МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СТАВРООЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«НОВОПАВЛОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ**

**по профессиональному модулю 01**

**« Приготовление блюд из овощей и грибов»**

**по профессиональному модулю 02**

**«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

**ПРОФЕССИЯ: повар, кондитер**

**КУРС: первый**

**ПРЕПОДАВАТЕЛЬ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН: Кучкина Т. И.**

 **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

 Каждому обучающемуся, изучающему модули ПМ 01« Приготовление блюд из овощей и грибов» и по профессиональному модулю ПМ 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста» выдается настоящая тетрадь, содержащая задания, которые должны выполняться в процессе домашней и самостоятельной классной работы.

 Все схемы и задания должны быть выполнены карандашом с соблюдением правил черчения. Каждое выполненное очередное задание должно быть предъявлено для проверки и подписи преподавателю на первом занятии после окончания изучения данной темы.

 Тетрадь выполненных заданий предъявляются обучающимися при сдачи зачета и экзамена. Задания, приведенные в тетради, охватывают лишь часть основных вопросов по каждой теме. Их выполнение помогает более глубокому и прочному усвоению учебного материала курса. Однако выполнение задания не освобождает обучающихся от проработки всех материалов, предусмотренных программой.

**Основная литература:**

1.Кулинария Н. А. Анфимова, Л.Л. Татарская, Академия, Москва, 2013г

2. Технология приготовления пищи Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова, Деловая культура, Москва, 2013г

3. Профессиональный стандарт по индустрии питания

4. Учебные пособия для ПМ 01, Технологический колледж № 14, 2014

5. Мультимедийные пособия РНМЦ

**«Технология приготовления блюд из овощей и грибов»**

**Тема 1 «Введение. Техника безопасности и личная гигиена повара»**

**Задание 1:**

Техника безопасности и личная гигиена повара. Описать.

**Задание 2:**

Дать определение: «Кулинария».

**Задание 3:**

Дать определение: «Простой гарнир».

**Задание 4:**

Дать определение: «Сложный гарнир».

**Задание 5:**

Дать определение: «Панировка».

**Задание 6:**

Записать значение овощей в питании человека.

**Задание7.**

Какие существуют санитарно- гигиенические требования к организации рабочего места повара для процесса обработки и нарезки овощей и грибов?

**Задание выполнил:**

**Задание проверил:**

 **Дата:**

**Тема 2 «Механическая кулинарная обработка овощей»**

**Задание 1:**

Составить схему приготовления **«Картофеля в молоке».**

**Задание 2:**

Изобразить схему МКО овощей.

**Задание 3:**

Продолжить схему МКО картофеля.

1. Сортировка

**Задание 4:**

 Изобразить схему приготовления «МКО капусты»

**Задание5.**

Составить схему приготовления «Капусты тушеной»

**Задание выполнил:**

**Задание проверил:**

**Дата:**

**Тема 3 «Формы и виды нарезки овощей»**

**Задание 1:**

Продолжить схему видов овощей.

Овощи

**Задание 2:**

Заполнить таблицу «Форма нарезки картофеля»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Форма нарезки | Примерные размеры (см) | Способ тепловой обработки | Рекомендации по использованию |  |
| 1. Соломка |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |
| 5. |  |  |  |  |
| 6. |  |  |  |  |
| 7. |  |  |  |  |
| 8. |  |  |  |  |
| 9. |  |  |  |

**Задание 3**

Заполнить таблицу «Форма нарезки лука»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Форма нарезки | Примерные размеры | Способ тепловой обработки | Рекомендации по использованию |  |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |
| 5. |  |  |  |  |

**Задание 4:**

Заполнить таблицу «Форма нарезки капусты»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Форма нарезки | Примерные размеры | Способ тепловой обработки | Рекомендации по использованию |  |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |
| 5. |  |  |  |  |
| 6. |  |  |  |

**Задание выполнил:**

**Задание проверил:**

**Дата:**

**Тема 4 «Фаршированные овощи и грибы»**

**Задание 1.**

Дать краткое описание подготовки овощей для фарширования:

Кабачки-

Перец-

Томаты-

Баклажаны-

Капуста-

**Задание 2.**

Каким требованиям нормативных документов РФ должны соответствовать сырьё, продукты и полуфабрикаты? Перечислить.

**Задание 3.**

По каким признакам различают кулинарные изделия и полуфабрикаты? Перечислить.

**Задание 4.**

Перечислить виды грибов.

**Задание5.**

Описать МКО свежих грибов.

**Задание выполнил:**

**Задание проверил:**

**Дата:**

**«Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

**Тема 1 «Технология приготовления каш»**

**Задание 1.**

Какое значение в питании человека играют блюда из творога, яиц, круп и бобовых? Описать.

**Задание 2.**

Указать соотношение воды и крупы для приготовления рассыпчатой гречневой каши.

**Задание 3.**

С какими продуктами сочетаются блюда из круп, бобовых, творога и яиц?

**Задание 4.**

Какие блюда можно приготовить из круп? Перечислить.

**Задание 5.**

Перечислить консистенцию каш и соотношение.

**Задание6.**

**Дать определение «упревание»**

**Задание7.**

Указать температуру подачи каш.

**Задание выполнил:**

**Задание проверил:**

**Дата:**

**Тема 2 «Технологические схемы приготовления каш»**

**Задание 1.**

Составить схему приготовления «Рассыпчатой гречневой каши»

**Задание 2.**

Составить схему приготовления «Молочной манной каши»

**Задание 3.**

Описать 3 способа приготовления рисовой каши

**Задание 4.**

Составить схему приготовления «Рисовой рассыпчатой каши»

**Задание выполнил:**

**Задание проверил:**

**Дата:**

**Тема 3 «Жидкие основы для каш»**

**Задание 1:**

Опишите особенности варки манной каши.

**Задание 2.**

**Перечислите на чем варят жидкие каши?**

**Задание 3.**

**В каком питании лучше всего использовать жидкие каши?**

**Задание 4.**

**Что можно приготовить из рассыпчатых и вязких каш?**

**Задание 5.**

Перечислите изделия из каш, которые подают со сладким соусом.

**Задание 6.**

Укажите при какой температуре подают блюда из каш?

**Задание 7.**

Опишите технологию приготовления котлет и биточков из каш.

**Задание выполнил:**

**Задание проверил:**

**Дата:**

**Тема 4 «Технология приготовления блюд из круп»**

**Задание 1.**

Описать технологию приготовления запеканок из круп.

**Задание 2.**

При какой температуре запекают запеканки?

**Задание 3.**

Как определяется готовность запеканки?

**Задание 4.**

В течение какого времени готовятся запеканки?

**Задание 5.**

 Описать технологию приготовления крупеника.

**Задание выполнил:**

**Задание проверил:**

**Дата:**

**Тема 5 «Технологические схемы блюд из круп».**

**Задание 1.**

Составить технологическую схему гречневого крупеника.

**Задание 2.**

Продолжите схему приготовления пудинга манного.

Пудинг

**Задание 3.**

Составить технологическую схему пудинга рисового.

**Задание 4.**

Чем отличается пудинг от крупеника?

**Задание выполнил:**

**Задание проверил:**

**Дата:**

**Тема 6 «Органолептические показателю блюд из круп, бобовых».**

**Задание 1.**

Заполните таблицу.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Название | Внешний вид | Консистенция | Цвет | Запах |
| 1 | Пудинг манный |  |  |  |  |
| 2 | Гречневый пудинг |  |  |  |  |
| 3 | Запеканки из круп |  |  |  |  |

**Задание 2.**

Как варят бобовые? Описать.

**Задание 3.**

Технология приготовления фасоли в томате.

**Задание выполнил:**

**Задание проверил:**

**Дата:**

**Тема 7 «Технология приготовления блюд из макаронных изделий »**

**Задание 1.**

Укажите время варки вермишели и каннеллони.

**Задание 2.**

Указать 2 способа варки макаронных изделий.

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 3.**

Технология приготовления макаронника. Описать. Составить схему.

**Задание 4.**

Технология приготовления лапшевника. Описать. Составить схему.

**Задание 5.**

Описать технологию приготовления макарон запеченных с сыром. Составить схему.

**Задание выполнил:**

**Задание проверил:**

**Дата:**

**Тема 8 «Технология приготовления блюд из творога».**

**Задание 1.**

Какие виды творога бывают?

**Задание 2.**

Укажите группы блюд из творога, различающиеся по тепловой обработке .

**Задание 3.**

Какие блюда из творога бывают? Описать каждый вид.

**Задание 4.**

Описать технологию приготовления «Творожной массы»

**Задание 5.**

Укажите, сколько времени хранится творожная масса?

**Задание 6.**

Продолжить предложение: «По способу тепловой обработки, блюда из творога бывают…»

**Задание 7.**

Описать технологию приготовления творожной массы со сладким молочным соусом. Составить схему.

**Задание выполнил:**

**Задание проверил:**

**Дата:**

**Тема 9 «Технология приготовления простого пресного теста»**

**Задание 1.**

Поясните какое тесто называют пресным?

 **Задание 2.**

Опишите технологию приготовления пресного теста.

**Задание 3.**

Перечислите способы приготовления пресного теста.

**Задание 4.**

Кратко опишите технологию приготовления пресного теста. (2 способа)

**Задание 5.**

Перечислите изделия из пресного теста.

**Задание выполнил:**

**Задание проверил:**

**Дата:**