21.12.2022 ПКД 3/1

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
- a) 0 ... 5 °C
- б) 10 ...12 °C

- в) 20 ...25 °C
- 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
- a) 3 °C
- б) 20 °C
- в) 8 °C
- 15. Вопрос Емкости, инвентарь используется строго по назначению и маркируется
- а) ОВ овощи вареные
- б) ОВ отварные вешенки
- в) OB 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