

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

Дифференцированный зачёт

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Список вопросов теста:

Выберите правильный ответ:

1. Вопрос Холодные блюда отличаются от закусок тем, что их подают
 - а) с гарниром
 - б) на обед
 - в) в конце приема пищи

2. Вопрос Холодные закуски готовят в

- а) холодных цехах
- б) овощном цехе
- в) горячем цехе

3. Вопрос В виде целых рыб оформляют закуски

- а) рыба фаршированная
- б) рыба с овощами
- в) рыба маринованная

4. Вопрос Лук для икры из кабачков или баклажанов

- а) тушат
- б) пассеруют
- в) запекают

5. Вопрос Для фаршированных верхнюю часть помидоров

- а) бланшируют
- б) срезают
- в) надрезают

6. Вопрос Курицу фаршированную галантин подают

- а) нарезанными на кусочки
- б) целой тушкой птицы
- в) полу тушкой птицы

7. Вопрос В летнее время запрещено готовить

- а) канапе
- б) жульен
- в) заливное

8. Вопрос Основное назначение холодных блюд и закусок

- а) источник белка
- б) пополнять организм жидкостью
- в) возбуждение аппетита

9. Вопрос Картофель после первичной обработки варят. Сваренные овощи перед нарезкой

- а) охлаждают
- б) промывают
- в) замораживают

10. Вопрос Холодные блюда и закуски отпускают при температуре

- а) 0 ... 5 °C
- б) 10 ... 12 °C

в) 20 ...25 °С

11. Вопрос Продукция холодного цеха

- а) подвергается повторной тепловой обработке
- б) не подвергается повторной тепловой обработке
- в) обязательно замораживается

12. Вопрос Механическое оборудование в холодных цехах используют для

- а) нарезки сырых и вареных овощей
- б) тепловой обработки
- в) бланширования

13. Вопрос В холодном цехе блюда и закуски

- а) оформляют
- б) замораживают
- в) промывают

14. Вопрос Хранить продукты для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок необходимо в холодильнике при температуре не более

- а) 3 °С
- б) 20 °С
- в) 8 °С

15. Вопрос Емкости, инвентарь используется строго по назначению и маркируется

- а) ОВ – овощи вареные
- б) ОВ – отварные вешенки
- в) ОВ – отборный виноград

16. Вопрос Для порционирования холодных блюд, кулинарных изделий и закусок необходимо использовать

- а) печи
- б) весы
- в) моечные ванны

17. Вопрос Для выкладки и реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведский стол» используют

- а) морозильные лари
- б) холодильники
- в) мармиты

18. Вопрос При реализации холодных блюд через магазин кулинария, буфет используют

- а) печи
- б) морозильные лари

в) холодильная витрина (горка)

19. Вопрос Система стандартов пищевой безопасности, которые были заложены в связи с образованием Таможенного Союза

- а) ГОСТ
- б) ХАССП
- в) Cook&Serve

20. Вопрос Совместный прием пищи, когда приглашённые едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживая себя самостоятельно и используя в качестве столового прибора преимущественно вилку называется

- а) фуршет
- б) банкет
- в) коктейль

Домашнее задание:

Письменно ответить на вопросы теста.

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Список рекомендованных источников

1. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).
2. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 4-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005.- 352.
3. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. - М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 256 с. [16] с. цв.вкл.
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 160 с. - [8] с. цв.ил.

5. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2021.- 96 с.

Преподаватель

Е.Л. Боцева