

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

Семинарское занятие (1 час).

По темам курса «Дисциплина МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

Цель: обобщение и закрепление изученного материала, полученного на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы; формирование определенных профессиональных умений и навыков.

1. Рекомендации по подготовке к семинарскому занятию

Семинарское занятие – важная составная часть учебного процесса, где имеется возможность продемонстрировать навыки самостоятельного анализа.

Подготовка к семинару – это творческая работа, требующая предельной последовательности и настойчивости. Подготовку следует вести в следующем порядке: внимательно ознакомиться с вопросами семинара, прочитав конспект лекций по дисциплине, обратиться к рекомендуемой учебной литературе.

2. Вопросы для текущего контроля

1. Ассортимент холодной кулинарной продукции.
2. Классификация холодной кулинарной продукции.
3. Значение холодных блюд и закусок.
4. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.
5. Характеристика, последовательность этапов
6. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
7. Упаковка, транспортирование, хранение.
8. Контроль качества продовольственного сырья.
9. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции.
10. Требования к организации хранения полуфабрикатов.
11. Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
12. Экспресс – оценка качества и безопасности сырья и продуктов.

13. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

14. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

15. Подготовка и нарезка полуфабрикатов из овощей и грибов для приготовления закусок

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.

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

Преподаватель

Е.Л. Боцева