



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)  
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ В Г. МИРНОМ»

РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО  
К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ  
на заседании кафедры « ЭИТС »  
Протокол № 3 от  
« 5 » октября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора ГАПОУ РС(Я) «МРТК»  
А.А. Мусорина  
« 28 » октября 2020 г.

### МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по

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

Составитель:  
преподаватель специальных дисциплин  
Волкова Л.Н.

Мирный, 2020 г.

Данные методические рекомендации представляют собой сборник задач по междисциплинарному курсу 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Каждая тема содержит блок заданий, для усвоения теоретических сведений, по данной теме.

Данные методические рекомендации направлены на реализацию программы ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», а также может быть использован для студентов отделения ППКРС.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>4</b>
<b>МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ</b>	<b>10</b>
<b>ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ ПРИ ИЗУЧЕНИИ МДК</b>	
<b>ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ СОУСОВ, САЛАТНЫХ ЗАПРАВОК</b>	<b>12</b>
<b>ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ САЛАТОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b>	<b>15</b>
<b>ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ БУТЕРБРОДОВ, ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК</b>	<b>17</b>
<b>ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД ИЗ РЫБЫ, МЯСА, ПТИЦЫ</b>	<b>22</b>
<b>СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ</b>	<b>36</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Методические указания по решению задач предназначены для использования на практических занятиях по МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Целью методических указаний по решению задач является оказание помощи студентам в приобретении необходимых знаний для проведения технологических расчетов, в умении пользоваться справочными материалами, сборниками рецептур, таблицами нормативов отходов при первичной обработке сырья и приготовлении блюд, проводить расчеты по формулам. Способствует укреплению знаний по изученному ассортименту полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, овощей для простых и сложных блюд.

Методические рекомендации по МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Актуальность состоит в том, что уровень предлагаемого материала соответствует требованиям, предъявляемым Федеральным государственным образовательным стандартам. Данные методические рекомендации будут способствовать формированию общих и профессиональных компетенций, активизации процесса обучения по профессии «Повар, кондитер» студентов при изучении модуля

В контексте ФГОС СПО результатом образовательного процесса являются сформированные общие и профессиональные компетенции. Реализация данной задачи требует от профессиональных образовательных организаций новых подходов к образовательному процессу, призванному формировать группы компетенций, а также осознанные умения и функциональные знания.

В соответствии с ФГОС обучающийся сможет освоить профессиональные компетенции:

ПК 3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующим профессиональным компетенциям обучающийся в результате изучения МДК должен:

уметь:

У1 Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У2 проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

У3 применять регламенты, стандарты и нормативно – технологическую документацию, соблюдать санитарные требования;

У4 выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

У5 владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

У6 мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

У7 соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования, соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; выбирать

У8 Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

У9 Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

У10 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

У11 Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

У12 Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.

У13 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

У14 Организовывать их хранение до момента использования.

У15 Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике.

У16 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.

У17 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.

У18 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

У19 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

У20 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

У21 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).

У22 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.

У23 Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.

У24 Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

У25 Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. У26 Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции.

У27 Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.

У28 Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции.

У29 Соблюдать санитарногигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное использование контейнеров для мусора).

У30 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости.

У31 Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом

сырья и продуктов.

У32 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду

У33 Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов.

У34 Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов.

У35 Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.

У36 Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство.

У37 Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов

У38 Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

У39 Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

У40 Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

У41 Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектовании).

У42 Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

У43 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования

У44 Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

У45 Поддерживать визуальный контакт с потребителем.

У46 Владеть профессиональной терминологией.

У47 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

У48 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции

Знать

31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33 организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий. закусок;

34 последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

35 регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно – технологическая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий. закусок;

36 возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

37 требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;

38 правила безопасного хранения чистящих моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

39 правила утилизации отходов, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

310 виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

311 способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

312 условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

313 ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

314 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;

315 виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

316 характеристика региональных видов сырья, продуктов;

317 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

31 методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;

318 виды, назначения и правила безопасности эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

319 ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;

320 органолептические способы определения готовности, нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.

321 способы упаковки, складирования пищевых продуктов.

322 Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.

323 требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.

324 виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,

в том числе региональных.

325 методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.



326 температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

327 требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

328 правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток

329 ассортимент, характеристика холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

330 правила общения с потребителями;

331 базовый словарный запас на иностранном языке;

332 техника общения, ориентированная на потребителя;

иметь практический опыт в:

ПО1 подготовке, уборке рабочего места;

ПО 1 - Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;;

ПО 2- Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;;

ПО 3 - Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

ПО 4 - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

ПО 5 Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ПО 6 Утилизация отходов, упаковка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов;

ПО 7 Хранение, отпуск (презентация)холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

ПО 8 Взаимодействие с потребителями приотпускепродукции с прилавка/раздачи

Результатом освоения программ МДК кроме овладения обучающимися профессиональных компетенций являются также и общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Методические рекомендации... по МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов предназначены для обучающихся профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Методические рекомендации по организации и выполнению

практических занятий по МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Цель практических занятий по МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок: систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся

Цель методических рекомендаций – дать полную характеристику организации и инструкцию выполнения практических занятий по МДК

Основные задачи:

- 1) формирование умений и навыков критического мышления в условиях работы с большими объемами информации;
- 2) формирование продуктивных навыков самостоятельной работы с учебным материалом;
- 3) формирование навыков самообразования, развитие способности к академической мобильности обучающихся;
- 4) формирование навыков самоконтроля.

Методические рекомендации... состоят из следующих частей:

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

Требования, предъявляемые к обучающимся, при выполнении практического занятия.

Примеры решения задач по МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, входящих в программу модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, по профессии..43.01.09.«Повар, кондитер».

Задачи для выполнения.

Практическая часть методических рекомендаций включает цели занятий по темам, задачи для выполнения, образцы выполнения задач.

Вводная часть практической части обеспечивает подготовку студентов к выполнению задания(й) на занятиях по теме. В нее входит формулировка темы, целей (образовательной, воспитательной, развивающей), обоснование ее значимости в профессиональной подготовке студентов; норма времени

Основная часть – задачи по темам, образцы выполнения.

Заключительная часть включает критерии оценивания задач.

Вводная и заключительная части практического занятия проводятся фронтально. Основная часть выполняется индивидуально.

5. Список использованных источников включает учебники, справочники, учебные пособия, журналы, Интернет-ресурсы.

Каждый вид работы студента на занятии оценивается, что способствует объективности и позволяет студенту прогнозировать собственный результат.

Практические занятия оформляются в тетради для проведения практических занятий, каждое практическое занятие оценивается в 5-балльной системе, результаты выставляются в журнал теоретического обучения

*Оценка письменных работ обучающихся*

При оценке обучающих работ учитывается:

- 1) степень самостоятельности обучающегося;
- 2) этап обучения;
- 3) объем работы;
- 4) четкость, аккуратность, каллиграфическая правильность письма.

Оценка «5» ставится, если студент:

- выполнил работу без ошибок и недочетов;
- допустил не более одного недочета.

Оценка «4» ставится, если студент правильно выполнил работу полностью, но допустил в ней:

- не более одной негрубой ошибки и одного недочета;
- не более двух недочетов.

Оценка «3» ставится, если студент правильно выполнил не менее половины работы и допустил:

- не более двух грубых ошибок;
- не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
- одной негрубой ошибки и трех недочетов

Оценка «2» ставится, если студент:

- допустил более 3 грубых ошибок;
- если правильно выполнил менее половины работы.

Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

Цели занятий:

- образовательная - организация деятельности студентов по изучению и закреплению данной темы
- развивающая- создание условий для развития умений и навыков работы с нормативно-технологической документацией.
- воспитательная - создание условий по овладению необходимыми навыками самостоятельной учебной деятельности

Необходимое механическое оборудование: калькулятор

Норма времени на одно занятие- - 2 часа

Рекомендуемые информационные материалы – сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, учебник

Соусы – это ароматические и вкусовые приправы, дополняющие блюдо. Соус (от франц.souse) – жидкая приправа, подлива к кушанью. Они могут усиливать или ослаблять вкус продукта. Соусы повышают пищевую ценность, улучшают вкус и аромат готовых блюд, придают им сочность.

Существует мнение, что для русской кухни соусы не характерны, что они заимствованы из западноевропейской кухни только в 19 веке.

Задание 1 Рассчитайте количество продуктов для 125 порций

Соус «Песто»

продукты	Масса	Масса	Масса	Масса
	брутто, г	нетто,г	брутто	на нетто на
			125п, кг	125п, кг

Сливки 35%	20	20
чеснок	7	5
Кедровые орехи	10	10
Оливковое масло	10	10
базилик	4	3
Выход:		50

Базилик соединить с оливковым маслом, кедровыми орешками, чесноком и измельчить в блендере. Добавить сливки и немного целых орешков. Перемешать. Подавать к жареной птице.

Задание 2 Переведите продукты в граммы

#### *Соус «Ремуляд»*

3 анчоуса, по ½ ст. ложки рубленой зелени петрушки и лука, ½ небольшого корнишона, 1/3 ч. ложки порошка горчицы, 1 стакан растительного масла, 2 желтка, соль

Филе анчоусов пропустить через мясорубку вместе с нашинкованным луком, петрушкой, корнишоном и тщательно растереть. Добавить сырые желтки, горчицу, посолить и, продолжая растирать, струйкой вмешивать масло. Подавать к отварному и жареному мясу.

---



---



---

Задание 3 Опишите посуду используемую для подачи соуса, из какого материала она изготавливается:

#### *Соус «Греческий цацики»*

1 огурец крупный, 2 зубчика чеснока, несколько веточек укропа, 1 стакан йогурта густого, 3 ст. ложки масла оливкового, 1,5 ст. ложки сока лимонного, перец черный молотый, соль.

Очистите огурец от кожуры, мелко нарубите, переложите в сито, приправьте солью, черным перцем и оставьте минут на 30. Измельчите чеснок и зелень укропа, соедините все ингредиенты (включая огурец, из которого уже вытекла лишняя жидкость), хорошо размешайте, посолите и поперчите по своему вкусу. Подавайте к баранине, рыбе или овощам.

---



---

Задание 4 Переведите продукты в граммы и составьте калькуляционную карту на соус

#### *Соус «Тартар»*

2 желтка яичных вареных, 1 желток яичный сырой, 1ст. ложка горчицы, 1ст ложка сока лимонного или уксуса винного белого, 0,6 стакана масла оливкового, 2ст. ложки сметаны, 2ст. ложки каперсов, 2ст ложки огурцов маринованных измельченных, 1ч. ложка зелени укропа мелко рубленной, перец черный молотый, соль.

Натрите желтки на мелкой терке, добавьте сырой желток, горчицу, лимонный сок, взбейте до однородной массы. Порциями введите масло (вливайте его тонкой струйкой, постоянно взбивая венчиком). Добавьте сметану, соль, перец, каперсы, огурцы, укроп. Перемешайте. Соус подается к блюдам из рыбы, морепродуктов, ростбифу, холодному жаркому.

---

---

---

---

---

Задание 5 Опишите требования к качеству, правила хранения

#### *Чесночный соус айоли*

4-5 зубчиков чеснока, 1 желток яичный, 250мл. масла растительного, сок лимонный, 1ч. ложка воды, соль.

Разотрите в мисочке чеснок, добавьте понемногу желток и растительное масло. Хорошо взбейте в миксере до белого цвета, приправьте соком лимона и солью и добавьте немного холодной воды. Соус должен быть достаточно густым, как майонез. Подавайте к рыбе или мясу.

---

---

---

---

#### *Масляные смеси*

Сливочное масло при приготовлении блюд сохраняет витаминную активность, вкус и аромат. Для ряда холодных и горячих блюд маслу необходимо придать острый вкус, дополнительно обогатить витаминами, ферментами, вкусовыми и красящими веществами. Для этого приготавливают масляные смеси.

Масляные смеси представляют собой размягченное сливочное масло, смешанное с измельченными дополнительными продуктами (сельдь, сыр, зелень и др.)

Задание 6 Дайте пояснение с какой целью в масляную смесь добавляют лимонный сок?

#### *Масло с авокадо*

Мякоть спелого авокадо протирают через сито, соединяют с размягченным сливочным маслом, добавляют лимонный сок, соль и перец, хорошо вымешивают, формируют и охлаждают. Используют для жареной рыбы, птицы, отварных макарон.

---

---

Задание 7 Ответьте на контрольные вопросы

1. Дефекты холодного соуса майонез и их устранение.
2. Перечислите названия масленных смесей, дайте характеристику одной из них.
3. Критерии оценивания качества холодных соусов.
4. Составьте технологическую карту на заправку горчичную с желтками.
5. Рассчитайте калорийность соуса «Ремуляд»

Тема 2. 2 Приготовление подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Цели занятий:

- образовательная - организация деятельности студентов по изучению и закреплению данной темы
- развивающая- создание условий для развития умений и навыков работы с нормативно-технологической документацией.
- воспитательная - создание условий по овладению необходимыми навыками самостоятельной учебной деятельности

Необходимое механическое оборудование: калькулятор

Норма времени на одно занятие- 2 часа

Рекомендуемые информационные материалы – сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Задание 1 1Переведите продукты в граммы. Опишите правила перевозки и хранения фруктов .

*Фруктовый салат «Радуга»*

200г арбуза, 200г дыни, 2 апельсина, 1 банан, 2 киви, 100г слив, 1 манго, 200г винограда

Для ванильного соуса:

2 стакана молока, 2ст ложки сахара, 1 ст. ложка крахмала, 1/3 стакана воды, ванильный сахар по вкусу.

Арбуз, дыню, апельсины, бананы, киви вымыть, очистить от кожицы, нарезать ломтиками. Сливы и манго вымыть, освободить от косточек, манго нарезать ломтиками.

Подготовленные продукты сложить в вазу, добавить вымытые ягоды винограда, все перемешать и охладить. При подаче разложить салат в креманки и полить ванильным соусом.

Ванильный соус. Молоко вскипятить с сахаром и ванильным сахаром. Крахмал размешать в воде, влить, помешивая, в молоко, довести до кипения и охладить.

---

---

---

---

---

---

Задание 2 Вставьте пропущенные слова:

*Фруктовый салат «Кижичи»*

8яблок,10 грецких орехов,200г сметаны,2 ст. ложки меда, 100г консервированных слив, ванильный сахар по вкусу.

Яблоки \_\_\_\_\_, одно оставить для украшения. Остальные очистить \_\_\_\_\_, нарезать тонкой \_\_\_\_\_, добавить часть измельченных \_\_\_\_\_, перемешать и выложить горкой в \_\_\_\_\_. Сметану размешать с \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ и полить полученной смесью салат. Яблоко очистить от кожуры полосками, разделить пополам, удалить сердцевину, нарезать ломтиками и \_\_\_\_\_ ими салат. Добавить консервированные \_\_\_\_\_ и половинки \_\_\_\_\_.

Задание 3 *Опишите* Правила обработки ананаса и апельсинов

*Салат - десерт «Амброзия»*

1 небольшой ананас, 2 апельсина, 100г мякоти кокоса, 1 грейпфрут, 200г малины или клубники, сахарная пудра по вкусу.

Подготовленный ананас разрезать на 4 части, вырезать сердцевину и нарезать мелкими кусочками. Апельсины разделить на дольки и нарезать кусочками. Мякоть кокоса натереть на крупной терке. Грейпфрут разрезать пополам, вырезать центральный стержень и удалить его. Затем ложкой вынуть мякоть грейпфрута, положить в миску, посыпать сахарной пудрой. Добавить подготовленные апельсины, ананасы, кокосовую стружку, все перемешать и разложить в креманки. Малину или клубнику растереть с сахарной пудрой и полить этим сиропом десерт.

---

---

---

---

Задание 4*Рассчитайте калорийность салата*

*Салат – коктейль «Форос»*

6 яблок, 1 ст. ложка изюма,4 ст. ложки точеных орехов, 2 лимона,2-3 ст. ложки сахара.

Очищенные яблоки нарезать соломкой, сбрызнуть лимонным соком. Изюм промыть, ошпарить кипятком, охладить. Подготовленные яблоки, изюм, часть орехов перемешать, полить лимонным соком с сахаром, выложить в креманки, посыпать оставшимися орехами и украсить ломтиками лимона.

---

---



---

---

Задание 5 Ответьте на контрольные вопросы

- 1 Полезность фруктов.
2. Разработайте рецептуру и технологию приготовления салата-десерта.
3. Составьте схему приготовления салата «Амброзия»
4. Цех и инвентарь, используемый для приготовления салатов.
5. Составьте кроссворд по теме салаты.

Тема 2.3 Приготовление подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Цели занятий:

- образовательная - организация деятельности студентов по изучению и закреплению данной темы
- развивающая- создание условий для развития умений и навыков работы с нормативно-технологической документацией.
- воспитательная - создание условий по овладению необходимыми навыками самостоятельной учебной деятельности

Необходимое механическое оборудование: калькулятор

Норма времени на одно занятие- - 2 часа

Рекомендуемые информационные материалы – сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Задание 1 Опишите с чем можно отпускать рыбные консервы

*Шпроты, сардины с лимоном*

Шпроты или сардины укладывают ровными рядами на закусочную тарелку, поливают маслом от консервов, украшают кружочками лимона, веточками зелени петрушки или листиками салата.

Рыбные консервы можно отпускать с гарниром (30- \_\_\_\_ г)

---

---

Задание 2 Опишите технологию салата с майонезом

*Закуска из лосося по - канадски*

600г лососевой рыбы, сок ½ лимона, растительное масло, соль, листья салата, лимон по вкусу.

Для салата с майонезом: 1 картофелина, 1 маринованный огурец, 100г майонеза, 100г сметаны, перец, зелень петрушки по вкусу.

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, вымыть, обсушить салфетками, нарезать поперек кусками толщиной 2см, полить соком лимона и поставить в холодильник на 2 часа. Подготовленные куски посолить, слегка смазать с двух сторон растительным маслом, запечь в фольге в духовке и охладить, не вынимая рыбу из фольги. На блюдо выложить листья салата, ломтики лимона, куски рыбы, салат с майонезом. Украсить лимоном и зеленью.

---

---

---

Задание 3 Опишите технологию приготовления рыбы отварной и ответьте на вопрос в конце задания.

*Рыба с соусом «Мариенталь»*

600г рыбы, 1л воды, ½ луковицы, соль, черный перец горошком, лавровый лист по вкусу.

Для соуса «Мариенталь»: 1 ст ложка муки, 1 ст ложка масла, 100г хрена, 100г майонеза, 100г сметаны, 1 стакан рыбного отвара, соль, сахар по вкусу.

Приготовление рыбы отварной

---

---

---

Охладить в отваре. Нарезать рыбу тонким ножом на широкие куски и разложить «чешуей» на овальном блюде. Украсить ломтиками огурца, лимона, «розочкой» из помидора, зеленью. Подавать с соусом.

Соус «Мариенталь». Муку растереть с маслом, развести холодным рыбным отваром, добавить соль, сахар, уксус, натертый на терке хрен, вскипятить и охладить. Добавить в соус майонез, сметану, рубленые яйца, размешать и посыпать рубленой зеленью.

С какой целью на коже рыбы перед варкой делают надрезы?

---

---

---

Задание 4 Опишите технологию подготовки желатина и приготовления рыбного желе

*Заливное с креветками*

500г креветок, 1 вареная морковь, ½ соленого огурца, ½ лимона, 2 стакана рыбного желе, соль, зелень, соус из хрена или майонез по вкусу

В салатник налить немного рыбного желе, дать ему застыть, положить очищенные отварные креветки, украсить нарезанной морковью, огурцом, кусочками лимона,

листочками петрушки, залить оставшимся желе и дать застыть. Подать с соусом из хрена или майонез.

---

---

---

---

*Задание 5* Составьте технологическую схему приготовления кальмаров по-гречески

*Кальмары по-гречески*

800г кальмаров, 1 пучок зелени петрушки, 2 зубчика чеснока, 100г оливкового масла, 1/2 стакана сухого белого вина, 1 ст ложка лимонного сока, соль, перец по вкусу.

Кальмары очистить от пленки и внутренностей, промыть, натереть солью, сполоснуть. Нарезать колечками и поджарить на масле. Помидоры вымыть, опустить на 1 мин. в кипяток, снять кожицу и мелко порезать. Положить помидоры в кастрюлю с кальмарами, добавить мелко нарезанную петрушку, тертый чеснок, соль, перец, лимонный сок, вино и тушить под крышкой 20 мин. подавать кальмары охлажденными.

---

---

---

---

*Задание 6* Сделайте расчет калорийности соуса

*Горячий салат из тунца*

180г тунца консервированного, 4 яйца, сваренных вкрутую, 2 помидора, 1 стакан фасоли стручковой отварной, 0,25 стакана лука зеленого рубленого, 1 ч. ложка эстрагона рубленого, соус итальянский

Тунец измельчите и соедините с фасолью, нарезанными дольками помидорами и яйцами. Аккуратно перемешайте. Выложите в формы (4 порции), посыпьте зеленым луком, эстрагоном и запекайте до готовности. При подаче полейте соусом.

*Итальянский соус*

50г ветчины, 3 головки лука-шалота, 6 шампиньонов, 1 стакан вина белого сухого, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка масла сливочного, 1 ст. ложка зелени петрушки рубленой, перец черный молотый, соль по вкусу.

Ветчину, лук, грибы и зелень залейте вином и отварите в течение 5 минут. Добавьте посушенную муку, растертую с маслом. Посолите, поперчите и варите еще 5 минут.

---

---

*Задание 7.* Ответьте на контрольные вопросы

1. Дефекты холодных блюд.
2. Составьте схему приготовления салата рыбного.

3. Правила подачи блюда «Килька с яйцом».

4. Для приготовления холодной закуски необходимо 3500г сельди соленой пряной без головы и кожи с костями. На предприятии имеется сельдь пряная маринованная неразделанная крупная. Какое количество нужно, чтобы выполнить заказ?

5. Для приготовления холодной закуски необходимы раки. Их на производстве не оказалось. Возможно, ли их заменить другим продуктом?

*Задание 8 Опишите технологию приготовления соуса сметанного и правила подачи закуски:*

*закуска из печени с грибами*

400г печени, 200г свежих грибов, 1 луковица, соль, сливочное масло, сыр, сметана, соус сметанный по вкусу. Подготовленную печень нарезать соломкой. Грибы промыть, отварить, откинуть на дуршлаг и нарезать соломкой. Лук очистить, мелко нарезать и слегка обжарить на масле. Печень и грибы обжарить, добавить лук, заправить сметанным соусом, разложить в кокотницы, залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Технология приготовления соуса сметанного:

---

---

---

---

Правила подачи закуски:

---

---

---

---

*Задание 9 Опишите общие правила запекания блюд, а также роль сыра в закуске:*

*закуска «Гетманская»*

8 картофелин, 100г сырокопченой свинины, 50г сыра, соль, зелень по вкусу.

Сырокопченые корейку, грудинку без шкуры и костей нарезать тонкими ломтиками и слегка отбить. Небольшие картофелины отварить в кожуре, очистить, посолить, обернуть ломтиками сырокопченой свинины и запечь в духовке. Перед подачей посыпать тертым сыром и рубленой зеленью.

Общие правила запекания блюд:

---

---

---

---

Роль сыра в закуске:

---

---

---

Задание 10 Переведите продукты в граммы и составьте калькуляционную карту на закуску

*закуска с ветчиной*

400г ветчины, 2 луковицы, 2 помидора, столовая горчица, свиное сало, растительное масло, соль, зелень по вкусу.

Ветчину нарезать ломтиками, смазать столовой горчицей и обжарить на сковороде со свиным салом. Лук нарезать кольцами и обжарить на растительном масле. Помидоры нарезать ломтиками, посолить и также обжарить. Помидоры и лук положить на ветчину и посыпать мелко рубленой зеленью. Подать закуску на сковороде.

---

---

---

---

Задание 11 Опишите Первичная обработка птицы, требования к качеству, правила хранения закуски

*закуска «Вернисаж»*

200г отварного куриного мяса, 3ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, соль, перец, томатный соус или кетчуп, зелень петрушки по вкусу.

Отварное куриное мясо пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить сливочное масло, соль, перец и все тщательно перемешать. В керамические горшочки выложить куриный фарш, сверху выпустить по 1 яйцу, посыпать солью и перцем и запечь в духовке. При подаче полить томатным соусом или кетчупом и посыпать рубленой зеленью.

1. Первичная обработка птицы.

---

---

---

---

2. Требования к качеству, правила хранения закуски.

---

---

---

---

Задание 12 Ответьте на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1 Полезность мясных продуктов.

2. Разработайте рецептуру и технологию приготовления горячей закуски.
3. Составьте схему приготовления закуски «Вернисаж»
4. В меню, в каком разделе расположены горячие закуски.
5. Составьте меню для банкета

*Задание 13. Зарисуйте схему в тетради*

Классификация бутербродов

Задание 14. Ответьте на контрольные вопросы

1. Приведите пример открытого простого и сложного бутербродов и их рецептуру.
2. Правила подачи бутербродов и способы их оформления.
3. Приведите примеры нескольких видов закрытых бутербродов и их назначение.
4. Особенность приготовления горячих бутербродов и их подача.
5. Технология приготовления валованов и тарталеток и их использование.
6. Сроки и условия хранения бутербродов.
7. Разработайте рецептуру сложного бутерброда.

Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы

Цели занятий:

- образовательная - организация деятельности студентов по изучению и закреплению данной темы
- развивающая- создание условий для развития умений и навыков работы с нормативно-технологической документацией.
- воспитательная - создание условий по овладению необходимыми навыками самостоятельной учебной деятельности

Необходимое механическое оборудование: калькулятор

Норма времени на одно занятие- 2 часа

Рекомендуемые информационные материалы – сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Задание 1 Назовите отличительные особенности салатов «Столичный», «Рыбный», «Деликатесный» от салата «Мясной»:

*Салат мясной*

Мясо (вареное) 30, картофель (вареный) 40г, огурцы 30г, яйцо 15г, крабы (консервы)5г, майонез 30г,соус «Южный» 8г,зелень 2г, специи. Выход 150г

Вареное или жареное мясо (говядина, телятина, баранина, свинина) нарезают тонкими ломтиками или пластинками. Картофель, соленые огурцы – тонкими ломтиками, перемешивают, заправляют майонезом с добавлением соуса «Южный». Приготовленный салат укладывают горкой в салатник на листья салата и украшают кусочками мяса, дольками или кружочками яиц, свежими огурцами, помидорами, зеленью, раковыми шейками, крабами.

---

---

---

Задание 2 Составьте технологию приготовления салата из указанных продуктов.

*Салат «Гость на пороге»*

200г вареного мяса, 2 свежих или соленых огурца, 3 яблока, 1 луковица, соль, перец, майонез, укроп по вкусу.

---

---

---

---

---

---

Задание 3 Опишите технологию приготовления котлетной массы и правила подачи

*Мясной хлеб «Замоскворечье»*

400г говядины, 400г свинины, 200г пшеничного хлеба, 2 яйца, 2 луковицы, 2ст ложки нарезанной зелени петрушки, сливочное масло, соль, перец, тертый мускатный орех по вкусу.

Приготовить котлетную массу:

---

---

---

---

---

---

Придать фаршу форму батона. Выложить мясной батон на смазанную сливочным маслом фольгу, края фольги плотно завернуть. Переложить батон на противень и запекать в умеренно разогретой духовке 40-50 минут.

Правила

подачи: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

Задание 4 Переведите продукты в граммы и составьте технологию приготовления салата

### *Салат «Петергоф»*

400г куриного жареного мяса, 2 картофелины, 2 огурца, соль, оливки или каперсы, зелень по вкусу.

Для соуса: ½ стакана сливок, ½ стакана майонеза, 1 ч ложка столовой горчицы.

---

---

---

---

---

---

*Салат – коктейль* представляет собой смесь компонентов – фруктов, овощей и других наполнителей (соусов, заправок), которую подают в стеклянной посуде – фужерах или креманках

Форма нарезки фруктов тонкая, изящная (соломка, мелкие кубики). Продукты укладывают послойно, важно удачно подобрать их по вкусу и цвету, разделяя слои майонезом или сметаной. Сверху салат украшают взбитой сметаной, зеленью, дольками апельсина или лимона, яблоками, их можно надеть на край фужера или креманки.

При отпуске фужер или креманку ставят на тарелку с салфеткой, подают чайную, десертную или специальную (с длинной ручкой) ложку. В зависимости от состава продуктов их используют в качестве закуски или как десерт.

Задание 5 Составьте технологическую схему приготовления салата-коктейля с ветчиной и сыром

### *Салат – коктейль с ветчиной и сыром*

Сыр 22г, ветчина в форме 20г, огурцы 25г, яйцо ¼ шт., майонез 15г, сметана 10г, перец сладкий маринованный 10г, зелень петрушки 3г. Выход: 150г

Свежие огурцы очищают от кожицы. Ветчину, сыр и огурцы нарезают соломкой, укладывают в фужер или креманку слоями, поливают майонезом со сметаной. При отпуске украшают сладким перцем, яйцами, зеленью.

---

---

---

---

---

---

Задание 6 Приведите пример салата «Цезарь» с другими ингредиентами.

### *Салат «Цезарь» с анчоусами*



2 кочана салата зеленого, 0,5 багета, 2 зубчика чеснока, 6 филе анчоусов, 1ст. ложка горчицы, сок 1 лимона, 0,8 стакана масла оливкового, 1 яйцо, 125г пармезана, перец черный молотый.

Для заправки анчоусы разомните вилкой, добавьте раздавленный зубчик чеснока, горчицу, перец, лимонный сок и полстакана масла, перемешайте.

Кочаны салата разберите на листья, уложите в салатник, натертый чесноком, полейте приготовленной заправкой. Сверху выпустите слегка отваренное яйцо и перемешайте.

Для крутонов с багета срежьте корки, мякиш нарежьте кубиками и поставьте на 10 минут в духовку, разогретую до 180 градусов. Несколько раз перемешайте.

Выложите готовые крутоны на листья салата и посыпьте тертым сыром.

---

---

---

---

Задание 7 . Организуйте рабочее место для приготовления салатов. Подберите соответствующее оборудование, посуду, инвентарь.

---

---

---

---

---

#### Заключение

Разработанные методические указания по решению задач на практических занятиях по МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации Холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и самостоятельной работы студентов специальности 43.01.09. Технология продукции общественного питания помогут студентам приобрести практические знания об изменениях, происходящих при обработке сырья (мясо, птица, овощи и т.д.), способах обработки сырья, приготовлении полуфабрикатов.

С помощью решения ситуационных задач студенты будут организовывать собственную деятельность, выбирать разные методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

На практических занятиях студенты будут учиться работать в коллективе и команде, брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.

#### Список использованных источников и литературы

1. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» 1996г, Ананина В.А., Лапшина В.Т.

2. Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, А.М. Алешина. – М: Колос, - 2000.

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб: Изд-во «ПрофиКС», 2003.

Интернет-ресурсы.

<http://www.kulinariya.su/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.

<http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.

<http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария.

<http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты!