

Практическое занятие № 2

Раздел 1. Кухни народов стран Европы.

Тема 1.5.Кухни народов Австрии, Швейцарии, Греции.

Тема практического занятия. Приготовление, оформление блюд кухни народов Греции.

Время выполнения работы -2 часа.

Цель практического занятия. Закрепить теоретические знания, формировать умения по приготовлению, оформлению блюд кухни народов Греции; организации рабочего места; привить навыки поиска необходимой информации в различных источниках и применять ее в работе; привить навыки работы с нормативной документацией; организации своего рабочего места; воспитать ответственность и аккуратность, привить интерес к профессии.

Освоить ОК и ПК

ОК.01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК. 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 2.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Задание. Приготовить, оформить и подать греческий салат с овощами и сыром

Оснащение. Оборудование: электроплиты, производственные столы, кухонная посуда, инвентарь, холодильник, пароконвектома, водонагреватель, мойка. Продукты.

Методические рекомендации по выполнению работы, Тетради для практических работ.

Учебная литература. Интернет:

Рекомендации по выполнению работы.

1. Получить задание (приготовить, оформить и подать греческий салат с овощами и сыром) подготовить рабочее место.

2. Получить инструктаж по выполнению работы и технике безопасности при выполнении работы.

3. Изучить теоретический материал (изучить ассортимент блюд, кулинарных изделий, напитков применяемых в питании Германии, Англии) по учебной литературе и интернет

Теоретическая часть.

Национальные блюда греческой кухни отличаются многогранной игрой вкусов и пользой. Многие диетологи для нормализации веса рекомендуют придерживаться

Средиземноморской диеты, основанной на принципах греческой кухни.

Польза национальной кухни Греции обусловлена простыми, но важными факторами:

1.использование полезных продуктов – свежие овощи, зелень, сыры собственного приготовления, морепродукты, фрукты;

2.греки не злоупотребляют фаст-фудом;

3.наиболее востребованный, традиционный продукт – оливковое масло, которое добавляют во многие блюда национальной кухни, о его пользе известно на протяжении тысячелетий;

4.национальные блюда заправляются лимонным соком вместо соли, цитрусовые добавляются к основным блюдам (мясо и рыба), в маринады, десерты;

5.греки часто и много употребляют молочных продуктов – йогурт, козье молоко, фета и брынза.

Главная особенность национальной кухни – натуральные, экологически чистые продукты, большинство выращивается и производится в стране.

национальной кухне первые блюда не популярны, как правило, варят супы-пюре из овощей.

Но всё же в Греции нужно попробовать и супы:

«Фасолада» — традиционный суп из фасоли;

«Факес» — похлебка из чечевицы, дополнением к которой является соленая рыба, сыр (чаще всего брынза), оливки и красный лук. Эти супы предлагают в жаркую погоду.

Зимой в меню ресторанов появляются более наваристые и сытные супы:

«Авголемоно» — суп с рисовой крупой на бульоне из куриного мяса со взбитым яйцом и соком лимона;

«Врасто» — национальный говяжий суп.

Закуски Греции

Традиционно каждая трапеза начинается с закусок, которые стимулируют аппетит. Их подают в тарелках небольшого диаметра. Закусочные блюда, которые греки любят сами и рекомендуют попробовать туристам:

Долмадакья

«Дзадзики» — это одновременно закуска и соус, приготовленный из йогурта, свежих огурцов, оливкового масла, душистого чеснока;

«Долмадакья» — аналог традиционных голубцов и долмы, закуска из риса, фарша, завернутых в листья винограда;

«Каламаракья» — зажаренные до корочки кальмары;

«Тарамасалата» — национальное блюдо из копченой тресковой икры, маслин, зелени, лимона и растительного масла;

«Тирокафтери» — традиционная мягкая сырная закуска и перца (острых сортов).

Салаты

В национальной кухне Греции представлены два вида салатов:



Мелидзаносалата

горячие – с запеченными овощами;

холодные – со свежими овощами.

Среди горячих салатов популярны следующие.

«Брокола» — традиционное блюдо из брокколи.

«Пандзари» — свекольный салат.

- «Мелидзаносалата» — смесь из запеченных баклажанов, растительного масла, специй, лимона и душистого чеснока. Иногда в блюдо добавляют йогурт, томаты, приправляют зеленым луком. Диетологи называют это блюдо безупречным с точки зрения принципов правильного питания, а гурманы по праву считают такое сочетание продуктов идеальным по вкусу.



Греческий салат

В состав национальных холодных салатов входят свежие овощи, смеси специй, разнообразные сыры, оливковое масло и сок лимона. К ним на стол традиционно подают винный или виноградный уксус.

«Хорту» — традиционное блюдо из одуванчиков, основной ингредиент – радикью.

«Хориатики» или деревенский салат – в наших краях блюдо больше известно под названием «Греческий салат». В состав входят томаты, огурцы, сладкий перец, лук, маслин, ароматных приправ и оливкового масла, дополняют сыром фета. Вам наверняка будет интересно попробовать греческий салат на его родине.

«Лахано» — салат из белокачанной капусты, моркови, корня и листьев сельдерея, некоторые хозяйки дополняют салат сладким перцем.

«Дакос»

Во многом на культуру питания в стране повлияла итальянская кухня. Такое влияние выражается в использовании распространенных на территории Италии продуктов, например, руколлы. В отдельных регионах Греции предлагают попробовать салат из листьев руколлы — «Рока». Популярный рецепт – вяленые помидоры, руккола, сыр пармиджано-реджано.

На Крите любят традиционный салат «Дакос» из особых, крупных сухарей, их немного размачиваются, сверху выкладываются помидоры, нарезанные мелкими кубиками покрошенный сыр Фета. Смесь заправляется маслом из оливок, смешанным с орегано. Иногда сухари дакос заменяют маленькими сухариками дакакья.

Основные блюда Греции

Традиционные греческие блюда из группы основных готовят из мяса, рыбы и морепродуктов. Тут есть из чего выбрать и что попробовать.

Блюда из мяса.



«Бризолес»

Мясо кушают разное, но, если вы путешествуете по горным районам, «Бризолес» — сочное, ароматное мясо на кости;

«Сувлаки» — компактные шашлычки;

«Кондосувли» — аналог нашего традиционного шашлыка;

«Паидакья» — традиционные запеченные ребрышки (чаще всего бараньи);

«Гирос» — блюдо в лепешке, сходное с дёнер-кебабом или шаурмой, но отличное тем, что в нем обязательно присутствует картошка фри.

«Кокоречи». Настоящие гурманы наверняка захотят попробовать это блюдо, ведь как аппетитно звучит: внутренние органы ягненка, обернутые кишками, и запеченные в духовке.

4. Приготовить греческий салат из овощей с сыром.

Ингредиенты.

Томаты 3 штуки средней величины

Огурец -1 штука средней величины по вкусу

Красный лук 1 средняя луковица

Сладкий перец 2 штуки

Оливковое масло 6 столовых ложек

Уксус столовый 2 столовые ложки (по желанию)

Сыр «Фетаки» 150 граммов

Зеленые и черные оливки по 25 штук

Заправка для салата. Ингредиенты (чеснок, соль, оливковое масло, уксус).

4.1. Приготовить заправку: один зубчик чеснока очистить, мелко порубить и перемешать (раздавить) с солью. Затем добавить к чесноку оливковое масло и тщательно мешать все это до тех пор, пока кристаллы соли не растворятся. В итоге масло пропитается ароматом чеснока. На этом этапе можно добавить уксус.

4.2. Приготовление салата. Помидоры нарезать крупными дольками. Для того, чтобы салат стал нежнее, с них снять шкурку: надрезать его – и на секунду опустить в кипяток. Огурец тоже нарезать крупными кольцами. Но его предварительно надо очистить. Опять же для нежности салата. Лук, обязательно красный, нарезать кольцами, перец тоже, а маслины кружочками. Кстати, маслины можно и не резать. Кому как больше нравится. Сыр нарезать кубиками. Поместить нарезанные овощи в салатницу полить их маслом с

чесноком и солью. Не мешая, хорошенько встряхнуть пару раз. Сверху разместить кусочки сыра. Посыпать черным перцем, петрушкой, орегано.

5. Ответить на вопросы.

5.1. Каким кулинарным предпочтения отдают народы Швеции?

5.2. В чем особенности оформления блюд, салатов в Греции?



6. Подготовить отчет и сдать преподавателю.

ОТЧЕТ

Группа _____ курс _____

Обучающаяся _____

Тема практического занятия _____.

Дата выполнения работы. _____

Вывод по практической работе.

К отчету прикладываются ответы на вопросы и вывод по работе

Критерии оценки практической работы:

Оценка «5» выставляется в том случае, если обучающиеся:

- выполняют работу в полном объеме с соблюдением последовательности выполнения работы;

- обеспечивают получение правильных результатов и выводов;

- соблюдают технику безопасности;

- отчет выполняется правильно, аккуратно.

Оценка «4» выставляется в том случае, если выполнены все требования к оценке «5», но допущены недочеты и негрубые ошибки.

Оценка «3» выставляется в том случае, если результат достигнут, но в ходе работы допущены ошибки.

Оценка «2» выставляется в том случае, если результат не достигнут, задание выполнено не верно.