

Н. В. ЧУКАНОВА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

В четырех частях

ЧАСТЬ 4

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. 4. : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. — 2-е изд.,
стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 48 с.

ISBN 978-5-4468-0080-3

Рабочая тетрадь является частью учебно-методического комплекта по профессии 260807.01 «Повар, кондитер». В части 4 рассматриваются блюда из яиц и творога, сладкие блюда и напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста.

Приведены вопросы, задания, в том числе практические, направленные на закрепление теоретических знаний по технологии приготовления холодных блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, блюд лечебного питания, изделий из дрожжевого теста.

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 978-5-4468-0080-3 (ч. 4)
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 4 рабочей тетради рассмотрены следующие темы:

- 1) блюда из яиц и творога;
- 2) сладкие блюда и напитки;
- 3) блюда лечебного питания;
- 4) дрожжевое тесто и изделия из него.

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 на кухне и др.

Учебное пособие будет способствовать развитию у учащихся познавательной деятельности, формированию навыков самоанализа.

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА

1.1. ВАРКА ЯИЦ ВКРУТУЮ, ВСМЯТКУ И «В МЕШОЧЕК»

1. Установите соответствие следующих блюд с процессами их приготовления (соедините их линиями).

Яйца всмятку	варка в воде в течение 4,5—5 мин, ополаскивание холодной водой
Яйца «в мешочек» (пашот)	варка в воде в течение 2,5—3 мин, промывание холодной водой
Яйца вкрутую	варка в кипящей воде в течение 10—12 мин, промывание холодной водой

2. Дополните следующий текст.

Вареные яйца должны быть чистыми, без _____.

Яйца всмятку имеют _____ желток и _____ белок. Яйца «в мешочек» должны иметь _____ желток, белок _____ сверху, а в центре _____.

У яиц, сваренных вкрутую, белок и желток _____.

Необходимо строго соблюдать правила _____ при работе с электро_____. Снимать кастрюлю с плиты, следует с помощью прихваток.

3. Выполните практическую работу: приготовьте яйца всмятку, «в мешочек», вкрутую.

Заполните табл. 1.1 и 1.2.

Таблица 1.1. Приготовление яиц

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

1. Какие яйца являются наиболее ценными в пищевом отношении:

- а) холодильниковые;
- б) свежие;
- в) известкованные;
- г) диетические?

2. Какие яйца используют для приготовления яичницы-глазуньи:

- а) свежие;
- б) холодильниковые;
- в) диетические;
- г) известкованные?

3. Блюда из яиц готовят в цехе:

- а) холодном;
- б) доготовочном;
- в) горячем.

Таблица 1.3. Ответы на тестовые задания и вопросы

Номер тестового задания (вопроса)	1	2	3
Индекс правильного ответа			

Оценка _____ Подпись преподавателя _____