**МДК 0302**

**Задание: выполнить практическую работу №1 (дата отчета-07.02.2022г)**

**Практическое занятие №1**

**Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок**

**Цель:** Закрепить знания по организации рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции**.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.

Оборудование: раздаточный материал.

**Задание № 1**:Определить основные рабочие места холодного цеха, если в меню предприятия включены следующие холодные блюда и закуски:

 - ассорти рыбное;

- салат «Оригинальный»;

 - салат «Аргентинское танго»;

- ассорти мясное;

 - заливное из дичи.

 **Задание № 2**.Дать характеристику рабочих мест согласно заданию № 1.

**Задание № 3**. Подберите инвентарь в соответствии с вопросом.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование инвентаря, инструмента** |  | **Вопросы** |
| 1 | Карбовочный нож |  |  |
| 2 | Хлебный нож |  |
| 3 | Сырный нож |  |
| 4 | Гастрономический нож |  | 1.Набор инвентаря, инструментов для приготовления холодных овощных и сладких супов.1. 2.Набор инвентаря, инструментов для приготовления заливных блюд.
 |
| 5 | Ручной маслоделитель |  |
| 6 | Приспособление для украшений из овощей |  |
| 7 | Яйцерезка |  | 3. Набор инвентаря для приготовления бутербродов |
| 8 | Портативная взбивалка |  |
| 9 | Формочки для желе, муссов |  | 4. Набор инвентаря для приготовления овощных салатов |
| 10 | Яблокорезка |  |
| 11 | Ножи поварской тройки |  | 5. Набор для приготовления сладких блюд. |
| 12 | Скребок для масла |  |
| 13 | Форма для заливных блюд |  |

 |

**Задание № 4**. – Подбор оборудования для холодного цеха

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование операции | Вид оборудования | Тип, марка |
| Для хранения скоропортящихся продуктов |  | ШХ-0,71 |
| Для хранения и отпуска мороженого |  | ЕК25В |
| Для приготовления пищевого льда |  | КР 19/4 |
| Для измельчения продуктов |  | R201 |
| Для взвешивания |  | CAS SW-2 |

**Задание № 5**.Подобрать посуду для подачи холодных блюд и закусок.

Фарфоровые и металлические блюда предназначены для подачи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Селедочницу используют для подачи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

стеклянные вазы для \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

икорницы для подачи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

салатники для\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 розетки для \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Сделать вывод о проделанной работе.**

**Эталон ответа:**

**Задание № 1.**

 Основные рабочие места:

 1) Место для приготовления закусок из гастрономических блюд;

2) Место для приготовления салатов и винегретов;

 3) Место для приготовления заливных блюд.

**Задание № 2.**

 На рабочем месте для приготовления закусок из гастрономических продуктов устанавливают: - столы производственные; - весы настольные циферблатные; - машину для нарезки гастрономических продуктов; - доски разделочные; - ножи гастрономические.

 На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов устанавливают: - ванны или стол со встроенной моечной ванной; - доски разделочные; - привод универсальный для холодного цеха; 12 - ножи поварской тройки; - весы настольные циферблатные; - столы с охлаждаемым шкафом и горкой; - инвентарь для порционирования; - инструменты для фигурной нарезки продуктов. На рабочем месте для приготовления заливных блюд устанавливают: - столы производственные; - весы настольные циферблатные; - доски разделочные; - ножи поварской тройки; - лотки для заливного; - ножи для фигурной нарезки; - стол с охлаждаемым шкафом или холодильный шкаф.

**Задание № 4.**

|  |
| --- |
| Шкаф холодильный |
| Низкотемпературный прилавокЛьдогенератор |
| Машина кухонная универсальнаяВесы настольные электронные**Задание №5.**АссортиСельди и рыбной гастрономииСырых овощейИкры зернистойСалатов и венигретовЛимона и зелени**Сделать вывод о проделанной работе.** |
|  |

***Критерии оценки***

*Правильные ответы составляют 90%-5*

*Правильные ответы составляют 80%-4*

*Правильные ответы составляют* 50% -3

*Правильные ответы составляют менее 50 %-2*