

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


РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

для выполнения самостоятельных работ
по учебной практике профессионального модуля
ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
(для очно-заочной формы обучения)
для обучающихся 3 курса

Автор: Арамян Татьяна Алексеевна,
мастер производственного обучения ОГАПОУ «БТОП»

Белгород - 2024 г.

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии преподавателей практики и мастеров п/о кулинарного профиля
ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»
протокол заседания №11
от «20» июня 2024 г.
председатель ПЦК  Е. М. Желябовская

Принята на заседании Методического Совета
Протокол № 5 от «25» июня 2024г.
Председатель Герчак М.С. 

Разработчик: Арамян Татьяна Алексеевна, мастер производственного обучения
ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

СОДЕРЖАНИЕ

стр

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
РАЗДЕЛ 1. Организация процессов и техническое оснащение работ по подготовки основных продуктов, сырья и дополнительных ингредиентов	6
Тема 1. Организация рабочего места при приготовлении холодных соусов и холодных заправок	6
Тема 2. Организация рабочего места при приготовлении холодных блюд и закусок	6
РАЗДЕЛ 2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок и масляных смесей, бутербродов и канапе разнообразного ассортимента	8
Тема 1. Приготовление холодных соусов, заправок и масляных смесей разнообразного ассортимента	8
Тема 2. Приготовление бутербродов и канапе разнообразного ассортимента	8
РАЗДЕЛ 3. Приготовление, оформление салатов из свежих овощей, салатов из вареных овощей и винегретов	10
Тема 1. Приготовление салатов из свежих овощей	10
Тема 2. Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов	11
РАЗДЕЛ 4. Приготовление и оформление холодных закусок из овощей, яиц и грибов, рыбы, мяса и птицы	14
Тема 1. Приготовление холодных закусок из овощей, яиц и грибов	14
Тема 2. Приготовление холодных закусок из рыбы, мяса и птицы	16
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	19

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер, адаптированной рабочей программы профессионального модуля ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

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 3 курсов образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования. В рабочей тетради содержится блок учебной практики профессионального модуля ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Материал рабочей тетради охватывает 4 раздела адаптированной рабочей программы учебной практики по ПМ 03. Выполнение работ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и предусматривает изучение, повторение и закрепление основных технологических процессов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, технику безопасности и правила личной гигиены повара в холодном цехе. Требования к качеству и сроки хранения холодных блюд и закусок.

Темы каждого раздела состоят из трех заданий, включающих в себя: вопросы, заполнения таблиц и схематические задания.

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 задания 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.

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 спец дисциплин, 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 задания по пройденной теме, а также при подготовке к конкурсу Абилимпикс, к демонстрационному экзамену по компетенции «Поварское дело».

РАЗДЕЛ 1. Организация процессов и техническое оснащение работ по подготовке основных продуктов, сырья и дополнительных ингредиентов

Тема 1. Организация рабочего места при приготовлении холодных соусов и холодных заправок

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия: формирование профессиональных и общих компетенций обучающихся.

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных соусов и холодных заправок.

ОК: 1-11

Задание 1.

Дать определение что такое холодный цех.

Где должен располагаться холодный цех.

Назовите основные виды технологического оборудования

Задание 2.

Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь для приготовления холодных соусов и заправок.

Оборудование: _____

Инвентарь: _____



Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.), молочнокислая продукция, а также холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.), холодные напитки, холодные супы.



Задание 3.

Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов

1. _____ 2. _____

Тема 2. Организация рабочего места при приготовлении холодных блюд и закусок

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия: формирование профессиональных и общих компетенций обучающихся.

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных соусов и холодных заправок.

ОК: 1-11

Задание 1.

Подберите инвентарь в соответствии с вопросом.

Вопросы:

1. Набор инвентаря, инструментов для приготовления холодных овощных и сладких супов.
2. Набор инвентаря, инструментов для приготовления овощных салатов.
3. Набор инвентаря, инструментов для приготовления бутербродов разнообразного ассортимента.
4. Набор инвентаря для приготовления заливных блюд.

№ п/п	Наименование инвентаря, инструмента
1	Карбовочный нож
2	Хлебный нож
3	Сырный нож
4	Гастрономический нож
5	Ручной маслоделитель
6	Приспособление для украшений из овощей
7	Яйцerezка
8	Портативная взбивалка
9	Формочки для желе, муссов
10	Яблокорезка
11	Ножи поварской тройки
12	Скребок для масла
13	Форма для заливных блюд

Задание 2.

Подобрать посуду для подачи холодных блюд и закусок. Фарфоровые и металлические блюда предназначены для подачи _____

Селедочницу _____ используют _____ для подачи _____

стеклянные вазы для _____

икорницы для подачи _____

салатники для _____

розетки для _____

Задание 3. Определить какую посуду используют для подачи канапе?

Выберите правильный вариант.

- а) тарелки
- б) вазы
- в) блюда

РАЗДЕЛ 2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок и масляных смесей, бутербродов и канапе разнообразного ассортимента

Тема 1. Приготовление холодных соусов, заправок и масляных смесей разнообразного ассортимента

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия: формирование профессиональных и общих компетенций обучающихся.

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

ОК: 1-11

Задание 1.

Ответить на вопрос:

- Назовите какие соусы и заправки используют для холодных блюд и закусок?
- Назовите сроки хранения и температуру подачи холодных соусов?

Задание 2.

Определить последовательность приготовления масляной смеси «масло зеленое»

Тщательно перемешать

Охладить

Соединить с рубленой зеленью петрушки

Подготовленное сливочное масло размягчить при комнатной температуре до пластичного состояния

Довести до вкуса лимонной кислотой

Формовать в виде батончика

Задание 3.

Нарисовать схему приготовления соуса майонез



Тема 2. Приготовление бутербродов и канапе разнообразного ассортимента

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия: формирование профессиональных и общих компетенций обучающихся.

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

ОК: 1-11

Задание 1.

Ответить на вопрос:

Укажите: как подбирают продукты для сложных бутербродов

Назовите: Правила подачи закусочных бутербродов

Задание 2.

Заполните таблицу: Размеры хлеба для бутербродов

Хлеб нарезают	Размеры
Для простых бутербродов	
Для закрытых бутербродов	
Для закусочных бутербродов	

Задание 3.

-Для закрытых бутербродов хлеб:

- а) зачищают от корок
- б) обжаривают на масле
- в) запекают в жарочном шкафу

-Бутерброды канапе подают к

- а) к завтраку б) к салатам в) к коктейлям г) к супам

Укажите: для каких целей бутерброды охлаждают перед подачей?

Как называются закрытые бутерброды:

- а) канапе;
- б) комбинированные;
- в) тартинки;
- г) сэндвичи

Как называются закусочные бутерброды:

- а) открытые;
- б) сэндвичи;
- в) канапе;
- г) муаль



РАЗДЕЛ 3. Приготовление, оформление салатов из свежих овощей, салатов из вареных овощей и винегретов

Тема 1. Приготовление салатов из свежих овощей

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия: формирование профессиональных и общих компетенций обучающихся.

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

ОК: 1-11

Задание 1.

Перечислите: Виды салатов из свежих овощей

2.) Определите название салата по набору продуктов:

свежие огурцы, салат, зелёный, редис красный, лук зелёный, яйца, сметана

3.) Ответить на вопрос:

Какой салат готовится из капусты, моркови, уксуса, соли, сахара, растительного масла:

а) витаминный;

б) из капусты;

в) летний;

г) весенний?

Задание 2.

Выберите из перечисленных вариантов правильный ответ, используемые виды нарезки свежих огурцов при приготовлении салатов

а) кружочками б) соломкой в) ломтиками г) кубиками Составьте таблицу салатов из свежих овощей по образцу.



Задание 3.

№ п/п	Салат	Овощи, входящие в салат	Форма нарезки овощей	Заправка для салатов
1	Зеленый	Салат или китайская капуста, яйцо вареное	Листья разрывают на несколько кусочков, утолщенную часть шинкуют	Сметана или салатная заправка

- Соотнесите ингредиенты салатов и название:

1. салат витаминный
2. салат картофельный
3. салат "Весна"

Капуста белокочанная, морковь, зеленый лук, яблоки свежие, компот из консервированных плодов, лимон, сметана, сахар салат, редис, огурец свежий, зеленый лук, яйцо, сметана картофель, зеленый или репчатый лук, сметана или майонез.

- в салаты из сырых овощей соль добавляют:

- за 15 минут до подачи
- при отпуске
- за 20 минут до подачи.

- Украшая салаты следует помнить, что:

- для украшения салатов допустимо использовать любые виды продуктов, сочетающихся по цвету и вкусу
- для украшения салатов допустимо использовать только продукты входящий в состав салата
- украшение салатов не является обязательным и не стоит на него тратить время.

Тема 2. Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия: формирование профессиональных и общих компетенций обучающихся.

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

ОК: 1-11

Задание 1.

Определите состав мясного салата?

- | | |
|-----------------------|--------------|
| 1. Птица | 6. Колбаса |
| 2. Майонез | 7. Огурцы |
| 3. Яйца | 8. Салат |
| 4. Крабы | 9. Картофель |
| 5. Говядина (свинина) | 10. Грибы |

- Назовите: Какие тепловые процессы применяют при приготовлении мясного салата? _____

- Укажите: Отличие мясного и столичного салатов?

Задание 2.

Заполните таблицу: Отметьте знаком X продукты, входящие в состав салатов и винегрета

Продукты	Винегрет	Салат мясной	Салат рыбный	Салат с крабами	Салат столичный
Картофель					
Горошек зелёный					
Помидоры					
Огурцы солёные					
Соус «Майонез»					
Соус «Южный»					
Заправка салатная					
Говядина					
Крабы					
Куры					
Свекла					
Рыба					
Яйца					
Лук репчатый					
Морковь					

Задание 3.

- Назовите: Основной компонент в винегрете

- Назовите: Какие виды заправок используют для винегрета?

- Объясните: Почему свеклу заправляют растительным маслом и вводят в винегрет в последнюю очередь?

- Укажите: Последовательность приготовления винегрета

- а) _____
- б) _____
- в) _____

- Г) _____
- Д) _____
- е) _____
- Ж) _____



РАЗДЕЛ 4. Приготовление и оформление холодных закусок из овощей, яиц и грибов, рыбы, мяса и птицы

Тема 1. Приготовление холодных закусок из овощей, яиц и грибов

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия: формирование профессиональных и общих компетенций обучающихся.

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

ОК: 1-11

Задание 1.

-Укажите: Отличие холодных блюдов от закусок

-Перечислите: Блюда и закуски из овощей

- Опишите оформление салата яйца под майонезом с гарниром

- Перечислите: Какие продукты используют для фарша при приготовлении яйца фаршированные, используя рисунок?

- Укажите: Требования к качеству блюда «Яйца фаршированные»

Внешний вид _____

Вкус _____

Консистенция _____

Цвет _____



Задание 2.

Заполните таблицу:

Отметьте знаком X продукты, входящие в состав перечисленных блюд

Продукты/Блюда	Икра овощная	Яйцо под майонезом	Яйца фаршированные	Помидоры фаршированные	Икра баклажанная	Редька с маслом или

		гарнир ом		мясным салатом		смета ной
Картофель						
Морковь						
Огурцы солёные						
Баклажаны						
Масло растительн ое						
Лук репчатый						
Пюре томатное						
Майонез						
Капуста свежая						
Уксус 3%						
Чеснок						
Сметана						
Сахар						
Соус «Южный»						
Помидоры						
Горошек зелёный						
Свекла						
Желе						
Филе сельди						
Сливочное масло						
Горчица						
Мясо отварное						

Задание 3.

- Для сельди натуральной с картофелем и маслом:

- а) филе сельди укладывают на селедочницу, а рядом картофель с маслом;
- б) филе сельди укладывают на селедочницу, а вокруг гарнир из овощей и яйца;
- в) филе сельди укладывают на селедочницу, отдельно подают отварной картофель с маслом;
- г) филе сельди укладывают на селедочницу, отдельно подают гарнир из картофеля, огурца, моркови, свеклы, лука и яйца.

- Почему при приготовлении холодных блюд и закусок необходимо соблюдать строгие санитарные правила?

- а) изменяется цвет продуктов;
- б) продукты больше не подвергаются тепловой обработке;
- в) ухудшаются вкусовые качества блюд;
- г) все ответы верны.

- Салат-коктейль – это:

- а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;
- б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;
- в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями



Тема 2. Приготовление холодных закусок из рыбы, мяса и птицы

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия: формирование профессиональных и общих компетенций обучающихся.

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

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ОК: 1-11

Задание 1.

. Укажите: как пластуется рыба для холодных блюд и закусок?

- Заполните таблицу: Рыбные закуски

Название блюда	Подача блюда
Лосось, сёмга или кета	
Шпроты, сардины с лимоном	
Килька или салака с луком и маслом	
Сельдь с гарниром	
Сельдь с картофелем и маслом	

- Укажите: Отличие «Сельдь с гарниром» и «Сельдь рубленая»



Задание 2.

- Перечислите продукты, входящие в состав блюда «Паштет из печени»

Укажите

форму

паштета:

- Составьте технологическую схему приготовления блюда рулет из птицы



Задание 3.

Требования к качеству холодных блюд.

Сроки хранения

Заполните таблицу: Температура и сроки хранения холодных блюд

<i>Название блюд</i>	<i>Температура</i>	<i>Сроки хранения</i>
Жареные мясные блюда		
Паштеты		
Рубленая сельдь		
Жареная рыба		
Студни, заливные из мяса, рыбы		
Заправленные салаты		
Незаправленные салаты		

Бутерброды		

- Назовите блюда, представленные на картинках.
Дайте характеристику: Требования к качеству этих блюд



СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основные источники:

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. Для студ. учреждений сред. Проф. Образования/ Г.П. Семичева – М.: Академия, 2019 – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. – 368 с.

2. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2013. – 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)

3. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. – 256с.

4. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2012. – 392 с.

5. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013. – 496с.

6. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н. А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2015 – 328 с.

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Академия, 2009 – 218с.

8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М., Академия 2002 – 320с.

9. Дубровская Н. И. Кулинария Лабораторный практикум, М., Академия, 2011 – 280с.

10. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий и учебник для нач. Проф. Образования / М.: Академия, 2009. – 464 с.

11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. Проф. Образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с.

12. Мартинчик А.Н Микробиология, физиология питания, санитария М., Академия 2014 – 180 с.

13. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. – М.: Академия, 2010 – 312 с.

14. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда. М.: Академия, 2015г –280 с.

15. Производственное обучение профессии «повар»: в 4-х ч. часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. Андросов В.П., Пыжова Т.В., 7-е изд.стер. издание 2014 г.