

Задания по дисциплине: Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

1. Самостоятельное изучение следующих тем:

Тема 1. Значение холодных блюд и закусок в питании.

Классификация холодных блюд.

- Значение холодных блюд и закусок в питании. Пищевая ценность.
- Классификация холодных блюд. Ассортимент
- Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных блюд и закусок. Правила безопасного использования.
- Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок.

Тема 2. Приготовление бутербродов.

- ✓ Классификация, ассортимент бутербродов.
- ✓ Открытые бутерброды.
- ✓ Закрытые бутерброды.
- ✓ Технология приготовления сложных и закусочных бутербродов.
- ✓ Требования к качеству, режимы хранения и реализации бутербродов.
- ✓ Особенности приготовления и отпуска закрытых бутербродов.
- ✓ Классификация, ассортимент горячих закусочных бутербродов.
- ✓ Особенности приготовления и отпуска бутербродных тортов.
- ✓ Особенности оформления бутербродов.
- ✓ Ассортимент канапе.
- ✓ Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе.
- ✓ Требования к качеству, режим хранения и реализация готовых канапе.
- ✓ Изучение машин для нарезки хлеба.
- ✓ Изучение устройства и принципа действия универсального привода.

- ✓ Изучение устройства и принципа действия весоизмерительного оборудования.
- ✓ Машины для нарезания гастрономических товаров.

Тема 3. Приготовление салатов из овощей.

- Классификация, ассортимент салатов и винегретов.
- Ассортимент салатов из сырых овощей.
- Ассортимент салатов из вареных овощей.
- Технология приготовления салатов и винегретов.
- Технологические требования к приготовлению, правила подачи салатов и винегретов.
- Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов и винегретов.
- Требования к качеству режим хранения.
- Технологические требования к приготовлению, правилам подачи и оформлению салатов из свежих, вареных, квашеных овощей, фруктов.
- Изучение овощерезательных машин.
- Изучение машин для обработки и нарезки сырых и вареных овощей и картофеля.
- Виды нарезки овощей – простой способ нарезки овощей.
- Виды нарезки овощей – сложный способ нарезки овощей.

Тема 4. Приготовление салатов из мяса, рыбы, птицы.

- ❖ Ассортимент салатов из мяса, рыбы, птицы.
- ❖ Технологический процесс приготовления салатов.
- ❖ Оформление салатов.
- ❖ Отпуск салатов.

2. По каждой теме написать реферат или законспектировать все вопросы из тем в тетрадь!

Для самостоятельного изучения тем рекомендую воспользоваться следующими учебниками:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11 – е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400с.

2. Барановский В.А. Повар – технолог/Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: «Феникс», 2003. – 416с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13 – е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320с.

4. Ковалев Н.И. Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Учебник. М.: Издательство «Деловая литература», 2010. – 480с.

3. ФОРМЫ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ (КАРТОФЕЛЯ, МОРКОВИ, СВЕКЛЫ, ЛУКА РЕПЧАТОГО, КАПУСТЫ) – ПРОСТЫЕ И СЛОЖНЫЕ НЕОБХОДИМО ОФОРМИТЬ В ТАБЛИЦЫ (В ТЕТРАДИ).

Формы нарезки	Рисунок	Размеры, см	Кулинарное использование