**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 прилавок  Льдогенератор |
| Машина кухонная универсальная  Весы настольные электронные  **Задание №5.**  Ассорти  Сельди и рыбной гастрономии  Сырых овощей  Икры зернистой  Салатов и венигретов  Лимона 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*