

Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Дмитриевский аграрный колледж»

*Региональный конкурс  
профессионального мастерства для  
преподавателей ПОО СПО  
Белгородской области  
«Лучшая методическая  
разработка учебного занятия»*

**Номинация «Лучшая методическая разработка учебного занятия по  
учебной практике профессионального модуля»**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАНЯТИЯ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Тема: «Приготовление, оформление подготовка к реализации  
бутербродов»  
(профессия 43.01.09 Повар, кондитер)**

**Лукьянова Оксана Ивановна,**  
преподаватель  
ОГАПОУ «Дмитриевский  
аграрный колледж»

Дмитриевка, 2021

## **Аннотация**

Данная методическая разработка предназначена для проведения занятия учебной практики в соответствии с программой профессионального модуля ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на тему «Приготовление, оформление подготовка к реализации бутербродов» предназначена для обучающихся по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер».

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

## Содержание

1. Введение
2. Основная часть
3. Заключение
4. Список использованных источников
5. Приложение

## Введение

Основой для разработки данного методического материала стал Федеральный государственный образовательный стандарт, профессиональный стандарт «Повар» профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и элементы заданий worldskills по компетенции Повар. Обучающийся в настоящее время не только должен получить знания, но и применить полученные знания при решении профессиональных нестандартных задач.

Данная разработка содержит рекомендации по проведению занятия учебной практики в соответствии с существующими нормативными документами.

Представлена структура урока, приведены практические примеры выполнения заданий, с применением технологических и инструкционных карт, по ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» по теме «Приготовление, оформление подготовка к реализации бутербродов».

Для проведения занятия и усвоения практических навыков обучающимися были использованы следующие методы:

- объяснительно-иллюстративный (рассказ, показ, объяснение, беседа);
- репродуктивный (лекция, демонстрация, упражнения);
- частично-поисковый (самостоятельная работа);
- парный метод работы;
- выполнение задания командой.

Целью занятия является получение практических навыков по приготовлению различных видов бутербродов с использованием различного инвентаря и методов оформления. При постановке цели занятия, обучающимися вырабатываются навыки планирования своей деятельности, распределения между собой ролей по выполнению задания.

Материал урока тесно связан с учебными дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Метод проведения занятия сочетает теоретическое обучение, демонстрацию практических элементов, демонстрации практических умений, работая с инструкционными карточками.

Обучающийся должен:

***иметь практический опыт:***

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных

блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

– рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Актуальность данной методической разработки обуславливается потребностью современного рынка в квалифицированных рабочих к высоким темпам развития в производстве, обслуживания, способных к самореализации и саморазвитию. Из этого следует, что у обучающихся нужно формировать профессиональный интерес к данной профессии. Обучающиеся сами по себе не часто проявляют активный интерес, это в основном следствие целенаправленных педагогических воздействий, т.е. применяемой разнообразной педагогической технологии.

В данное время сам процесс обучения немислим без применения новых, более эффективных технологий, которые способствуют активизации творческой активности обучающихся, развитию мышления, творческих способностей обучающихся и формированию профессиональных компетенций.

## Основная часть

### План практического занятия

**Тема занятия:** Приготовление, оформление подготовка к реализации бутербродов

**Профессия:** 43.01.09 Повар, кондитер

**Группа:** 3.5

**Вид учебного занятия:** практическое занятие.

**Тип занятия:** отработка умений и навыков, полученных на теоретических занятиях.

**Цель занятия:** способствовать формированию и закреплению профессиональных компетенций при приготовлении бутербродов, расчете сырья, по соблюдению технологических операций и рациональному использованию сырья.

**Форма организации:** индивидуальная, групповая.

**Время проведения занятия:** 45 минут.

**Задачи занятия:**

**образовательные:** формирование знаний, первоначальных умений и практического опыта по приготовлению и оформлению различных видов бутербродов;

**развивающая:** формирование и развитие умения анализировать этапы выполнения практической работы;

**воспитательная:** формирование у обучающихся норм и правил поведения в учебном и трудовом коллективе;

**В ходе урока формируются:**

**практический опыт:**

- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

**умения:**

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

**знания:**

- последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- требований к качеству холодных блюд и закусок;
- способов сервировки и вариантов оформления;
- видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования.

**Наглядные пособия и технические средства обучения:** инвентарь, посуда: ножи, разделочные доски, столовая посуда (одноразовая).

**Продукты, сырье:** хлеб, батон, масло сливочное, майонез, сыр, колбаса, помидоры, огурцы, зелень, листья салата, маслины и т.д.

**Планируемые образовательные результаты:**

**Овладение профессиональными компетенциями:**

1. Готовить бутерброды из гастрономических продуктов.

**Развитие и овладение навыками:**

1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

3. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, клиентами.

## Ход учебного занятия

Этап учебного занятия	Время	Цель этапа	Компетенции планируемые результаты	Методы	Формы	Используемые цифровые образ. ресурсы	Контроль
1. Организационный момент	5 мин	Мотивация учебной деятельности	ОК 01.	Словесный	Изложение	Презентация	Проверка готовности обучающихся, наличия спец. одежды
		Сообщение темы, целей и плана занятия					
2. Вводный инструктаж	20 мин	Повторение темы. Определение объекта и предмета исследования. Актуализация опорных знаний	ОК 01.	Случайный выбор вопроса	Фронтальный опрос	Вопросы теста	Контроль теоретических знаний по теме
		Показ трудовых приемов и порядок выполнения операций	ПК 3.1, ПК 3.4	Практический показ	Работа по приготовлению бутербродов	Презентация	Сравнение с образцами на презентации
		Распределить обучающихся по рабочим местам, раздать инструкционно-технологические карты (Приложение)	ОК.03	Словесный	Изучение инструкционно-технологических карт	Инструкционно-технологических карты	Контроль за организацией рабочего места
3. Текущий инструктаж	15 мин	Целевые обходы	ОК 01. ОК 03. ПК 3.1. ПК 3.4.	Практическая работа по выполнению задания	Работа с оборудованием, инструментами, инвентарем	Образцы бутербродов	Контроль за ходом выполнения учебно-производственного задания: приготовление бутербродов
4. Заключительный инструктаж	5 мин	Подведение итогов	ОК 01. ОК 03. ПК 3.1. ПК 3.4.	Словесный	Оценивание работ по пяти бальной системе	Инструкционно-технологических карты	Сравнение работ с образцами



## Компетенции планируемые результаты

**ОК 01.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

**ОК 02.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

**ОК 03.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

**ОК.04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

**ПК 3.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

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

## Ход урока

### 1. Организационная часть

- контроль посещаемости;
- проверка готовности к занятию

**Сообщение темы и цели урока, мотивация на урок.**

**Преподаватель:**

– *Сегодня мы проводим урок по теме «Бутерброды и их виды».*

**Наша цель:** *изучить основные правила приготовления бутербродов и научиться готовить их различные виды.*

*Бутерброды – это самый распространенный вид закуска во многих странах мира и очень часто, на учебе или в офисе бутерброды заменяют нам завтрак или ужин, дают необходимую энергию.*

*Красиво оформленные бутерброды включают в меню фуршетного и праздничного стола. Поэтому вам, как будущим поварам, необходимо научиться готовить красивые, вкусные и полезные бутерброды.*

*Внешний вид любого кулинарного изделия – это его реклама. Ведь не зря говорят о красивых и вкусных блюдах «Для глаз - отрада, а языку – услада».*

### 2. Вводный инструктаж.

**Преподаватель:**

*Несмотря на то, что слово «Butterbrot» имеет однозначный перевод с немецкого языка и означает хлеб с маслом и ничего более, в современной жизни бутерброды очень разнообразны. Из-за своей простоты и удобства в приготовлении бутерброды прочно вошли и в российский обиход. Бутерброды относятся к закускам.*

**Актуализация опорных знаний:**

**Преподаватель:**

*Повторим пройденный материал с помощью случайного выбора вопроса. Перед вами таблица с номерами и вы выбираете номер, под которым я вам зачитываю вопрос, связанный с процессами приготовления бутербродов.*

#### **Блиц – вопросы по теме «Бутерброды»**

1. Каково происхождение слова бутерброд? («BUTTER» - масло «BROT» - хлеб)
2. Какие продукты используют для приготовления бутербродов? (овощи, зелень, гастрономия)
3. На какие группы делят бутерброды? (открытые, закрытые, закусочные (канапе))
4. Как готовят открытые бутерброды? (простой и сложный, зависит от количества продуктов на основе бутерброда)
5. Как называются закрытые бутерброды? (сендвичи, чизбургеры, гамбургеры )
6. Как называются закусочные бутерброды? (канапе)
7. Какую форму имеют канапе? (различную: треугольника, квадрата, прямоугольника или форм выемок для канапе)
8. Как называют горячие бутерброды? (грэнки)

9. Как называют горячий бутерброд с сосиской? (хот дог)
10. Как называют бутерброд с бифштексом? (сендвич)

## **Определение заданий и ознакомление с содержанием практической работы**

### **Распределить обучающихся по рабочим местам, раздать инструкционно-технологические карты**

#### **Преподаватель:**

*Сегодня работаем по бригадам (два человека), каждая из которых приготовит бутерброды, используя инструкционную карту, свои знания умения и творческие способности.*

Затем вместе с обучающимися производим повтор основных правил техники безопасности и правила личной гигиены. В связи с этим обучающиеся правильно организуют, находящиеся на производственном столе инвентарь, посуду, продукты для дальнейшего выполнения задания.

### **Правила по технике безопасности и правила санитарии**

#### **Техника безопасности.**

1. Во время приготовления пищи проветривать помещения.
2. Овощи нарезать только на доске.
3. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед
4. Режущие инструменты держать только во время работы лезвием вниз, не ходить по помещению с ножом в руках.
5. По окончании работы инструменты класть на определенные места.

#### **Правила личной санитарной гигиены для повара.**

Выполнения правил личной гигиены имеет важное значение в предупреждении загрязнения пищи микробами, которые могут стать причиной возникновения заразных заболеваний и пищевых отравлений. Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук и полости рта, к санитарной одежде, к санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию поваров.

*– На производстве ежедневно перед началом работы следует принимать душ и надевать чистую санитарную одежду.*

*– Особенно тщательного ухода требуют руки. Их следует мыть перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, до и после посещения туалета, после каждого перерыва, а после посещения санузла руки обрабатывают дезраствором.*

*– Волосы должны быть спрятаны под колпаком, обувь на резиновой подошве без каблуков.*

*– Серьги, кольца, браслеты, цепочки и другие изделия не допускаются.*

*– Ногти должны быть коротко стриженными, не допускается декоративных покрытий.*

*– Порядок одевания спецодежды следующий - колпак (косынку),*

халат(куртку фартук, неотъемлемой частью спецодежды является полотенце.

– Перед посещением санузла, необходимо спецодежду снять.

– Рабочая обувь должна быть по размеру ноги, с закрытыми задниками, запрещается носить обувь сланцы, вьетнамки.

### Преподаватель:

Бутерброды, как самый распространенный вид закуски. Для приготовления используют ржаной или пшеничный хлеб, булочки, слоеное тесто, сухое печенье, мясную и рыбную гастрономию, кулинарные изделия, сыры, сырковую массу, повидло, джем, яйца, масло и масляные смеси, соусы, овощи, фрукты и другие продукты так, чтобы они хорошо сочетались по вкусу и цвету. Бутерброды бывают открытые, закрытые, простые, сложные, закусочные, холодные и горячие.

### Практический показ преподавателем приготовления бутербродов открытых (простых, сложных), закрытых, закусочных (канапе).

#### Выяснение неясных вопросов

<p><b>Открытые бутерброды</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- готовят на пшеничном и ржаном хлебе, хлеб нарезают толщиной 1 см., украшают зеленью или продуктами, имеющими яркую окраску;</li><li>- для простых бутербродов используют 1 - 2 вида продуктов,</li><li>- для сложных - несколько видов продуктов</li></ul>	
<p><b>Закрытые (сэндвичи)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- готовят из 2 половинок хлеба (булочки);</li><li>- на хлеб кладут продукты и закрывают вторым ломтиком хлеба (иногда корочки обрезают);</li><li>- толщина хлеба 1 см.;</li><li>- бывают однослойные, двухслойные, многослойные</li></ul>	

	
<p><b>Закусочные (канапе)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовят на фигурных ломтиках хлеба (можно обжарить);</li> <li>- на хлеб укладывают продукты в несколько слоев по форме хлеба</li> <li>- толщина хлеба - 0,5-0,8 см.;</li> <li>- ширина - 3-4 см.;</li> <li>- продукты закрепляют шпажками.</li> </ul>	  

### **Требования к качеству и сроки хранения бутербродов.**

Продукты, предназначенные для бутербродов, режут тонкими ломтиками не ранее, чем за 30-40 мин до подачи. Так как при хранении внешний вид и вкус бутербродов быстро ухудшаются. Готовые оформленные бутерброды ставят в холодильник, чтобы масло хорошо затвердело. Располагать бутерброды на блюде нужно так, чтобы фигурки и цвет продуктов красиво и гармонично сочетались.

### **3. Текущий инструктаж во время практической работы**

- Самостоятельное выполнение учебно-производственного задания обучающимися (приготовление бутербродов открытых (простых, сложных), закрытых и закусочных, согласно карточке задания и инструкционно-технологической карте);
- Целевые обходы преподавателем (соблюдение технологии приготовления и оформления бутербродов, формирование навыков профессионального

самоконтроля, оказание помощи обучающимся при выполнении самостоятельной работы со стороны преподавателя);

#### **4. Заключительный инструктаж**

- самоанализ собственной деятельности обучающимися (обучающиеся подводят итог своей работы, что они сделали, какие допустили ошибки, чему новому научились);

- демонстрация лучших работ и вид брака (путем сравнительной характеристики работ бригад);

- Ответы на вопросы обучающихся;

- Выводы:

**Преподаватель:** *на данном занятии мы с вами закрепили знания и умения по теме: «Приготовление, оформление подготовка к реализации бутербродов». Вы приобрели практический опыт по приготовлению различных видов бутербродов и элементам их оформления, в процессе работы научились выявлять и устранять виды и причины брака, определять по органолептическим показателям качество готовых изделий, а так же расширили свои знания о видах бутербродов, их технологии приготовления, проявили свои творческие способности, закрепили командную работу. Цели, поставленные в начале урока, нами были достигнуты. Вы замечательно поработали сегодня на занятии.*

- подведение итогов занятия;

**Преподаватель:** *мне бы хотелось отметить лучших обучающихся (называются фамилии). Спасибо всем за урок. Наш урок закончен.*

## Заключение

Данное занятие учебной практики «Приготовление, оформление подготовка к реализации бутербродов» входит в состав профессионального модуля ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

На данном этапе обучения перед обучающимися были поставлены определенные образовательные, развивающие и воспитательные цели, которые они пытались реализовать в форме бригадного выполнения задания. На эффективность данного занятия повлияли различные методы стимулирования учебнопознавательной деятельности.

Создание ситуации успеха, в которой обучающиеся добивались хороших результатов, ведет к возникновению у него чувства уверенности в своих силах и легкости процесса обучения. Структура урока выдержанна в традиционных рамках. Но при этом была задана некая нотка соревнования для активизации познавательной деятельности.

В конечном результате был вклад каждого в достижении общей цели, поставленной перед группой и реализации выполнения общей компетентности (ОК 3) «...осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы».

Подведение итогов своей работы каждой группой позволило намного увеличить информационную плотность занятия. Считаю, что цели занятия достигнуты.

## Список использованных источников

1. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия» 2018. — 240 с., [8] с цв. ил.
2. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512



ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА					
Бутерброды открытые с сыром			Бутерброды открытые с колбасой		
Наименование	Брутто	Нетто	Наименование	Брутто	Нетто
Сыр	21	20	Колбаса вареная	31	30
Масло сливочное	5	5	Майонез	5	5
Хлеб	30	30	Хлеб	30	30
<b>ВЫХОД:</b>		55	<b>ВЫХОД:</b>		65

Технология приготовления:

1. Острым ножом с хлеба или батона срезают корку.
2. Хлеб нарезают на ломтики длиной 10-12 см, толщиной 1-1,5 см, массой 40-50 гр.
3. Мясные или рыбные продукты нарезают тонкими ломтиками: (ветчину, колбасу 1-2 куска на порцию, варёную, копченую или полукопченую колбасу 2-3 тонких куска на порцию) вареный язык, шпик, сыр, балык и т.д.
4. Для бутербродов с продуктами очень жирными (шпик, корейка, грудинка) или острого вкуса (сельдь, килька) чаще всего берут черный ржаной хлеб.
5. Для бутербродов из нежирных продуктов хлеб предварительно смазывают сливочным маслом или майонезом.
6. Нарезанные продукты укладывают на хлеб так, чтобы он был целиком ими покрыт
7. Бутерброды укладывают рядами на плоском блюде или подносе, покрытом салфеткой. Их приготавливают не позже, чем за час до подачи на стол, хранят в холодном месте.

### Требования к качеству

Внешний вид – ломтики хлеба полностью покрыты аккуратно нарезанными ломтиками продуктов (свежими незаверенными);

Вкус и запах свежий свойственный продуктам, подают на тарелке или блюде с салфеткой.

### ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА «Закрытый бутерброд»

№	Наименование продукта	Масса брутто	Масса нетто
1	булочки	40	40
2	Колбаса (ветчина)	38	30

3	листья салата	10,5	10
4	сыр	6	5
5	майонез	5	5
Выход			90

### **Технология приготовления:**

Булочки для сэндвичей разрезать пополам, нижнюю часть булочки смазать майонезом, затем положить листья салата, пластики колбасы или ветчины, затем сыр, снова листья салата и накрыть верхней частью булочки, уложить бутерброды на тарелку и подавать. Эти бутерброды можно подавать и горячими.

### **«Технология приготовления закрытых бутербродов (сэндвичей)»**

<b>№</b>	<b>Этапы приготовления</b>	<b>Операции этапов</b>
<b>1.</b>	Подготовка основы для бутерброда	Булочку бутербродную разрезают, но не до конца.
<b>2.</b>	Подготовка майонеза	Майонез необходимо достать из холодильника.
	Подготовка салата	Разрезают на куски неопределенной формы и кладут на слой майонеза
<b>3.</b>	Подготовка колбасы (ветчины)	Зачищают, нарезают тонкими пластиками
<b>4.</b>	Подготовка сыра	Сыр натирают на терке, или режут тонким пластом кладут сверху

**ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
«Канapé с сыром и овощами»**

№	Наименование продукта	Масса брутто	Масса нетто
1	белый хлеб	40	30
2	Сыр	30	30
3	Помидор	6	4
4	огурец	5	5
Выход			1/70

**Технология приготовления**

Основой для канapé является белый хлеб, нарезанный квадратиками, треугольниками или кружочками с помощью выемки.

Сыр и огурцы нарезают тоже квадратиками или треугольниками можно кружочками с помощью выемки.

Подача – на шпажку нанизывают кусочки: хлеб, огурец, сыр, помидор, украшают зеленью.

**Инструкционная карта  
«Канapé с сыром и овощами»**

№	Этапы приготовления	Операции этапов
1	Подготовка хлеба	С хлеба срезают корку, нарезают на куски, толщиной 1,5 см, вырезают квадратиками или кружочки или треугольники
2	Сыр	Нарезают кубиками
3	Огурцы, помидоры черри	Огурцы нарезают кубиками, помидор на дольки или половинки.
4	зелень	Моют, стряхивают
5	Оформление бутерброда	На шпажку нанизывают продукты, чередуя по цвету.





