

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский техникум общественного питания»

Рассмотрено предметно-цикловой комиссией
преподавателей и мастеров кулинарного профиля
ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

протокол заседания № 1

от «14» августа 2021 г.

председатель ПЦК:  О. В. Косухина

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ
для выполнения самостоятельных работ

по учебной практике профессионального модуля
ПМ 07. Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер
для обучающихся 2 курса
по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Автор: Баркова Ольга Васильевна,
преподаватель практики ОГАПОУ «БТОП»

Белгород 2021 г.

Содержание	стр
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
РАЗДЕЛ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ОВОЩЕЙ ДЛЯ БЛЮД МАССОВОГО СПРОСА	5
Тема 1. Механическая обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодов и грибов.	5
Тема 2. Подготовка к кулинарной обработке клубнеплодов и корнеплодов, капустных, луковых, плодов и грибов.	7
РАЗДЕЛ 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБЫ ДЛЯ БЛЮД МАССОВОГО СПРОСА	11
Тема 1. Первичная обработка рыбы и способы разделки. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания и жарки.	11
Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов местного регионального компонента и старинных блюд Белгородской области.	13
РАЗДЕЛ 3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ДЛЯ БЛЮД МАССОВОГО СПРОСА	16
Тема 1. Первичная обработка и разделка мяса. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для жарки, тушения <i>и старинных блюд Белгородской области.</i>	16
Тема 2. Приготовление натуральной рубленной и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё.	19
РАЗДЕЛ 4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ПТИЦЫ ДЛЯ БЛЮД МАССОВОГО СПРОСА	22
Тема 1. Обработка домашней птицы. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.	22
Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из птицы. Приготовление полуфабрикатов местного регионального компонента.	25
ЛИТЕРАТУРА	28

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая тетрадь разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания» профессионального стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело рабочей программы профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер.

Внедрение рабочей тетради в образовательный процесс должно решать следующие задачи:

- развитие мыслительной деятельности;
- усвоение теоретических знаний;
- приобретение практических навыков и умений;
- формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций.

Целью данной разработки является повышение качества знаний обучающихся, расширение профессиональных знаний, полученных на теоретических и практических занятиях, закрепление и обобщение пройденного материала, проявление интереса обучающихся к дисциплине и своей профессии через материалы рабочей тетради.

Данная рабочая тетрадь является частью учебно-методического комплекса. Предназначена для обучающихся 2 курсов образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования. В рабочей тетради содержится блок учебной практики профессионального модуля ПМ 07. Материал рабочей тетради охватывают 4 раздела программы учебной практики по ПМ 07. Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер.

Рабочая тетрадь рассчитана для 4 разделов и предусматривает изучение, повторение и закрепление основных технологических процессов при приготовлении полуфабрикатов для блюд массового спроса, технику безопасности и правила личной гигиены повара в мясорыбном, птицебельном цехе, требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов. Каждый раздел отражает все темы приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса и включает в себя 2 темы: Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из овощей для блюд массового спроса, рассчитан на 12 часов. Тема 1. Механическая обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодов и грибов.

Тема 2. Подготовка к кулинарной обработке клубнеплодов и корнеплодов, капустных, луковых, плодов и грибов.

Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для блюд массового спроса, рассчитан на 12 часов. Тема 1. Первичная обработка рыбы и способы разделки. Приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания и жарки.

Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов местного регионального компонента и старинных блюд Белгородской области.

Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из мяса для блюд массового спроса, рассчитан на 12 часов. Тема 1. Первичная обработка и разделка мяса. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для жарки, тушения и старинных блюд Белгородской области.

Тема 2. Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё

Раздел 4. Приготовление полуфабрикатов из птицы для блюд массового спроса, рассчитан на 12 часов. Тема 1. Обработка домашней птицы. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.

Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы из птицы. Приготовление полуфабрикатов местного регионального компонента.

Темы каждого раздела состоят из трех заданий включающих в себя: вопросы, заполнение таблиц и схематические задания. В конце каждого раздела предлагается закрепить пройденный материал по разделу и составить кроссворд.

Вопросы, стоящие в начале каждой темы, позволяют подвести обучающегося к изучению данной темы, активизировать познавательную деятельность по решению производственных задач, сформировать профессиональные и общие компетенции и повысить свой профессиональный уровень. Используя полученный опыт, можно сказать что особый интерес у обучающихся вызывает задание по заполнению пустых окон в таблицах. Заполнение таблиц выполняет не только познавательную функцию, но и развивает логическое и аналитическое мышление, умение самостоятельно проводить обобщение знаний и умений, полученных на теоретическом или практическом занятии, помогает раскрыть данную тему. Составление схем является опорой практической деятельности, способствующих повышению творческого потенциала, мышления, закреплению и развитию профессиональных навыков для дальнейшего использования в профессиональной деятельности. Составление кроссвордов является занимательным процессом, развивает мыслительную и творческую деятельность обучающегося, позволяет студенту проверить свои знания и умения, полученные на теоретических, практических занятиях и применять их в своей профессиональной деятельности.

Использование рабочей тетради, позволяет чередовать физический и умственный труд обучающихся, что является важнейшим средством поддержания здоровья. Здоровье-сберегающие технологии способствуют формированию знаний, умений и навыков, готовности к саморазвитию и повышению творческого потенциала, сохранению здоровья для осуществления своих профессиональных обязанностей.

При работе с каждым заданием самостоятельно у обучающихся появляется возможность максимально использовать свои знания и умения для его выполнения, что является актуальным при освоении данной профессии и более качественному закреплению полученного материала.

Рабочая тетрадь предназначена для преподавателей спецдисциплин, преподавателей практики, мастеров производственного обучения и обучающихся учреждений среднего профессионального образования и может быть использована на теоретических и практических занятиях, во внеурочное время и для выполнения домашнего занятия по пройденной теме, а также при подготовке к конкурсу Ворлдскиллс Россия, Абилимпикс, к демонстрационному экзамену по компетенции «Поварское дело».

РАЗДЕЛ 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ОВОЩЕЙ ДЛЯ БЛЮД МАССОВОГО СПРОСА

Тема 1. Механическая обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодов и грибов.

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия: формирование профессиональных и общих компетенций обучающихся.

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зеленных овощей.

ОК: 1-11

Задание 1. Дайте определение операциям механической кулинарной обработки картофеля.

Сортировка

Калибровка

Мытьё

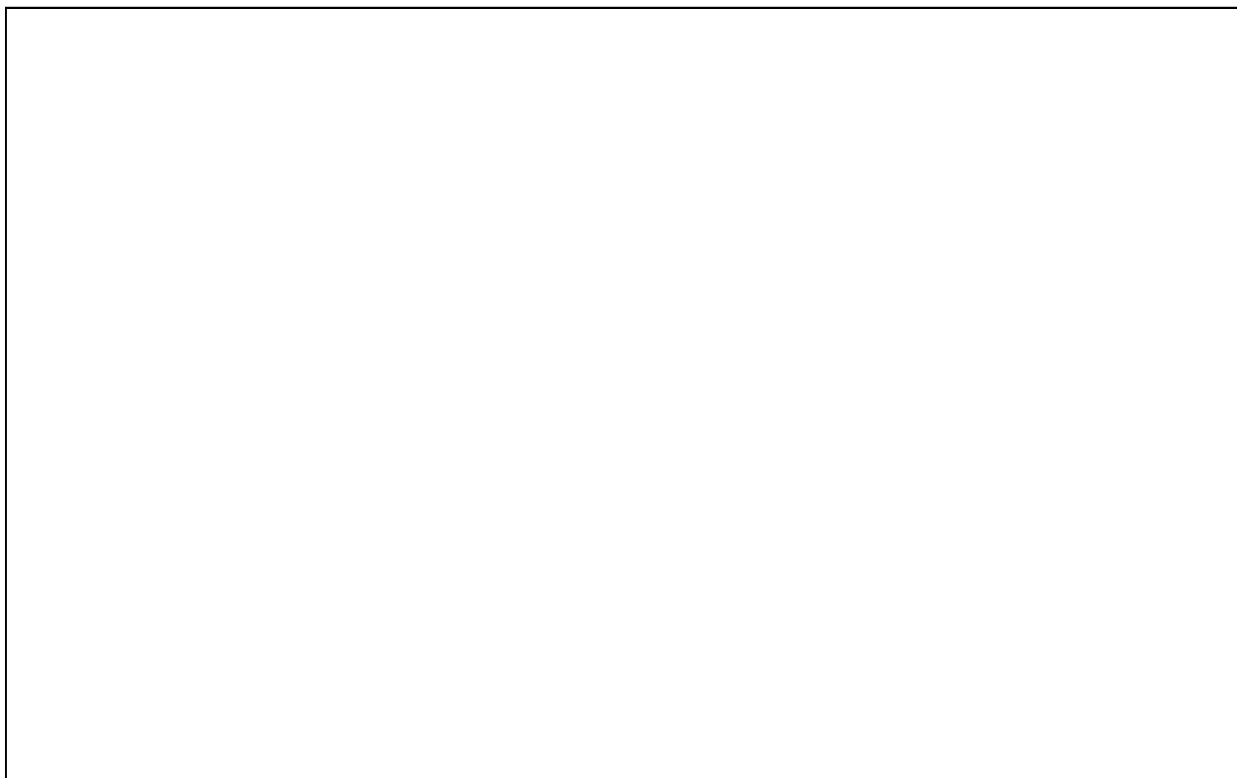
Очистка

Дочистка

Задание 2. Заполните таблицу.

Овощи	Показатели качества			
	Внешний вид	Запах	Цвет	Поверхность
Клубни очищенного картофеля				
Морковь очищенная				
Свекла очищенная				
Лук репчатый очищенный				
Капуста белокочанная				

Задание 3. Нарисуйте схему механической кулинарной обработки капустных:



Тема 2. Подготовка к кулинарной обработке клубнеплодов и корнеплодов, капустных, луковых, плодов и грибов.

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия: формирование профессиональных и общих компетенций обучающихся.

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зеленных овощей.

ОК: 1-11

Задание 1. Ответьте на вопросы:

Перечислите формы нарезки овощей и их кулинарное использование?

С какой целью моют овощи?

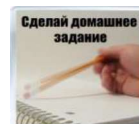
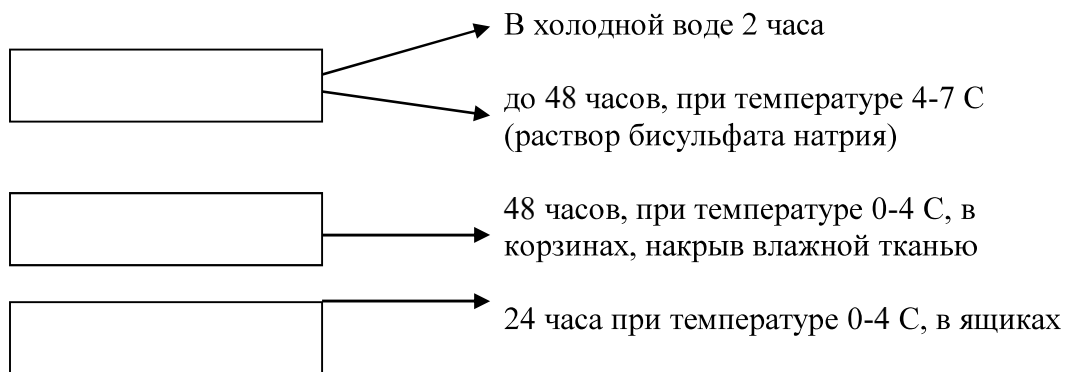
С какой целью нарезают овощи?

Задание 2. Заполните таблицу.

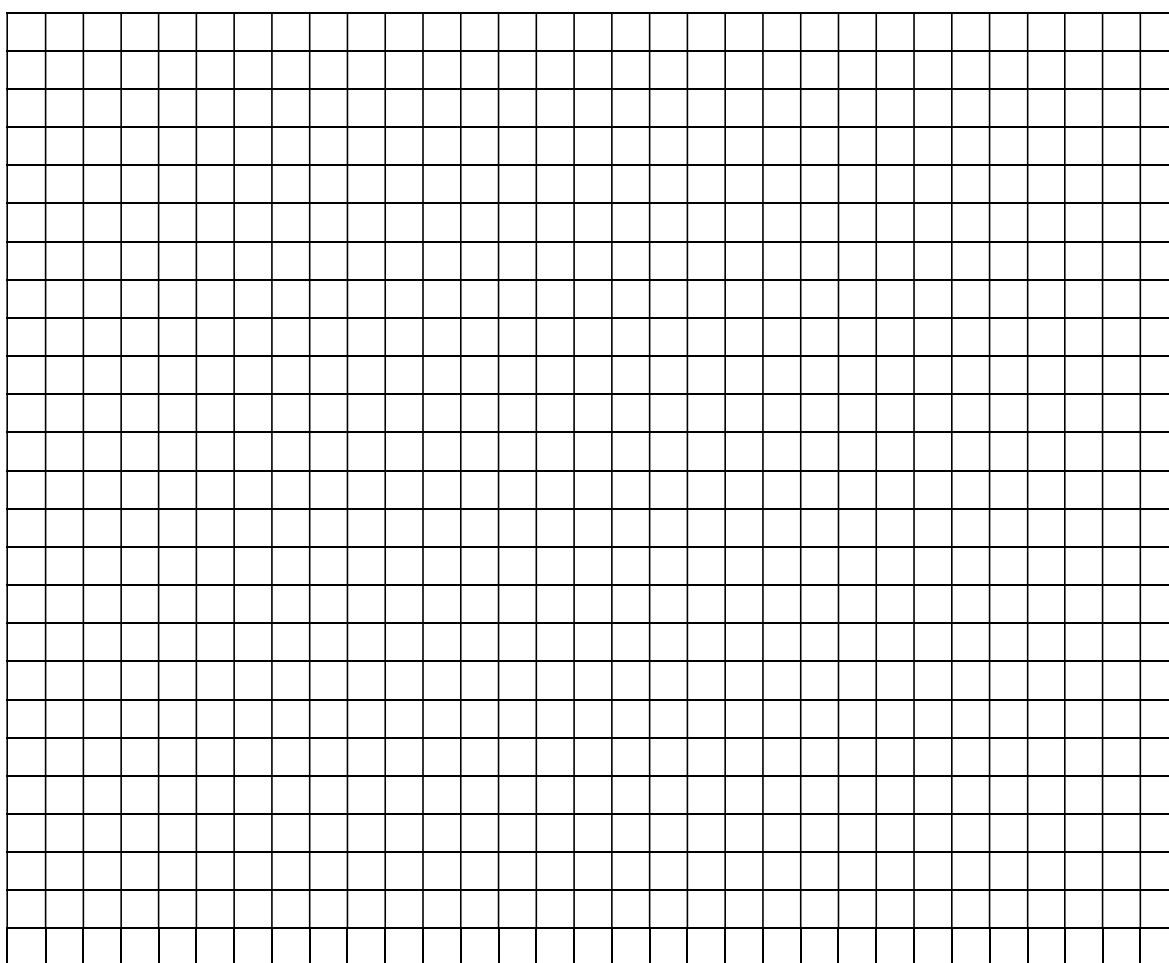
Форма нарезки	Примерные размеры, см	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
К А Р Т О Ф Е Л Ь			
Соломка			
Брусочки			
Кубики крупные средние мелкие			
Кружочки			

Ломтики			
Дольки			
Бочонки, груши			
Шарики крупные мелкие (орешки)			
Стружка			
Л У К Р Е П Ч А Т Ы Й			
Соломка			
Кубики			
Дольки			
Кольца и полукольца			
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ			
Соломка			
Шашки (квадратики)			
Кубики мелкие			

Задание 3. Определить сроки хранения очищенных овощей: (впишите названия овощей)



Составить кроссворд по теме «Овощи»:



Вопросы для кроссворда:

По горизонтали:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____

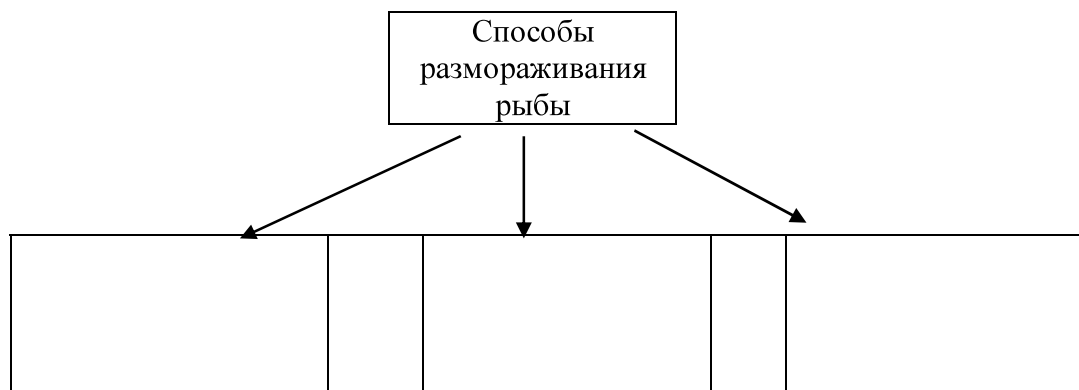
По вертикали:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____

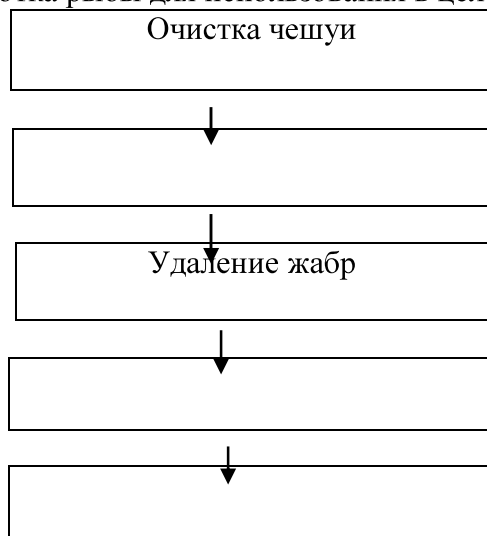
Укажите в таблице формы полуфабрикатов из рыбы и угол, под которым их нарезают в зависимости от способа тепловой обработки.

Способ тепловой обработки	Форма и угол нарезания
Варка основным способом	Рыбу целиком, звенья...
Жаренье во фритюре	
Припускание	Рыбу в целом виде, некрупные звенья, ...
Жаренье основным способом	

Задание 3. Дополните схемы:



Обработка рыбы для использования в целом виде



Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов местного регионального компонента и старинных блюд Белгородской области.

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия: формирование профессиональных и общих компетенций обучающихся.

ПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.

ОК: 1-11

Задание 1. Ответьте на вопросы:

Зачем в котлетную массу вводят хлеб?

В чем отличие котлет от зраз?

Для чего «рыбу в тесте» маринуют?

Какое значение имеет хлеб и жидкость, введённая в котлетную массу

Задание 2. Дайте характеристику полуфабрикатам из рыбной котлетной массы.

Изделие	Кол-во, шт.	Форма	Панировка	Способ тепловой обработки
Котлеты	2	Овально-заостренная	Сухари	Жаренье
Биточки				
Тефтели				
Зразы				
Тельное				
Рулет				

Задание 3. Допишите предложение: при приготовлении котлетной массы добавляют пшеничный хлеб, который размачивают.....

5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____

РАЗДЕЛ 3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ДЛЯ БЛЮД МАССОВОГО СПРОСА

Тема 1. Первичная обработка и разделка мяса. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса для жарки, тушения и старинных блюд Белгородской области.

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия: формирование профессиональных и общих компетенций обучающихся.

ПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ОК: 1-11

Задание 1. Ответьте на вопросы:

Классификация мяса по термическому состоянию (описание)

Опишите классификацию мяса, поступающего на ПОП?

Что является показателем качества мяса?

Последовательность первичной обработки мяса:

Какой способ размораживания мяса считается лучшим и почему?

Что такое обвалка, жиловка?

Для чего производят зачистку?

Задание 2. Заполните таблицу:

Виды полуфабрикатов из говядины

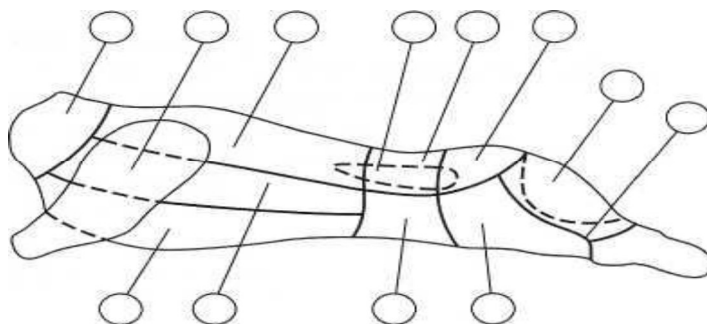
Части мяса	Виды полуфабрикатов		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые

Виды полуфабрикатов из свинины и баранины

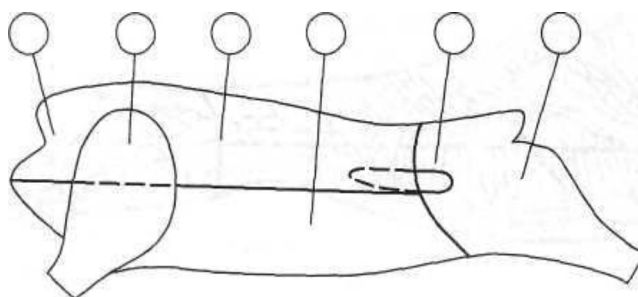
Части мяса	Виды полуфабрикатов		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые

Задание 3. Опишите части туши:

Кулинарная разделка говяжьей полутуши



Кулинарная разделка туши свинины



Тема 2. Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё.

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия: формирование профессиональных и общих компетенций обучающихся.

ПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ОК: 1-11

Задание 1. Ответьте на вопросы:

Какие части мяса используют для котлетной массы?

Для чего выбивают котлетную массу?

От чего зависит кулинарное использование частей мяса?

Перечислите субпродукты мяса

Почему необходимо быстрее обрабатывать субпродукты?

Как обрабатывают и варят почки?

Задание 2. Заполнить таблицу:

Кулинарное использование Части мяса	Жарка	Варка	Тушение
Вырезка			
Лопаточная часть			
Грудинка			

**РАЗДЕЛ 4. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ПТИЦЫ ДЛЯ БЛЮД
МАССОВОГО СПРОСА.**

**Тема 1. Обработка домашней птицы. Приготовление порционных и мелкокусковых
полуфабрикатов из птицы.**

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия: формирование профессиональных и общих компетенций обучающихся.

ПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ОК: 1-11

Задание 1. Ответьте на вопросы:

Почему мясо птицы усваивается организмом человека легче, чем говядина?

Для чего тушки птицы перед опаливанием натирают мукой или отрубями?

Опишите технологию приготовления полуфабрикатов из птицы:

Рагу

Плов

Котлеты натуральные

Котлеты панированные

Птица по - столичному (шницель столичный)

Котлеты фаршированные

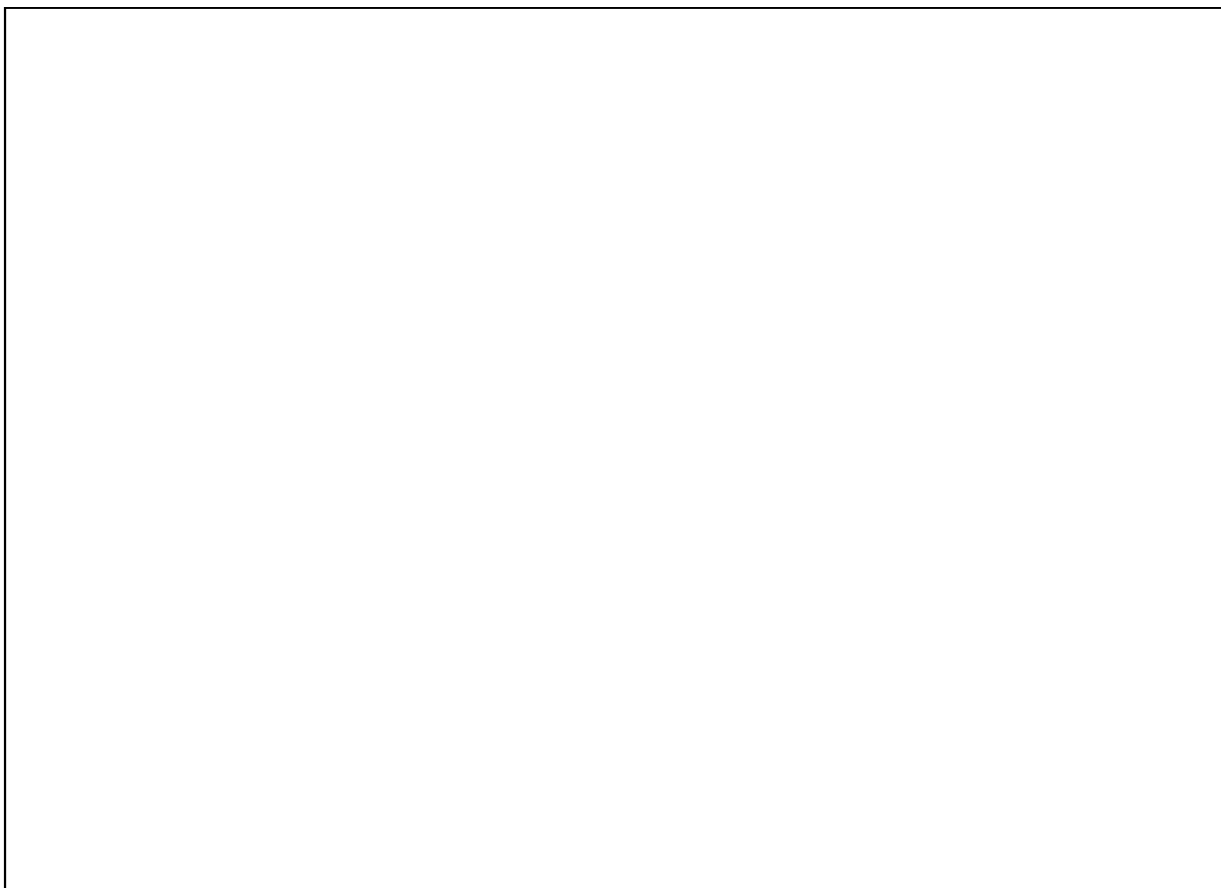
Котлеты по-киевски

Задание 2. Заполнить таблицу:

Характеристика полуфабрикатов из филе птицы

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Способ тепловой обработки	Особенности	
				Наличие косточки	Наличие фарша
Котлета натуральная	Овальная	—	Припускание или жаренье основным способом	+	—
Котлета панированная (деволяй)					
Котлета по-киевски					
Котлета фаршированная (марешаль)					
Шницель по-столичному					

Задание 3. Опишите схему приготовления полуфабриката из птицы котлета по –киевски:



Тема 2. Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы из птицы.

Приготовление полуфабрикатов местного регионального компонента.

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия: формирование профессиональных и общих компетенций обучающихся.

ПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ОК: 1-11

Задание 1. Ответьте на вопросы:

Как подготовить рабочее место для приготовления котлетной массы?

В чем панируют изделия из котлетной массы из птицы?

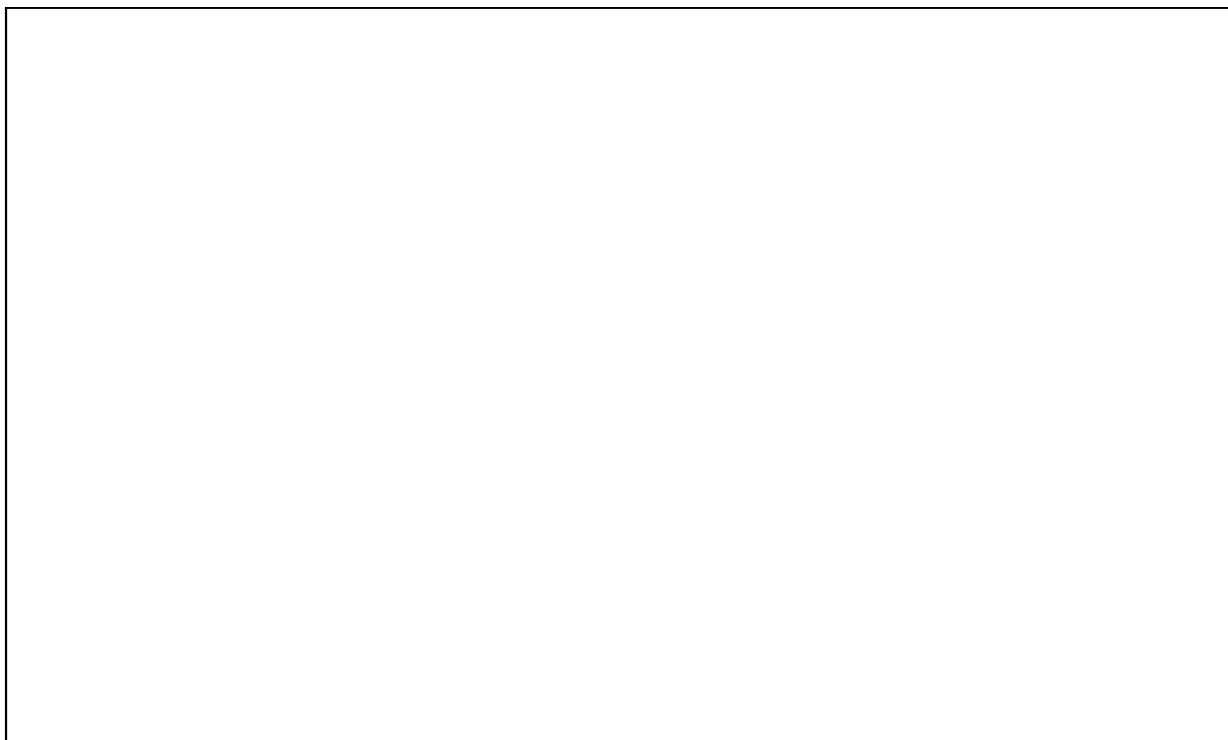
Какие блюда из местного регионального компонента из птицы вы знаете?

Как определить готовность кнельной массы?

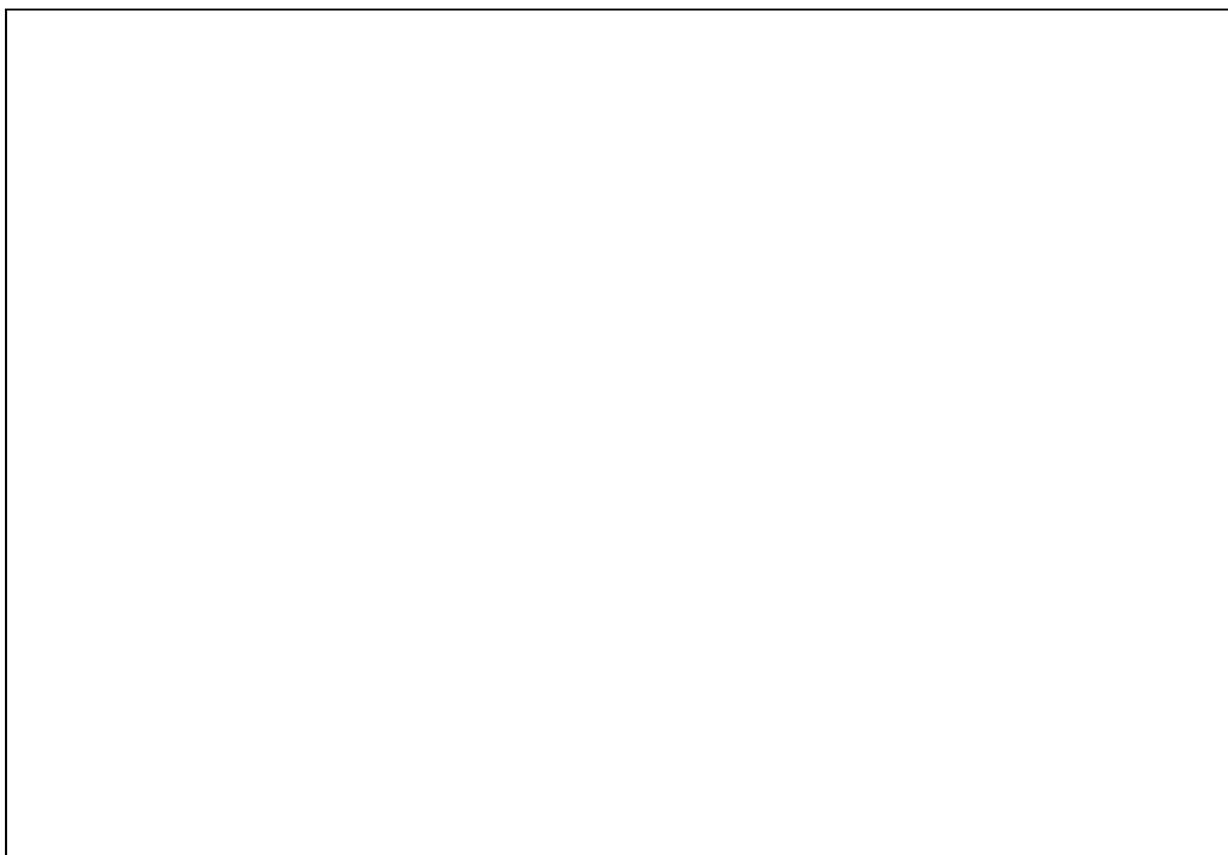
Задание 2. Полуфабрикаты из котлетной массы из мяса птицы и дичи

Котлеты	Котлетную массу порционируют, панируют в белой панировке, придают форму котлет.
Пожарские котлеты	
Биточки	
Биточки рубленые из птицы, фаршированные шампиньонами	
Котлета «Дружба»	
Котлета «Турист»	На середину лепешки из натуральной куриной массы, кладут фарш (сыр, масло сливочное охлажденное, вареное яйцо, зелень). Формируют котлеты, панируют в двойной панировке (мука, льезон, сухари).

Задание 3. Нарисуйте схему приготовления котлетной массы:



Нарисуйте схему приготовления кнельной массы:



5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____

ЛИТЕРАТУРА

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова. – М.: издательский центр «академия», 2010. – 400 с.
2. Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар». в 4 ч.
3. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. – 4-е изд., стер. – М.: издательский центр «Академия», 2007. – 96 с.
4. Здобнов А. И. сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. И. Здобнов. – Киев: А.С.К., 2007. – 656 с.
5. Шатун Л. Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Л. Г. Шатун. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.

Интернет-ресурсы

1. [http:// www.book-cook.net](http://www.book-cook.net) - рецепты и кулинария на поварёнок. ру.
2. <http://food.passion.ru>.- кулинария
3. <http://supercook.ru/русский> национальный ресурс