

Н. В. ЧУКАНОВА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

В четырех частях

ЧАСТЬ 1

Рекомендовано

*Федеральным государственным автономным учреждением
«Федеральный институт развития образования»
в качестве учебного пособия для использования
в учебном процессе образовательных учреждений,
реализующих программы начального профессионального
образования по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»*

*Регистрационный номер рецензии 420
от 12 декабря 2011 г. ФГАУ «ФИРО»*

2-е издание, стереотипное



Москва
Издательский центр «Академия»
2013

УДК 641.55(075.32)
ББК 36.997я722
Ч-88

Рецензент —

преподаватель ГОУ СПО «Технологический колледж № 28» г. Москвы *Е. А. Ковылина*

Чуканова Н.В.

Ч-88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В 4 ч. Ч. 1. : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.В.Чуканова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 48 с.
ISBN 978-5-4468-0077-3

Рабочая тетрадь является частью учебно-методического комплекта по профессии 260807.01 «Повар, кондитер». В части 1 рассматриваются приемы и способы механической кулинарной обработки продуктов.

Приведены вопросы, задания, направленные на закрепление теоретических знаний по механической кулинарной обработке овощей и грибов, рыбы, нерыбных морепродуктов, мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии 260807.01 «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС НПО.

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.

УДК 641.55(075.32)
ББК 36.997я722

*Оригинал-макет данного издания является собственностью
Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом
без согласия правообладателя запрещается*

ISBN 978-5-4468-0077-3 (ч. 1)
ISBN 978-5-4468-0076-6

© Чуканова Н. В., 2012
© Образовательно-издательский центр «Академия», 2012
© Оформление. Издательский центр «Академия», 2012

Данная рабочая тетрадь является частью учебно-методического комплекта по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

Учебно-методические комплекты нового поколения включают в себя традиционные и инновационные учебные материалы, позволяющие обеспечить изучение общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Каждый комплект содержит учебники и учебные пособия, средства обучения и контроля, необходимые для освоения общих и профессиональных компетенций, в том числе и с учетом требований работодателя.

Учебные издания дополняются электронными образовательными ресурсами. Электронные ресурсы содержат теоретические и практические модули с интерактивными упражнениями и тренажерами, мультимедийные объекты, ссылки на дополнительные материалы и ресурсы в Интернете. В них включен терминологический словарь и электронный журнал, в котором фиксируются основные параметры учебного процесса: время работы, результат выполнения контрольных и практических заданий. Электронные ресурсы легко встраиваются в учебный процесс и могут быть адаптированы к различным учебным программам.

Учебно-методический комплект включает электронный образовательный ресурс «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Электронные образовательные ресурсы по профессиональным модулям ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» и ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» по профессии 260807.01 «Повар, кондитер» находятся в стадии разработки.

Учебно-методический комплект разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования с учетом его профиля.

Предисловие

Рабочая тетрадь по профессии «Повар» предназначена для закрепления теоретических знаний, развития у учащихся умения самостоятельно оценивать свои навыки.

Структура рабочей тетради соответствует структуре учебного пособия В. П. Андросова и др. «Производственное обучение профессии "Повар"».

Рабочая тетрадь состоит из четырех частей.

В части 1 рассмотрены следующие темы:

- 1) механическая кулинарная обработка овощей и грибов;
- 2) механическая кулинарная обработка рыбы и морепродуктов;
- 3) механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и птицы.

Каждая тема включает в себя задания разной направленности, касающиеся ответов на вопросы, дополнения технологических схем по приготовлению блюд, выбора правильного ответа на тесты, дополнение недостающей информацией отдельных предложений и текстов и др.

Выполнение заданий и практических работ требует от учащихся твердых знаний теоретического материала и творческого подхода.

МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

1.1. МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА КЛУБНЕПЛОДОВ И КОРНЕПЛОДОВ

1. Дополните в схему первичной обработки клубнеплодов пропущенную операцию.

Сортировка → калибровка → промывание → _____ → доочистка →
→ нарезание

2. Укажите, какая форма нарезки (ломтики, кружочки, дольки, брусочки, соломка, кубики мелкие и средние) соответствует каждому изображению на рис. 1.1.

- а) _____ ; б) _____ ;
в) _____ ; г) _____ ;
д) _____ ; е) _____ ;
ж) _____

3. Дополните следующие предложения недостающими сведениями.

Клубни картофеля должны _____ .

Очищенный картофель должен быть _____ .

Очищенный картофель хранится в _____ .

Шинкуя клубнеплоды, необходимо соблюдать _____ .

При передаче ножа его держат _____ .

Шинкуя картофель, следует помнить о _____ .

4. Обработайте картофель и нарежьте его.

Заполните табл. 1.1 и 1.2.

Таблица 1.1. Механическая кулинарная обработка картофеля

Организация рабочего места	Описание технологических операций



а



б



в



г



д



е



ж

Рис. 1.1. Формы нарезки овощей

Организация рабочего места	Описание технологических операций

Таблица 1.2. Анализ выполненной работы

Что удалось	Что не получилось	Над чем нужно поработать

Самооценка за выполненную работу: _____

5. Выберите правильные варианты ответов на следующие тестовые задания и заполните табл. 1.3.

1. **Форма нарезки картофеля для рассольников и щей:**

- а) ломтики;
- б) кружочки;
- в) брусочки.

2. **Форма нарезки картофеля для жаренья во фритюре:**

- а) брусочки;
- б) соломка;
- в) кубики.