

14.01.2026

ПКД 2/1-9/24-11/25

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

Тема: Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

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).

Лекция

(2 часа)

План

- 1. Введение.**
- 2. Классификация и значение холодных блюд и закусок.**

1. Введение

Холодный стол, т.е. блюда, подаваемые в холодном, а не в горячем виде, является первой подачей и включает в себя самые разнообразные, разнородные кушанья как по составу продуктов, так и по принципам приготовления. Блюда могут состоять как из сырых продуктов (овощей, фруктов, ягод, трав, даже неразделанных, а просто обмытых), так и продуктов, прошедших длительную и сложную обработку, в том числе многократное нагревание, обжиг, копчение, варку, но подаваемых в холодном виде. К блюдам холодного стола относятся также комбинированные блюда и изделия, состоящие из нескольких продуктов – от бутербродов до салатов.

В русской национальной кухне этот вид блюд называется иначе – закуски. Признак, их объединяющий немного иной и более глубокий. Закуска – это то, с чего начинают еду. Русский закусочный стол как самостоятельный крестьянский не сложился. Русский народ издавна привык считать основной горячую пищу, вот почему закуски, получившие распространение в 17 – 18 вв. (главным образом за столом знати), в большей степени включали в себя продукты, лёгкие для усвоения или же возбуждающие аппетит. Их роль сводилась к тому, чтобы быть не основной пищей, а лишь «вступлением к её употреблению». Лишь с 18 века на закусочный стол в России попадают мясные и молочные продукты (сыры, колбасы, ветчина), а сливочное масло появляется лишь в 19 в.; тогда же солёно – отварной рыбный закусочный стол пополняется рыбными копчёностями (балык, севрюга, шемая, залом.). В 20 веке появляются и всевозможные консервы, которые в некотором смысле даже вытесняют прежние закуски. Именно повышение концентрированности и калорийности холодного стола вызывает необходимость дополнить его овощами. Так, в конце 19 – начале 20 века наряду с овощными квашениями на русский закусочный стол попадают винегреты, а затем и зелёные салаты, до того времени попадавшие лишь ко вторым жареным блюдам.

Современные салаты – это художественные сочетания чудесных ароматов. Ярких красок и вкусов. В нашем понимании салат – это сборное блюдо, приготовляемое быстро, на скорую руку. Под салатом понималось исключительно растительное блюдо, при том только из сырых зелёных листовых овощей и огородных трав, которые вплоть до 20 века назывались салатными растениями.

Салаты как блюдо пришли в международную кухню из Италии, а точнее из Древнего Рима, где под салатом понималось одно единственное блюдо, состоявшее из эндивия, петрушки и лука, приправленное мёдом, перцем, солью и уксусом. Таким образом, салаты были известны ещё в 2500 лет тому назад.

Разнообразные традиционные закуски заменил в основном салат с майонезом. Редко встретишь в современных домах салат из квашенной или свежей капусты. А ведь знавшие толк в ресторанных закусках виднейшие прогрессивные писатели 20 века не пренебрегали кочанной квашенной капустой с растительным маслом, квасом и ржаным хлебом.

Холодные и горячие закуски - небольшие по объёму кушанья, которыми начинают обед или ужин, призваны возбудить аппетит. Если к обеду или ужину предполагается подать только одну закуску, то нужно выбрать более «плотную» и сытную. При подаче двух закусок одна должна быть поострее, а вторая может быть менее острой (одна закуску рыбная, а вторая – мясная, рыбная должна предшествовать мясной).

2. Классификация и значение холодных блюд и закусок.

Закуски бывают холодными и горячими.

К холодным закускам принято относить холодные блюда, в составе которых имеется основной продукт и отсутствует гарнир или он дается в ограниченном количестве и ассортименте (например, икра кетовая и зернистая с зеленым луком, икра паюсная с лимоном, семга и балыки с лимоном, кильки с яйцом, шпроты и сардины с лимоном, вяленая рыба и т. д.).

Четкого разграничения между холодным блюдом и холодной закуской нет. Одно и то же кулинарное изделие может быть холодным блюдом или холодной закуской. Как правило, закуска по объему и массе меньше холодного блюда.

Холодные блюда обычно подают в начале приема пищи. В этом случае их называют закусками. Они дополняют состав основных процессов блюд, украшают стол, утоляют голод, возбуждают аппетит и дополняют пищевую ценность рационов.

Богатый ассортимент и пищевое достоинство холодных блюд позволяют использовать их в качестве основных блюд на завтрак, ужин или дополнять ими меню банкета. Например, паштет, заливное мясо или рыбу можно включать в меню ужина или завтрака, а холодные закуски (икру, салаты, сельдь с гарниром и др.) – в меню завтрака, обеда или ужина в целях возбуждения аппетита.

Сокогонное действие холодных блюд и закусок обуславливается их острым вкусом, затейливым оформлением, приятной окраской продуктов, входящих в состав этих изделий. Особую роль играют холодные блюда в меню банкетов, число которых может достигать 5 – 10 наименований.

Соусы и заправки, используемые к холодным блюдам, не только улучшают и разнообразят вкус, но и существенно влияют на их пищевую ценность. Сметана и соус майонез содержат значительное количество жира, поэтому повышают калорийность холодных блюд и закусок.

В рецептуру многих холодных блюд входят растительное масло или соусы и заправки к ним, Растительное масло в этом случае не подвергается тепловой обработке и не теряет своей биологической активности.

Холодные блюда и закуски объединены в различные группы в зависимости от состава, особенностей приготовления, температуры подачи.

Классификация холодных блюд и закусок представлена на рис. 1.1.

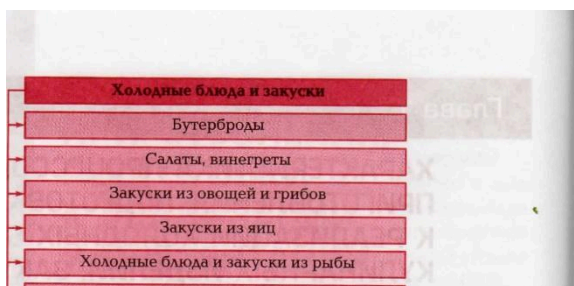


Рис. 1.1. Классификация холодных блюд и закусок

Контрольные вопросы

1. Какие бывают закуски?
2. Что относят к холодным закускам?
3. Классификация холодных блюд и закусок.

Домашнее задание:

Составить конспект лекции, ответить на контрольные вопросы (ответы записать в тетрадь)

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.

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

Преподаватель

Е.Л. Боцева