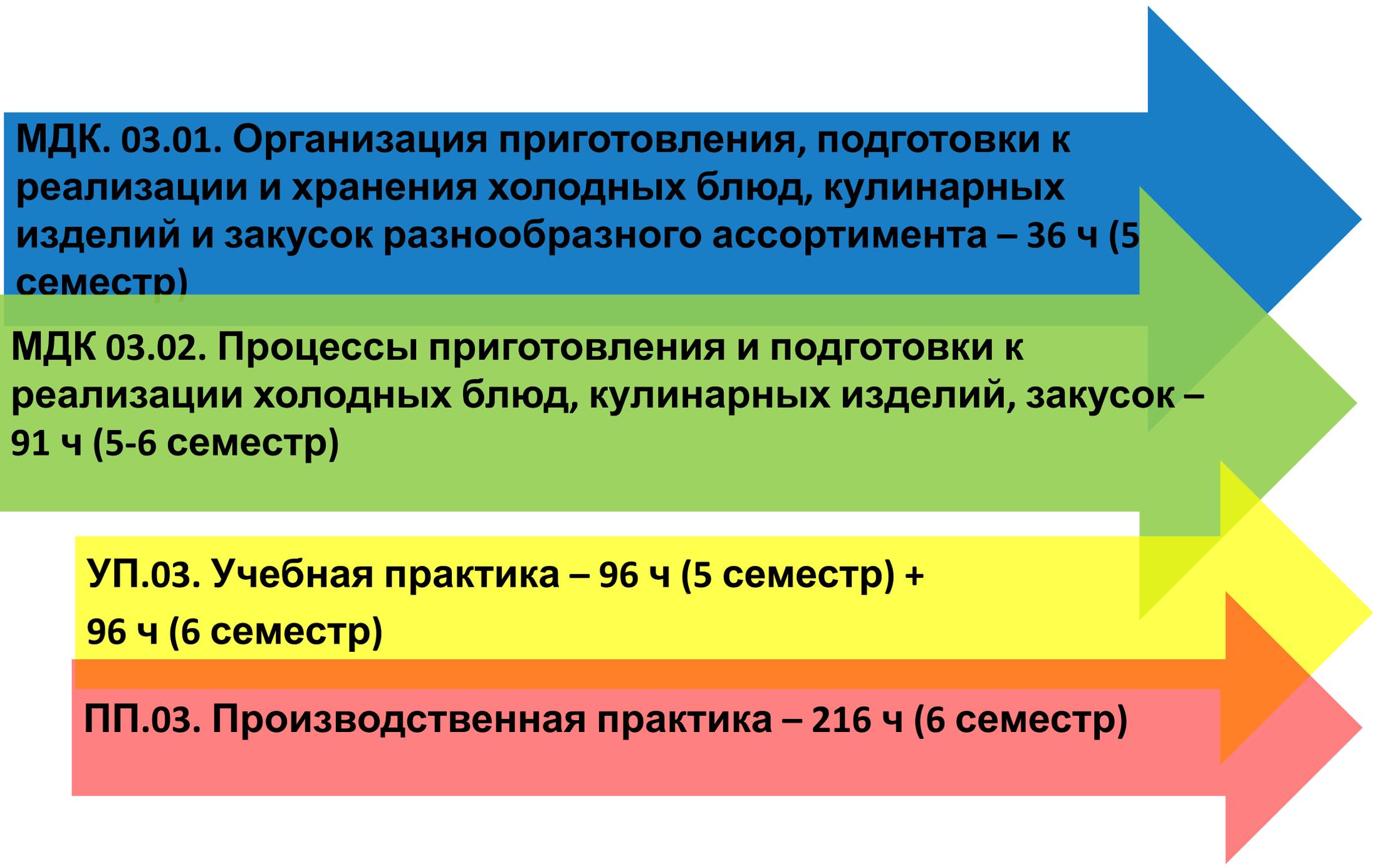


02-03.09.2020

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

Шубина Е.А.



МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента – 36 ч (5 семестр)

МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 91 ч (5-6 семестр)

УП.03. Учебная практика – 96 ч (5 семестр) + 96 ч (6 семестр)

ПП.03. Производственная практика – 216 ч (6 семестр)

ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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

Самостоятельная работа обучающихся

- **МДК.03.01. – 5 семестр**

Подготовка презентации на тему «Технологическое оборудование, посуда и инвентарь холодного цеха»

- **МДК.03.02. – 5-6 семестр**

1. Составление кроссворда по теме «Холодные соусы и заправки»

2. Подготовить сообщение по теме «История салата «Оливье», винегрета

3. Составление технологических карт приготовления холодных блюд и закусок

03.02.2020

**Классификация, ассортимент холодной
кулинарной продукции, значение в питании.
Технологический цикл приготовления холодной
кулинарной продукции. Характеристика,
последовательность этапов**

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Холодный цех

предназначен для приготовления холодных блюд, закусок, десертов и напитков

Ассортимент продукции: салаты, винегреты, холодные закуски (мясное, рыбное ассорти, сырная тарелка), холодные блюда, десерты, холодные напитки, холодные супы.

- на рабочем месте должны строго соблюдаться санитарные правила (продукты - в холодильных шкафах; посуда и инвентарь - промаркированы; разграничение рабочих мест, соблюдение личной гигиены)

Оборудование

- Столы производственные (с мраморным покрытием, с горкой – салатетты), ванна моечная, стеллажи (полки, столы с ящиками), холодильный шкаф, низкотемпературный прилавок, льдогенератор, овощерезка или универсальный привод со сменными механизмами для нарезания сырых и вареных овощей и перемешивания салатов, слайсеры, блендеры, миксеры.



AVITC







Значение в питании

- Холодные блюда и закуски готовят из овощей, фруктов, грибов, яиц, мяса, рыбы, мясных и рыбных гастрономических продуктов.
- В качестве приправ используют заправки: майонез, сметану и различные соусы.
- Многие холодные блюда и закуски богаты ценными пищевыми веществами и обладают высокой калорийностью (ветчина, буженина, сыры, икра, салат с майонезом и др.).
- При удачном сочетании продуктов по вкусу и красивом оформлении холодные блюда и закуски возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи.

Ассортимент холодных блюд и закусок

Бутербро

ды



открытые



горячие



закусочные



закрытые



Гастрономические товары и консервы

АССОРТИ - (франц. assorti - хорошо подобранный) - специально подобранная смесь, набор



Салаты из сырых овощей



Салаты из вареных овощей и винегреты



Салаты-коктейли





Блюда и закуски из овощей и грибов



Закуски из яиц



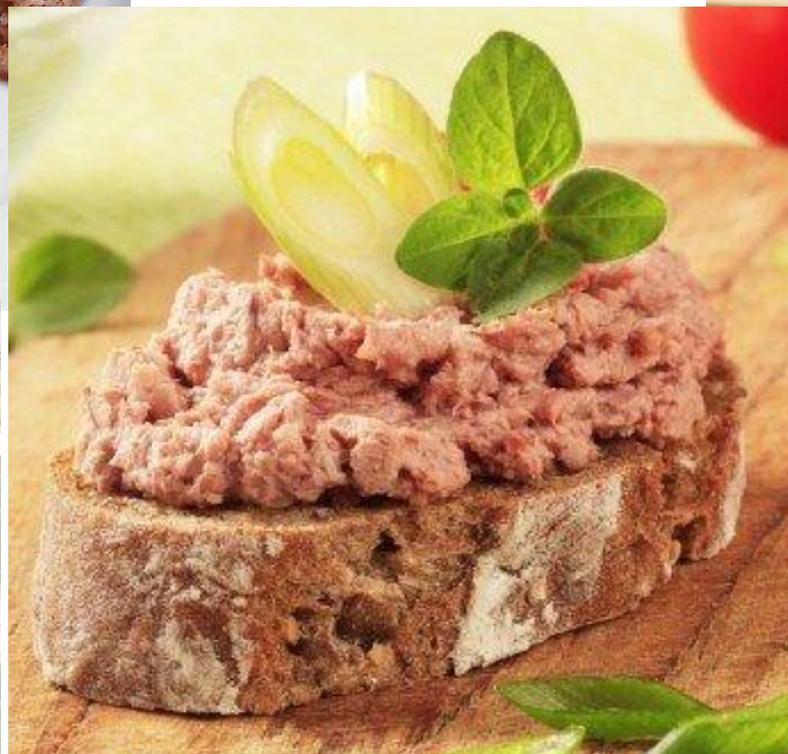


Рыбные блюда и закуска





Мясные блюда и закуски



Самостоятельно

- Конспект (см. фото материала выложены в вк сообществе)
- Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
- Стр. 7-8, 13-17

03.02.2020

Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок

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

Холодные соусы и заправки

- Заправки и соусы на растительном масле (майонезы)
- Заправки и соусы на уксусе (маринады)
- Масляные смеси
- Ланспики (мясное, рыбное желе)

Заправки на растительном масле

- Эмульсии растительного масла в уксусе (столовый, бальзамический, винный красный и белый, яблочный, вино сухое, лимонный сок).
- Предварительно в уксусе разводят соль, сахар, перец молотый, горчицу, пряности.
- Перед использованием взбалтывают.
- Ассортимент: заправки для салатов (соус винегрет, ароматизированное масло, универсальная, горчицная заправки), горчицы (русская (столовая, сарептская), дижонская (французская), английская (белая), американская)

Соусы на растительном масле

- Ассортимент: соус майонез (провансаль)
- Производные от соуса майонез: по-испански, «Трианон», «Верди», по-тирольски, по-андалузски, по-богемски, «Казанова», шантильи, с зеленью, пикантный, с хреном и яблоками; с корнишонами; ароматизированный, с томатом и сладким стручковым перцем; равигот холодный, холодный томатный соус; грибиш, с желе.

Соусы на уксусе (маринады)

Ассортимент: маринады овощные с томатом и без него; со свеклой; хрен.

Самостоятельно

- Конспект (см. материал выложен в вк)

Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Стр. 45-54

Домашнее задание

Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Стр. 7-8, 13-17

Стр. 45-54

Учить конспекты