

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ
Ректор



А.Р. Набиева

М.П.

« 20 » декабря _____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК
ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
БАРМЕН
КВАЛИФИКАЦИЯ БАРМЕН 5 РАЗРЯДА

Казань 2020

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Приготовление холодных и горячих закусок» - приобретение слушателями знаний и умений в приготовлении холодных и горячих закусок.

1.2. Учебные задачи дисциплины

В соответствии с поставленной целью основными задачами, решаемыми в рамках дисциплины «Приготовление холодных и горячих закусок», являются - с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями слушатель в ходе освоения дисциплины должен:

иметь практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- оценивать качество холодных блюд и закусок;

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Формы контроля

Контроль за освоением дисциплины «Приготовление холодных и горячих закусок» осуществляется в форме промежуточного контроля (тестирование) и в форме промежуточной аттестации (экзамен).

2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Наименование, содержание и результаты освоения дисциплины

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание	Результаты освоения	Образовательные технологии
1	Приготовление холодных закусок	Изучить холодные закуски и их виды. Изучить	Знать холодные закуски и их виды. Знать оформление	Лекции, практические занятия, семинары

		оформление холодных закусок	холодных закусок	
2	Приготовление горячих закусок	Изучить горячие закуски и их виды. Изучить оформление горячих закусок	Знать горячие закуски и их виды. Знать оформление горячих закусок	Лекции, практические занятия, семинары
3	Приготовление заготовок	Изучить приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок. Изучить контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок	Знать приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок. Знать контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок	Лекции, практические занятия, семинары

2.2. Обеспечение содержания дисциплины

Тема 1. Приготовление холодных закусок.

Занятие 1.

Цель занятия: Формирование знаний о холодных закусках и их видах.

1. Ознакомление с холодными закусками и их видами.

Занятие 2.

Цель занятия: Формирование знаний об оформлении холодных закусок.

1. Ознакомление с оформлением холодных закусок.

Тема 2. Приготовление горячих закусок.

Занятие 3.

Цель занятия: Формирование знаний о горячих закусках и их видах.

1. Ознакомление с горячими закусками и их видами.

Занятие 4.

Цель занятия: Формирование знаний об оформлении горячих закусок.

1. Ознакомление с оформлением горячих закусок.

Тема 3. Приготовление заготовок.

Занятие 5.

Цель занятия: Формирование знаний о приготовлении заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок.

1. Ознакомление с приготовлением заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок.

Занятие 6.

Цель занятия: Формирование знаний о контроле хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок.

1. Ознакомление с контролем хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок.

3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

3.1. В процессе освоения дисциплины «Приготовление холодных и горячих закусок» используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:

- Лекции.
- Практические занятия.
- Устные домашние задания.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- Анализ деловых ситуаций.
- Групповые дискуссии.
- Интерактивные лекции, интерактивные семинары.
- Деловые игры.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература:

1. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: учебное пособие / Н.Б.Ахрапоткова. –М.: Издательский центр «Академия», 2009. –272 с.

2. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие / В.И.Ермакова. –М.: Издательский центр «Академия», 2012. –272 с.

3. Иванникова Е.И. Барное дело: учебник / Е.И.Иванникова, Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова. –М.: Издательский центр «Академия», 2004. –352 с.

4. Кучер Л.С. Бармен. Базовый уровень: учебник / Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. –М.: Издательский центр «Академия», 2011. –64 с.

5. Кучер Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: учебное пособие / Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. –М.: Издательский центр «Академия», 2005. –352 с.

6. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда / Н.М.Ларионова. –М.: Издательский центр «Академия», 2015. –208с.

4.2. Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов и других электронных информационных источников

1. <http://www.horeca.ru/> Сайт «HoReCa: hotel, restaurant, cafe».

2. <http://www.restorante.com.ru/> Всероссийский портал «Restorante».

3. <http://restcon.ru/> Сайт компании «Restcon: ресторанный консалтинг».

4. <http://restorus.com> Портал «Новости и технологии ресторанного бизнеса».

5. www.new.frio.ru Федерация Рестораторов и Отельеров.

6. www.restoran.ru Информационно-поисковая система.

7. www.menu.ru Информационно-поисковая система.

8. www.restoranoff.ru Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса.

9. www.tehdoc.ru –Охрана труда в России. Система стандартов безопасности труда.

10. <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>. Журнал «Санитария и гигиена».

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина «Приготовление холодных и горячих закусок» обеспечена современным технологическим оборудованием:

- мультимедийный проектор;
- ноутбук;
- напольный флип-чарт;
- классная доска.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- электроплита, жарочный шкаф;
- кофемолка;
- электрокофеварка, электрочайник;
- электромиксер, взбивальная машина
- низкотемпературный прилавок, холодильные шкафы;
- ледогенератор, сокоохладители

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

5.1. Вопросы к экзамену

1. Ассортимент и технология приготовления бутербродов открытых
2. Технология приготовления салата из свежей капусты, оформление и отпуск
3. Технология приготовления паштета из печени, оформление и отпуск
4. Ассортимент технология приготовления бутербродов закусочных
5. Технология приготовления и ассортимент винегретов, оформление и отпуск
6. Технология приготовления рыбы жареной под маринадом, оформление и отпуск
7. Салат витаминный, технология приготовления, оформление и отпуск
8. Ассортимент и технология приготовления яиц фаршированных, оформление и отпуск
9. Технология приготовления языка отварного с гарниром, оформление и отпуск
10. Технология приготовления яиц под майонезом с гарниром, оформление и отпуск.
11. Технология приготовления икры баклажанной, оформление и отпуск.
12. Технология приготовления салата мясного и рыбного, оформление и отпуск
13. Значение холодных блюд и закусок в питании человека.
14. Икра грибная. Технология приготовления, оформление и отпуск
15. Организация работы холодного цеха
16. Бутерброды. Характеристика, классификация и требования к качеству
17. Особенности подачи рыбной гастрономии
18. Салат столичный и мясной. Технология приготовления, оформление и отпуск
19. Студень говяжий. Технология приготовления, оформление и отпуск
20. Правила приготовления салатов
21. Салат картофельный. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск
22. Икра кабачковая. Технология приготовления, оформление и отпуск
23. Классификация холодных блюд и закусок, салатов и бутербродов
24. Правила проведения бракеража холодных блюд и закусок
25. Значение холодных блюд и закусок в питании человека.
26. Икра грибная. Технология приготовления, оформление и подача
27. Организация работы холодного цеха
28. Ассортимент и технология приготовления соусов для заправки салатов

29. Филе птицы под майонезом. Технология приготовления, оформление и отпуск
30. Требования к качеству бутербродов
31. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок
32. Помидоры, фаршированные яйцом и луком, грибами. Технология приготовления, оформление и отпуск
33. Икра овощная. Технология приготовления, оформление и отпуск
34. Сельдь рубленая. Технология приготовления, оформление и отпуск
35. Технология приготовления птицы отварной с гарниром, оформление и отпуск
36. Организация работы холодного цеха
37. Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок
38. Салат из краснокочанной капусты. Технология приготовления, оформление и отпуск
39. Правила проведения бракеража блюд
40. Сельдь с гарниром. Технология приготовления, оформление и отпуск
41. Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени
42. Салат рыбный и столичный. Технология приготовления, оформление и отпуск
43. Рыба отварная с гарниром и хреном. Технология приготовления, оформление и отпуск
44. Студень из свинины. Технология приготовления, оформление и отпуск
45. Характеристика и оснащённость холодного цеха
46. Винегреты. Ассортимент, технология приготовления, оформление и отпуск
47. Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых овощей
48. Помидоры, фаршированные мясным салатом. Технология приготовления, оформление и отпуск
49. Паштет из печени. Технология приготовления, оформление и отпуск
50. Классификация холодных блюд и закусок, салатов и бутербродов
51. Организовать рабочее место, подобрать оборудование и инвентарь для приготовления студня из свинины и винегрета с сельдью
52. Салат картофельный с кальмарами, с грибами. Технология приготовления, оформление и отпуск
53. Значение холодных блюд и закусок в питании человека
54. Организация механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов
55. Яйца, фаршированные сельдью и луком. Технология приготовления, оформление и отпуск
56. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления салата рыбного и салата рыбного
57. Салат из белокочанной капусты. Технология приготовления, оформление и отпуск
58. Салат яичный. Технология приготовления, оформление и отпуск
59. Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом и паштета из печени
60. Требования к качеству салатов из сырых овощей
61. Яйца под майонезом с гарниром. Технология приготовления, оформление и отпуск
62. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата мясного и салата из свежих помидор
63. Требования к качеству салатов из вареных овощей.
64. Икра свекольная. Технология приготовления, оформление и отпуск

65. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата зеленого и сельди рубленой
66. Правила приготовления салатов
67. Салат с рыбой горячего копчения. Технология приготовления, оформление и отпуск
68. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего
69. Говядина отварная с гарниром. Технология приготовления, оформление и отпуск
70. Салат из моркови с финиками, черносливом. Технология приготовления, оформление и отпуск
71. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата рыбного и рыбы жаренной под маринадом
72. Организация работы холодного цеха
73. Баклажаны тушеные с помидорами. Технология приготовления, оформление и отпуск
74. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата «Весна» и Яиц фаршированных сельдью и луком
75. Правила проведения бракеража

5.2. Вопросы для тестирования

Исключи лишнее:

1. Холодный цех оснащают оборудованием:

- а) универсальный привод;
- б) холодильный шкаф;
- в) овощерезка для вареных овощей;
- г) электроплита;
- д) овощерезка для сырых овощей.

Ответ: (г).

2. Какие устройства не используют в холодном цехе:

- а) устройство для нарезания сыра;
- б) яйцо резка;
- в) нож для фигурного нарезания масла;
- г) механическое устройство и 1

Ответ: (г).

3. На участке приготовления бутербродов используют:

- а) хлеборезку;
- б) машину для нарезания гастрономических продуктов;
- в) весы;
- г) разделочные доски;
- д) игла для шпигования мяса;
- е) функциональные емкости.

Ответ: (д).

4. Для приготовления «сельди под шубой» используют:

- а) отварная свекла;
- б) картофель;
- в) морковь;
- г) яблоки;

- д) лук;
 - е) огурец;
 - ж) маслины;
 - з) яйца.
- Ответ: (е, з).

5. Картофельный салат заправляют:
- а) Сметаной.
 - б) Салатная заправка
 - в) Голландский соус.
 - г) Майонез,
- Ответ: (в).

6. Почему холодные закуски подают в начале приема пищи:
- а) Возбуждают аппетит,
 - б) Стимулируют деятельность пищеварительных желез.
 - в) Чтобы они не нагревались.
- Ответ: (в).

7. Какие продукты входят в состав свекольной икры:
- 1. Свекла.
 - 2. Масло.
 - 3. Томатное пюре.
 - 4. Репчатый лук.
 - 5. Перец сладкий.
- Ответ: (5)

8. Какие продукты следует исключить из рыбного ассорти:
- 1. Семга соленая.
 - 2. Севрюга отварная.
 - 3. Шпроты.
 - 4. Икра паюсная.
 - 5. Рыба жареная под маринадом.
- Ответ: (5).

9. Требования к качеству холодца:
- 1. Хорошо застывший.
 - 2. Цвет мутный.
 - 3. Мясо, нарезанное кусочками.
 - 4. Вкус концентрированного мясного бульона с ароматом специй и чеснока.
 - 5. Мясные продукты твердые.
- Ответ: (2, 5).

10. Для закрытых бутербродов не используют:
- 1. Хлеб.
 - 2. Батон.
 - 3. Булочки.
 - 4. Корзиночки.
- Ответ: (4)

- II Укажи верный вариант:
- 1. Срок хранения мяса заливного, холодца:

- А) 24 часа;
 - Б) 6 часов;
 - В) 12 часов.
- Ответ: (в).

2. Какая температура должна быть в холодном цехе:
- А) 10 °С;
 - Б) 18°С;
 - В) 25 °С.
- Ответ: (б).

3. Как нарезают овощи в блюда «сельдь с гарниром».
- а) Соломкой,
 - б) Кубиками,
 - в) Кружочками.

Ответ: (б).

- 4.Какой способ тепловой обработки используют для горячих бутербродов:
- а) Варка.
 - б) Жарка.
 - в) Запекание,
- Ответ: (в).

- 5.В чем не подают холодные закуски?
- а) салатниках.
 - б) на закусочных тарелках.
 - в) на шпажках,
 - г) баранчиках.
 - д) в волованах.
- Ответ: (г).

6. В чем не подают горячие закуски?
- а) кокильницах,
 - б) кокотницах,
 - в) порционных сковородах,
 - г) кувшинах,
 - д) на крутонах.
- Ответ: (г).

- 7.Температура подачи холодных блюд и закусок:
- а) 0°С.
 - б)12 °С.
 - в) 20 °С.
- Ответ : (б).

- 8.Срок хранения бутербродов:
- а) 6 часов,
 - б) 30 минут.
 - в)12 часов.
- Ответ: (б).

- 9.Заправленные салаты из вареных овощей подлежат реализации в течение:

1. 6 часов.
 2. 30 минут.
 3. 15 минут.
- Ответ: (2).

10. Заправленные салаты из сырых овощей подлежат реализации в течение:

1. 30 минут.
2. 3 часа.
3. 15 минут.

Ответ: (3)

III. Установи последовательность:

1. операций при обработке сельди:

1. У сельди отрезают часть брюшка
2. Удаляют внутренности и черную пленку
3. Отрезают голову и хвост
4. Вдоль спинки делают надрез, снимают кожу
5. Промывают
6. Пластуют
7. Удаляют реберные кости

Ответ: (1-2-5-3-4-6-7).

2. Операций при приготовлении рыбы под маринадом:

1. Рыбу разделать на филе с кожей.
2. Нарезать на порционные куски,
3. Посолить, поперчить, запанировать.
4. Обжарить на растительном масле.
5. Залить маринадом.
6. Довести до готовности в жарочном шкафу.
7. Охладить.
8. Отпустить,

Ответ: (1-2-3-4-6-5-7-8).

3. В какой последовательности записывают в меню холодные закуски.

1. Салат «Весна».
2. Ассорти рыбное.
3. Мясо заливное.
4. Бутерброды с лососевой икрой.
5. Икра свекольная.
6. Сельдь с луком.
7. Холодец.

Ответ: (4-2-6-1-3-7-5).

4. Последовательность операций при приготовлении паштета из печени:

1. Пассируют лук, морковь.
2. Обжаривают печенку.
3. Пропускают через мясорубку.
4. Обжаривают сало
5. Формируют
6. Прогревают
7. Украшают.

Ответ: (4-1-2-3-6-5-7).

5. Последовательность операций при приготовлении холодца:

1. Мясопродукты заливают холодной водой.
2. Кладут обжаренные овощи.
3. Варят при слабом кипении.
4. Снимают пену, жир.
5. Удаляют кости, хрящи.
6. Добавляют чеснок.
7. Мясо режут.
8. Бульон процеживают.
9. Соединяют мясо с бульоном.
10. Доводят до кипения.
11. Разливают в формы.
12. Стерелизуют.
13. Оставляют для застывания.

Ответ: 1-10-4-3-2-5-7-8-9-12-6-11-13)

IV. Определите соответствие:

1. Определите по набору продуктов какой это бутерброд:

1. Хлеб, масло, селедка. А) Канапе.
2. Хлеб, масло. Б) Простой, открытый.
3. Корзиночки с мясным салатом. В) Закрытый (сэндвич).
4. Булочка, котлета перец болгарский. Г) Открытый, сложный.
5. 5 - 6 штук на порцию массой 80 г Д) Закусочный.

Ответ: (1 - г), (2-б), (3-д), (4-в), (5-а).

2. В какой посуде подается:

1. Салат — коктейль А) Салатник
2. Рыба заливная Б) Блюдо
3. Винегрет В) Стеклокерамическая креманка
4. Сельдь с луком Г) Кокотница
5. икра кабачковая Д) Селедочница
6. Грибы в сметане Е) Закусочная тарелка

Ответ: (1-в), (2-б), (3-а), (4-д); (5-е), (6-г).

3. Какому салату соответствует форма нарезки:

1. Салат из белокочанной капусты А) Кубики
2. Салат из редиса Б) Соломка
3. Салат «Рубин» В) Кружочки
4. Салат мясной Г) Ломтики

Ответ: (1-б), (2-в), (3-а), (4-г).

4. Чем заправляют данный салат:

1. Винегрет А) Салатная заправка
2. Салат рыбный Б) Сметана
3. Салат из зеленого лука В) Масло
4. Салат "Хмельницкий" Г) Майонез

Ответ: (1—в), (2-г), (3-б), (4-а).

V. Назови это блюдо.

Яйца сварить вкрутую, разрезать вдоль пополам, удалить желток, протереть. Мякоть сельди и репчатый лук пропустить через мясорубку, добавить половину желтка, майонез. Наполнить половинки белка фаршем, украсить майонезом, зеленью.

Ответ: (яйца фаршированные сельдью и луком).

VI. Закончи предложение:

1. Холодные блюда и закуски готовят в цехе ...

Ответ: (в холодном)

2. Толщина нарезанных продуктов для бутербродов должна быть...

Ответ: (2-3 мм)

3. Рыбу, предназначенную для холодных закусок нужно жарить на

Ответ: (масле).

4. Хлеб для открытых бутербродов нарезают ломтиками толщиной

Ответ: (14,5 см.)

5. Для оформления салатов используют продукты, входящие в...

Ответ: (его состав).

6. Соленую селедку вымачивают в ...

Ответ: (воде, молоке, чае).

7. Обязательной составной частью винегретов является...

Ответ: (Свекла столовая, красная).

VII. Какое утверждение верно:

1. Посуда и инвентарь в цехе должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

2. Посуда и инвентарь в цехе должны быть чистым и использоваться по необходимости.

3. Посуда и инвентарь в цехе должны быть чистым и использоваться по назначению.

4. Для приготовления зеленого масла используют зелень петрушки.

5. Для приготовления зеленого масла используют шпинат.

6. Для приготовления зеленого масла используют зеленый лук.

7. Сырые овощи для салатов повторно промывают кипяченой холодной водой.

8. Сырые овощи для салатов после кулинарной обработки ошпаривают кипятком.

9. Сырые овощи для салатов промывают проточной водой.

Ответ: (1,4,7).

6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Индекс	Наименование дисциплин (модулей)	Общая трудоемкость, час.	Всего, ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			Текущий контроль, шт.			Промежуточная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия, семинары	Тест	Контрольная работа	Реферат, др.	Зачет	Экзамен
СД.03	Приготовление холодных и горячих закусок	12	12	6		6	X				X

