

Н. В. ЧУКАНОВА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

В четырех частях

ЧАСТЬ 3

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 —

заслуженный учитель РФ, преподаватель специальных дисциплин ГОУ СПО
«Экономико-технологический колледж № 22» г. Москвы *Л. П. Озерова*

Чуканова Н.В.

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

ISBN 978-5-4468-0079-7

Рабочая тетрадь является частью учебно-методического комплекта по профессии 260807.01 «Повар, кондитер». В части 3 рассматриваются холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда.

Приведены вопросы, задания, в том числе практические, задачи, рецептуры и полезные советы, направленные на закрепление теоретических знаний по технологии приготовления холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд.

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

Учебное издание

Чуканова Нина Васильевна

Производственное обучение профессии «Повар»

Рабочая тетрадь

В четырех частях

Часть 3

Учебное пособие

2-е издание, стереотипное

Редактор *Н. В. Шувалова*. Технический редактор *О. Н. Крайнова*
Компьютерная верстка: *Р. Ю. Волкова*. Корректор *Т. Н. Чеснокова*

Изд. № 102115842. Подписано в печать 25.04.2013. Формат 70×100/16. Гарнитура «Балтика».
Бумага офс. № 1. Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,9. Тираж 2 000 экз. Заказ №

ООО «Издательский центр «Академия». www.academia-moscow.ru

129085, Москва, пр-т Мира, 101В, стр. 1. Тел./факс: (495) 648-0507, 616-00-29.

Санитарно-эпидемиологическое заключение № РОСС RU. АЕ51. Н 16474 от 05.04.2013.

Отпечатано с электронных носителей издательства.

ОАО «Тверской полиграфический комбинат», 170024, г. Тверь, пр-т Ленина, 5.

Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34. Телефон/факс: (4822) 44-42-15.

Home page — www.tverpk.ru Электронная почта (E-mail) — sales@tverpk.ru

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

ISBN 978-5-4468-0079-7 (ч. 3)
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

В части 3 рабочей тетради рассмотрены следующие темы:

- 1) холодные блюда и закуски;
- 2) рыбные блюда;
- 3) мясные блюда.

Рассматриваемые темы включают в себя выполнение заданий различной направленности: составить ответы на вопросы, найти правильные ответы на тестовые задания или вопросы, дополнить последовательность технологических операций приготовления блюд, выполнить практическую работу по приготовлению блюд с составлением последовательности технологических операций и проведением анализа положительных результатов и выявленных недостатков, дополнить тексты и отдельные предложения недостающей информацией из пройденного теоретического материала, касающегося приготовления блюд, их качества, соблюдения требований безопасности при работе с механическим и электрооборудованием, правил личной гигиены при работе с продуктами и др.

Рабочая тетрадь будет способствовать развитию у учащихся познавательной деятельности, формированию навыков самоанализа.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

1.1. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУТЕРБРОДОВ

1. Укажите пропущенный вид бутербродов.



Простые

Хлеб плюс масло плюс колбаса или сыр, или ветчина, или рыба, или консервы.

Сложные

Хлеб плюс масло плюс два-три вида сочетающихся по цвету и вкусу продуктов.

Хлеб плюс масло, рыба плюс хлеб.

2. Дополните следующий текст.

Продукты для бутерброда должны быть уложены _____ на куске хлеба, поверхность гладкая, не заветренная. Вкус и запах _____.

Необходимо строго соблюдать правила личной _____, работая _____ цехе.

Передавать нож следует лезвием _____, острием _____.

3. Выполните практическую работу: приготовьте различные виды бутербродов.

Заполните табл. 1.1 и 1.2.

Таблица 1.1. Приготовление бутербродов

Организация рабочего места	Описание технологических операций

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: _____

4. Нарисуйте бутерброд, который вы приготовили бы на детский утренник.

5. Дополните следующий текст.

Бутерброды подают в _____ и _____ виде. Мясные или рыбные продукты дополняют _____, _____, гольками яйца, маслинами, сладким _____.

Оценка _____ Подпись преподавателя _____