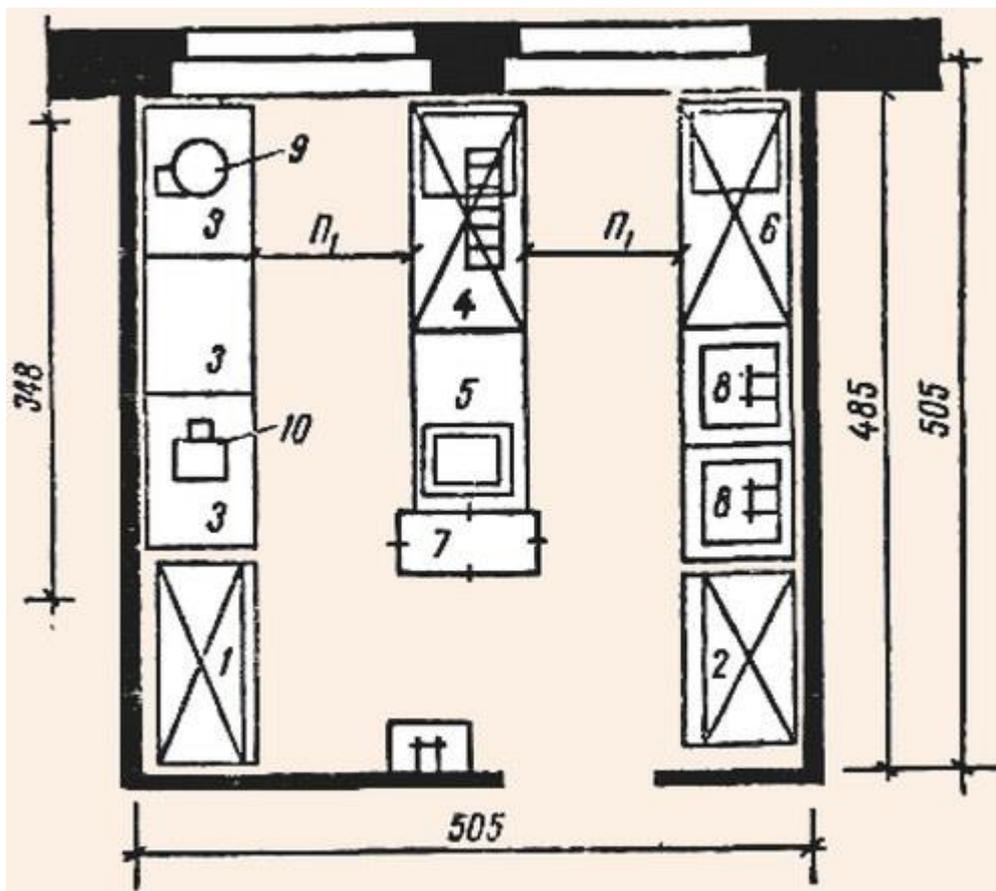
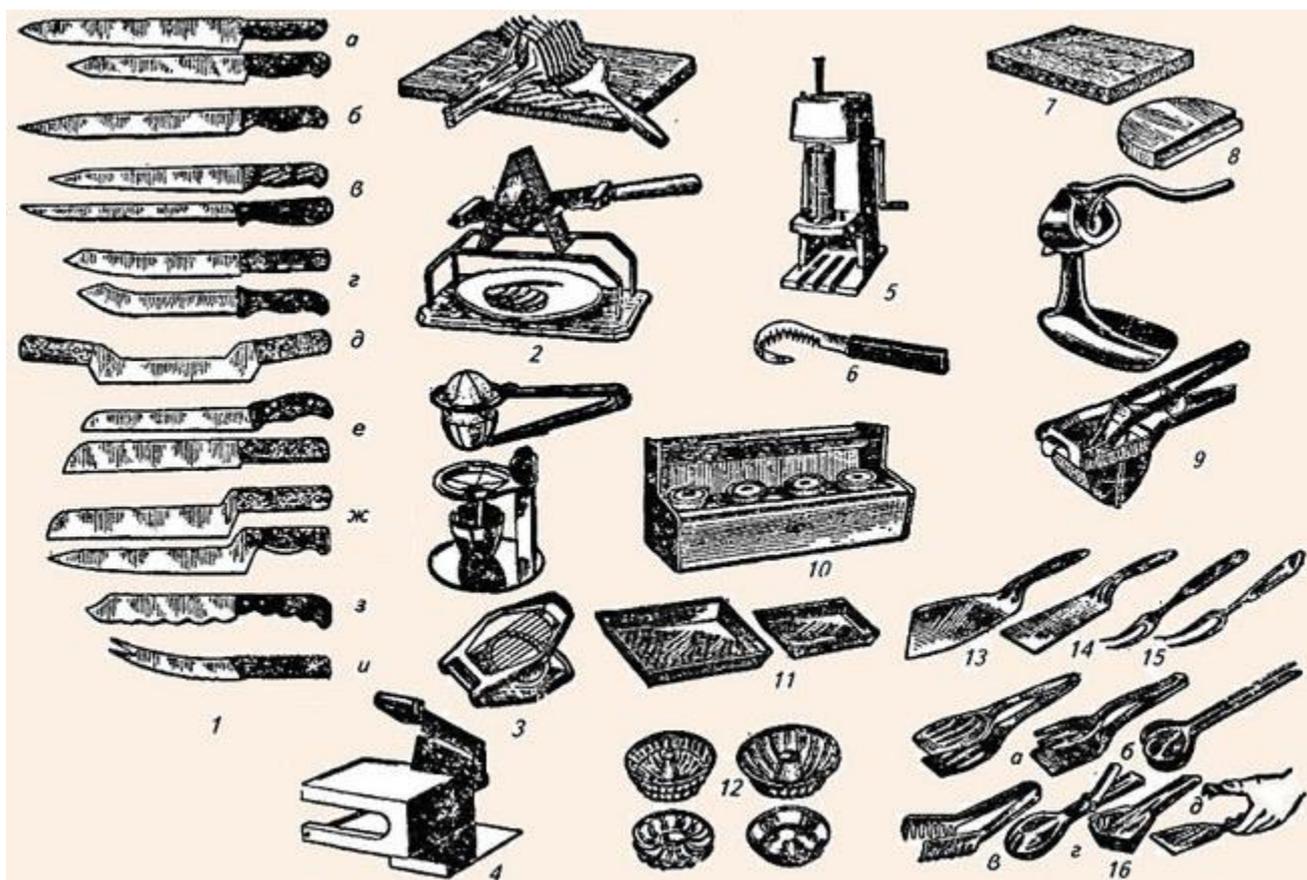


Схема 15. План холодного цеха общедоступной столовой:

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

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

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
Оборудование			
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:

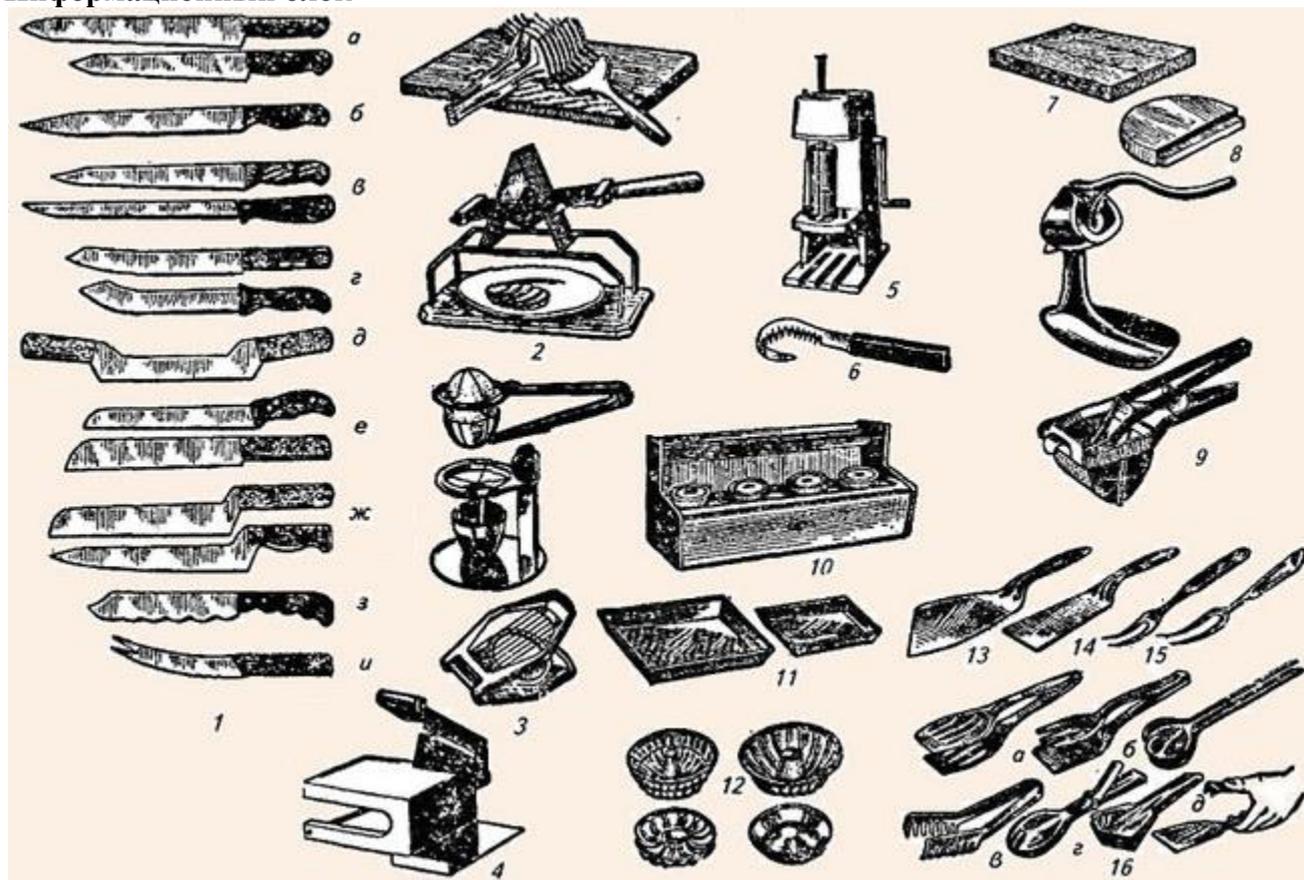
-выбирать посуду, инвентарь, инструменты, необходимых повару для приготовления холодных блюд и закусок в соответствии с видом выполняемых работ в холодном цехе

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
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)

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

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 рецептур		Расчетное количество 2 порц.	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

1						
2						
3						
4						
5						
6						
	ВЫХОД					

Технологическая схема: **Сельдь рубленая**

Оценка
качества приготовленного блюда
Наименование блюда:

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

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
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)