Утверждаю

Заместитель директора по УПР

Лосева М.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкционная карта**

Тема:1.1.1.Первичная обработка овощей. Нарезка овощей.

Цель:формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности.

-закрепление теоретических знаний, при первичной обработки;   
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций;  
-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности при нарезании овощей.

Сырьё: Картофель, морковь, свекла, грибы, капуста.

Оборудование и инвентарь:поварскойнож, доска разделочная для О.С.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Порядок выполнения упражнений | Инструкционные указания и пояснения | Отрабатываемые компетенции |
| Упр.1 Механическая обработка овощей | Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, отобрать порченные, помыть, почистить. | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| Упр.2 Простая нарезка овощей | Соломка,брусочки, кубики, дольки, ломтики, кружочки, кольца, полукольца. | ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| Упр.3Сложная нарезка овощей | Бочонки, грибы, груши, чесночок, спираль, стружка, шарики (орешки), гребешки, звездочки, шестеренки. | ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

Требование к качеству

Внешний вид-форма нарезки соответствует заданной

Цвет- соответствует цвету свежих овощей

Вкус и запах- свежих овощей

Консистенция-твердая

Безопасные условия труда:

Одеть спец. одежду, волосы убрать под головной убор,

рукава должны быть застёгнуты на кисти рук,

надеть удобную обувь,

осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

Лосева М.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкционная карта**

Тема:1.1.2.Сложная нарезка с элементами карвинга.

Цель:формирование у обучающихся первичных практических умений/опыта деятельности.

-закрепление теоретических знаний, на практике;  
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций;  
-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности при нарезании овощей с элементами карвинга.

Сырьё: Яблоко, лимонная кислота.

Оборудование и инвентарь:набор для карвинга, доска разделочная для с.о.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Порядок выполнения упражнений | Инструкционные указания и пояснения | Отрабатываемые компетенции |
| Упр.1 Механическая обработка овощей | Оценка качества яблок, органолептическим способом, отобрать порченные, помыть. | ПК1.1  ПК1.2 ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
|  | https://www.icreativeideas.com/wp-content/uploads/2014/06/10-Creative-DIY-Fruit-Art-1.jpg | ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| Упр.4Сохранить цвет свежего яблока. | Сбрызнуть подкислённой водой | ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

Требование к качеству

Внешний вид- нарезка ровная, форма соответствует форме лебедя

Цвет- свежего зеленого или красного яблока,

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

Лосева М.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкционная карта**

Тема:1.3.10.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для фирменных блюд из птицы

Цель:формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности.

-закрепление теоретических знаний, при приготовлении полуфабрикатов из овощей;   
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций;  
-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельностипри измельчении овощей.

Сырье: куриные ножки, мёд, соевый соус,горчица, чеснок, приправа для курицы.

Оборудование и инвентарь:доска разделочная М.С., нож поварской ,миска для маринования, миска для маринада.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Порядок выполнения упражнений | Инструкционные указания и пояснения | Отрабатываемые компетенции |
| Упр1. Механическая обработка мяса | Оценка качества мяса органолептическим способом, помыть вытереть бумажным полотенцем. | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика *в том числе фирменных полуфабрикатов.* |
| Упр2.Сделать надрезы | Сделать по 3 надреза по диагонали куриной ножки , с обеих сторон. | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика *в том числе фирменных полуфабрикатов.* |
| Упр.3Сделать маринад | В миску вылить жидкий мед затем горчицу, соевый соус, измельчить чеснок и всё тщательно перемешать, добавить приправу для курицы. Всё перемешать. | ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика *в том числе фирменных полуфабрикатов.* |
| Упр.4 Замариновать ножки курицы | Взять надрезанные ножки курицы и погрузить в маринад оставить на 30 мин. | ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика *в том числе фирменных полуфабрикатов.* |

Требование к качеству

Внешний вид- насечки на мясе должны быть ровные

Цвет- должен быть коричневый согласно цвету соевого соуса с элементами приправы и чеснока.

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

Лосева М.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкционная карта**

Тема:1.1.4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов для приготовления гарнира к фирменному блюду

Цель: формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности .

-закрепление теоретических знаний, при приготовлении полуфабрикатов из овощей ;   
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций;  
-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности при измельчении овощей для гарниров.

Сырьё: Масло растительное, лимонный сок, соль, чеснок, петрушка, укроп, броколли, сладкий перец, фасоль стручковая, картофель.

Оборудование и инвентарь: доска разделочная для С.О., нож поварской,миска.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название операции | Содержание операции | Отрабатываемые компетенции |
| Упр.1 Механическая обработка овощей | Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, отобрать порченные, помыть, почистить. | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| Упр.2Приготовление чесночного соуса | Мелко порезать, чеснок, петрушку, укроп, заправить всё растительным маслом и подкислённой водой. | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| Упр.3 Нарезать овощи: брокколи, сладкий перец, фасоль стручковую ,картофель. | Все овощи нарезать крупными кубиками 1,5 см. | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| Упр.4 Замариновать овощи в соусе | Выложить нарезанные овощи в соус и оставить на 20 мин. | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

Требование к качеству

Внешний вид-форма нарезки сохранена

цвет- яркий, всех овощей

вкус и запах- чесночно- кислый, с ароматом овощей, укропа, петрушки

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

Лосева М.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкционная карта**

Тема:1.2.8.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для фирменных блюд из нерыбного водного сырья.

Цель: формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности .

-закрепление теоретических знаний, при приготовлении полуфабрикатов из кальмаров ;   
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций;  
-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности при подготовки п.ф. из кальмаров для фирменных салатов.

Сырьё: кальмары, перец болгарский, лук репчатый, мёд, перец черный молотый, соевый соус, масло растительное.

Оборудование и инвентарь: доска разделочная,нож поварской, кастрюля, миска, индукционная печь.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название операции | Содержание операции | Отрабатываемые компетенции |
| Упр.1Очистить кальмары | Кальмары охлаждённые, обдать кипятком на 2 мин., затем поместить в ледяную воду. Удалить позвоночник и верхний слой кожи. | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика  ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья *в том числе фирменных полуфабрикатов.* |
| Упр.2Приготовить нарезку кальмаров | Нарезать кальмары тонкими кольцами | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика  ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья *в том числе фирменных полуфабрикатов.* |
| Упр.3 Нарезать лук и обжарить затем  нарезать сладкий перец и обжарить с луком | Лук репчатый и сладкий перец нарезать тонкой соломкой. Лук обжарить и добавить сладкий перец продолжать обжаривать. | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика  ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья *в том числе фирменных полуфабрикатов.* |
| Упр.4 Потушить кальмары с овощами | К обжаренным овощам добавить кальмары нарезанные кольцами и тушить 3-5мин. | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика  ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья *в том числе фирменных полуфабрикатов.* |
| Упр.5 Добавить соус и мёд | Добавить в кальмары мёд и соевый соус. Хорошо перемешать. | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика  ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья *в том числе фирменных полуфабрикатов.* |

Требование к качеству

Внешний вид-форма нарезки сохранена

цвет- цвет кальмаров окрашены в легкий цвет соевого соуса

вкус и запах-используемых продуктов

консистенция- в меру мягкие

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

Лосева М.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкционная карта**

Тема:2.3.4.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей для приготовления гарнира к фирменных блюд.

Цель: формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности .

-закрепление теоретических знаний, при приготовлении полуфабрикатов из овощей ;   
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций;  
-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности при измельчении овощей для гарниров.

Сырьё: Масло растительное, лимонный сок, соль, чеснок, петрушка, укроп, броколли, сладкий перец, фасоль стручковая, картофель.

Оборудование и инвентарь: доска разделочная для С.О., нож поварской, духовой шкаф, противень с высокими бортами,

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название операции | Содержание операции | Отрабатываемые компетенции |
| Упр.1 Механическая обработка овощей | Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, отобрать порченные, помыть, почистить. | ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента  ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| Упр.2 Приготовление чесночного соуса | Мелко порезать, чеснок, петрушку, укроп, заправить всё растительным маслом и подкислённой водой. | ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента  ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| Упр.3 Нарезать овощи: брокколи, сладкий перец, фасоль стручковую ,картофель. | Все овощи нарезать крупными кубиками 1,5 см. | ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента  ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| Упр.4 Замариновать овощи в соусе | Выложить нарезанные овощи в соус и оставить на 20 мин. | ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента  ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| Упр.5 Запечь овощи. | Включить духовой шкаф и нагреть до t 2000  Выложить овощи в глубокую форму и выпекать 15-30мин | ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента  ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |

Требование к качеству

Внешний вид-форма нарезки сохранена

цвет- яркий, всех овощей

вкус и запах- чесночно- кислый, с ароматом овощей, укропа, петрушки

консистенция- запечённых овощей, в меру мягкие

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

Лосева М.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкционная карта**

Тема:2.1.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема: 2.1.8.Приготовление фирменных супов. Французский луковый суп по-деревенски.

Цель: формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности .

-закрепление теоретических знаний, при приготовлении фирменных супов ;   
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций;  
-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности при приготовлении для фирменных супов.

Сырьё:соль, куриный бульон ,лук репчатый, чеснок, масло сливочное. ,мука, молоко, сметана, молотый перец; для гренок- хлеб пшеничный, желток, сыр твёрдый.

Оборудование и инвентарь:Индукционная печь, духовой шкаф, сковорода, кастрюля, доска для о.с., доска с.м., нож поварской, ложка,

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название операции | Содержание операции | Отрабатываемые компетенции |
| Упр.1 нарезать овощи | Чеснок и лук мелко режем. | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| Упр.2обжарить лук и чеснок с мукой | Растопить сливочное масло и бросаем чеснок и лук обжариваем до золотистого цвета, присыпать мукой | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| Упр.3 разводим лук бульоном и остальными ингредиентами | Через сито вливаем бульон всё перемешать, довести до кипения, наливаем молоко, сметану, солим по вкусу доводим до кипения. | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| Упр.4 доводим до готовности | Убавляем огонь на минимум, накрываем крышкой и варим 15- 20мин. | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| Упр.5 готовим гренки | Срезать корочки, выложить кусочки в форму. Отделить желток от белка, нам понадобится желток. Намазать желтком каждый кусочек. Натёртый сыр посыпать кусочки. | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| Упр.6 запечь | Поставить в разогретую духовку на 5 мин | ППК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| Упр.7 подаём суп | Гренку вылаживаем на тарелку и наливаем суп. | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |

Требование к качеству

Внешний вид – гренка просматривается, бульон мутноват.

цвет-сметанно сливочный

вкус и запах- чесночно- луковый, сметано- молочный.

консистенция-средней густоты, лук мягкий, гренка не размякшая.

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

Лосева М.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкционная карта**

Тема:2.1.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема: 2.1.8.Приготовление фирменных соусов.Соус из красной смородины

Цель: формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности .

-закрепление теоретических знаний, при приготовлении фирменных соусов ;   
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций;  
-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности при приготовлении для фирменных соусов.

Сырьё: Смородина, сахар, молотые: гвоздика, корица, чёрный перец, душистый перец, 9% уксус.

Оборудование и инвентарь: Индукционная печь, кастрюля,дуршлаг, бленкер, марля, миска.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название операции | Содержание операции | Отрабатываемые компетенции |
| Упр.1первичная обработка смородины | Снять ягоды с кисти. Промыть просушить. | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| Упр.2измельчить | Засыпать в блендер смородину и измельчить. | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| Упр3 процедить | Сначала измельчённую смородину процедить через дуршлаг с мелкими отверстиями, а затем отжать через марлю. | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| Упр.4прогреть смородиновый сок | Прогреть до бульканья. Затем убрать огонь до минимум. Кипеть не должно иначе прощай пектины. | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| Упр.5 засыпать сахар | Сахар сыпать порциями: 0,5 стакана, с интервалом 5- 10 мин. | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| Упр.6добавить специи | После последней порции сахара, добавляем приправы и уксус. Варим ещё 5 мин. | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |

Требование к качеству

Внешний вид – однородный, без косточек.

цвет-насыщенный, прозрачный

вкус и запах- насыщенный, пряный, кисло-сладкий, одновременно очень нежный.

консистенция-желеобразное.

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

Лосева М.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкционная карт**

Тема:3.1.2 .Приготовление и оформление фирменных бутербродов.

Цель: формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности .

-закрепление теоретических знаний, при приготовлении фирменных бутербродов ;   
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций;  
-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности при подготовки фирменных бутербродов.

Сырьё: багет, сливочный сыр, кунжут, авокадо, лимон, йогурт, крессалат.

Оборудование и инвентарь:разделочная доска, нож поварской, блендер.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название операции | Содержание операции | Отрабатываемые компетенции |
| Упр.1сделать пасту из авокадо | В чашу блендера ложем очищенный авокадо, йогурт, сок лимона, измельчить до однородного состояния. | ПК3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| Упр.2нарезаем багет | Нарезать багет 3-4см. | ПК3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| Упр. 3 собирать бутерброды | Обмазать края хлеба сливочным сыром и обсыпать жареным кунжутом, намазать пастой, украсить верх крессалатом | ПК3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| Упр. 4 подача | Выложить бутерброды на блюдо, красиво оформить. | ПК3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |

Требование к качеству

Внешний вид –крессалат должен быть свежим, кунжут ровным слоем должен лежать на боках бутерброда, ломтики хлеба должны быть согласно данному размеру, и полностью накрыты пастой.

вкус , запах и цвет- используемых продуктов

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

Лосева М.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкционная карта**

Тема:3.2.14 .Приготовление салатов нерыбного водного сырья

Цель: формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности .

-закрепление теоретических знаний, при приготовлении салатов из креветок ;   
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций;  
-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности при подготовки фирменных мясных салатов.

Сырьё: креветки, лимон, майонез, сметана, соус «кетчуп», яйцо, листья салата..

Оборудование и инвентарь: разделочная доскас.о, нож поварской,индукционная печь, кастрюля .

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название операции | Содержание операции | Отрабатываемые компетенции |
| Упр.1 первичная обработка сырья. | Помыть и перебрать креветки, яйцо, листья салата. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| Упр.2 отварить креветки | В посоленную воду положить креветки отварить 3-5 мин | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| Упр. 3Отварить яйцо | В посоленную кипящую воду положить яйцо отварить 10мин. Затем в холодную воду до полного остывания. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| Упр.4 Очистить ингредиенты | Очистить яйца от скорлупы и разделить белок от желтка. Хвост креветки очистить от панциря. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| Упр.5 Сделать смесь | В миску соединить сметану. Майонез и кетчуп всё перемешать. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| Упр.6Собрать салат | На блюдо выложить листья салата, положить мясо креветок, заправленное смесью и измельчённым белком. Оформить зеленью и желтком. Ломтики лимона украсить край салатника | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |

Требование к качеству

Внешний вид –листья салата должны быть свежими, белок должен мелко порезан.

вкус , запах и цвет- используемых продуктов

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

Лосева М.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкционная карта**

Тема:3.2.16. Приготовление и оформление фирменных рыбных салатов.

Цель: формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности .

-закрепление теоретических знаний, при приготовлении фирменных рыбных салатов ;   
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций;  
-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности при подготовки фирменных рыбных салатов.

Сырьё: тунец консервированный, листья салата, красный лук, маслины, яйцо перепелиное, картофель, помидоры черри, анчоусы, фасоль зелёная. Для соуса:оливковое масло, горчица, уксус винный, сок лимона, чеснок, соль,сахар, перец.

Оборудование и инвентарь: разделочная доска с.о., нож поварской, индукционная печь, кастрюля , миска, тарелка сервировочная.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название операции | Содержание операции | Отрабатываемые компетенции |
| Упр.1 Первичная обработка картофеля, яиц, зелёной фасоли. | Помыть, просушить. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| Упр.2 Отварить: Картофель  Яйца  Зелёную фасоль | Отварить до готовности  Отварить 4 мин.  Сварить до состояния « Аль Денте», 3-4 мин. и положить в ледяную воду. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| Упр.3 Сделать соус | Всё перемешать кроме масла. Чеснок мелко порубить, продолжая взбивать вливаем тонкой струйкой масло. Получится густая эмульсия. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| Упр.4 Нарезать ингредиенты | Красный лук-кольцами, черри пополам, салат порвать, яйцо пополам, картофель на 4 части | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| Упр.5 Собрать салат «Нисуаз» с тунцом | В миску сложить листья салата, анчоусы, красный лук, помидоры, стручковую фасоль, картофель, сбрызнуть половина соуса, тщательно перемешать, выложить на середину тарелки, сверху тунец, оливки, по краям яйца, сбрызнуть соусом. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |

Требование к качеству

Внешний вид –форма нарезки соответствует, края ровные,

вкус , запах и цвет- используемых продуктов

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

Лосева М.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкционная карта**

Тема:3.2.11 . Приготовление и оформление фирменных мясных салатов.

Цель: формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности .

-закрепление теоретических знаний, при приготовлении фирменных рыбных салатов ;   
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций;  
-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности при подготовки фирменных рыбных салатов.

Сырьё: телятина, баклажаны, огурцы, помидоры, кинза, руккола, гранат.

Оборудование и инвентарь: разделочная доска с. о., нож поварской, индукционная печь, кастрюля , миска, тарелка сервировочная.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название операции | Содержание операции | Отрабатываемые компетенции |
| Упр.1 Первичная обработка мяса и баклажан | Помыть, просушить. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| Упр.2Сделать соус | Мёд и бальзамический соус перемешать . | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| Упр.3Замариновать телятину и баклажаны | Порезать брусочками и выложить всоус. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| Упр.4Обжарить мясо и баклажаны | На сковороде обжарить телятину до готовности 8-10 мин., затем баклажаны. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| УПР. 5 Нарезать овощи | Огурцы и помидоры нарезать дольками | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| Упр.Нарезать зелень | Кинзу и руккола крупно порезать | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| Упр. Собрать салат | В миски всё перемешать выложить на сервировочное блюдо. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |

Требование к качеству

Внешний вид –форма нарезки соответствует, все ингредиенты просматриваются.

вкус , запах и цвет- используемых продуктов, цвет мяса коричневый.

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

Лосева М.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкционная карта**

Тема:3.2.15 . Приготовление закусок нерыбного водного сырья

Цель: формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности .

-закрепление теоретических знаний, при приготовлении фаршированных крабовых палочек ;   
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций;  
-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности при подготовки фирменных мясных салатов.

Сырьё: крабовые палочки, для начинки: яйца, чеснок, зелёный лук, соус майонез

Оборудование и инвентарь: разделочная доска с.о, нож поварской, индукционная печь, кастрюля .

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название операции | Содержание операции | Отрабатываемые компетенции |
| Упр.1.Отварить яйца | Помыть яйца и положить в кипящую подсоленную воду и варить 10 мин. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| Упр.2Измельчить яйца, чеснок и зелёный лук | Яйца мелко порезать, чеснок пропустить через чесночницу, лук порезать мелкими кольцами. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| Упр. 3Соединить все ингредиенты | Измельчённые ингредиенты соединить с майонезом, всё перемешать. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| Упр.4Приготовить рулеты | Смазать листики крабовых палочек приготовленной начинкой и свернуть в трубочку. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |

Требование к качеству

Внешний вид –листья салата должны быть свежими, белок должен мелко порезан.

вкус , запах и цвет- используемых продуктов

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

Лосева М.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкционная карта**

Тема:3.2.17. Приготовление холодных блюд региональной кухни

Цель: формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности .

-закрепление теоретических знаний, при приготовлении баклажан с овощами;   
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций;  
-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности при подготовки фирменных мясных салатов.

Сырьё: баклажаны, лук репчатый, томаты, сладкий перец, масло растительное, чеснок, зелень петрушки . укропа.

Оборудование и инвентарь: разделочная доска с.о, нож поварской, индукционная печь, сковорода. чесночница .

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название операции | Содержание операции | Отрабатываемые компетенции |
| Упр.1 первичная обработка сырья. | Помыть и перебрать баклажаны, лук, перец сладкий, чеснок почистить. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| Упр.2 Нарезка ингредиенты | Нарезать всё кольцами, присолить, чеснок пропустить через чесночницу. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| Упр. 3Обжарить овощи | На раскаленной сковороде обжарить лук, баклажаны, перец сладкий, томат. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| Упр.4Собрать холодное блюдо | Первый ряд баклажаны, второй лук, третий перец сладкий и последний помидоры, каждый слой пересыпать зелень с чесноком. | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |

Требование к качеству

Внешний вид – форма нарезки соответствует рецептуре

вкус , запах и цвет- используемых продуктов

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

Лосева М.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкционная карта**

Тема:4.1.4. Приготовление мороженого

Цель: формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности .

-закрепление теоретических знаний, при приготовлении мороженого;   
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций;  
-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности при подготовки фирменных мясных салатов.

Сырьё: молоко коровье жирное, сливочки свежие и жирные (33% и выше,) свежие крупные яйца кур, сгущёнка по ГОСТу ,пудра сахарная, желатин в порошке, вода минеральная, ключевая (без газа)

Оборудование и инвентарь: Мороженица, холодильный шкаф, блендер, миска, кастрюля, индукционная печь.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название операции | Содержание операции | Отрабатываемые компетенции |
| Упр.1 Разделить яйца, желтки перетереть с сахарной пудрой | Отделить желтки от белков в свежих яйцах. Желтки переложить в одну миску-чашку, а белки – в другую. Белки убрать в холодильник на полчаса. Добавить к желткам сахар в пудре и перетереть продукты. | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| Упр.2Приготовить молочную смесь. | В глубокой кастрюле с толстым дном и антипригарным покрытием вскипятить смесь молока со сливками. Процесс этот должен происходить при постоянном перемешивании на очень медленном огне. Отключить огонь и немного остудить молочную смесь, оставив её в этой кастрюле. | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| Упр. 3 подготовить желатин | Желатин пересыпать в глубокую миску и развести его минеральной (ключевой) водой, предварительно охлаждённой. Отставить на полчаса, чтобы набух.  В набухший желатин подлить треть тёплой молочной смеси и оставить на четверть часа. | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| Упр.4Соединить желток и молочную смесь | Оставшуюся молочную смесь вылить в сладкий желток и смешать. | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| Упр.5 Соединить ингредиенты. | Подготовленный желатин добавить в яично-молочную смесь. Сюда же положить сгущёнку и перемешать с помощью блендера (или миксера). Убрать в холодильный шкаф на полчаса. | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| Упр.6 Соединить белок с подготовленной смесью. | Взбить яичные белки и вмешать их в подготовленную молочную сладкую смесь с желтками. Вмешивать их аккуратно и постепенно. Масса должна получиться однородной кремообразной консистенции. | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| Упр.7 Переложить смесь в контейнер мороженицы. | Переложить смесь в контейнер мороженицы, заполнив его на две трети всего объёма.  Установить таймер прибора на 45 минут и поставить контейнер в углубление, для него предназначенное.  Полученный десерт можно кушать сразу, как приготовится или дополнительно охладить его в морозильнике. | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |

Требование к качеству

вкус , запах и цвет- молочно сливочный,

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

Лосева М.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкционная карта**

Тема:4.1.9. Приготовление фирменных садких блюд

Цель: формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности .

-закрепление теоретических знаний, при приготовлении груши с сюрпризом;   
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций;  
-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности при подготовки фирменных сладких блюд.

Сырьё: Груши, изюм, миндаль, ром, сахарный песок, яйцо, сливочное масло

для теста: мука, сливочное масло, яйца, сахар, вода,соль.

Оборудование и инвентарь: Холодильный шкаф, разделочные доски, нож поварской, нож для теста, жарочный шкаф,

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название операции | Содержание операции | Отрабатываемые компетенции |
| Упр.1Приготовить тесто | Смешать ингредиенты и замесить тесто поставить в холодильник на 1 час. | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| Упр2 Приготовить изюм | Изюм тщательно вымыть, несколько раз сливая воду, затем замочить на 3-4 часа в роме | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| Упр3 Обработка груши | Груши помыть, очистить, оставить черенки, вынуть семенные коробочки, а на их место вложить изюм. Отверстие залепить сливочным маслом. В одну из груш вложить миндаль. | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| Упр4 Приготовить квадратики из теста | Раскатать слоёное тесто в пласт толщиной 3 мм. И нарезать из него квадратики размером 12\12см. | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| Упр5 Завернуть грушу в тесто | На середину каждого квадрата поставить грушу, слегка посыпать сахарным песком. Углы теста подогнуть к черенкам . а края склеить. Верх груши залепить маленькими кружочками теста в виде листика. Насаженного на черенок. Смазать взбитым яйцом. | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| Упр. 6 Запечь груши | Поставить груши на смазанный противень и поместить в духовку, нагретую до t2500 С примерно на 15 мин. , затем снизить до 2000С и продолжить выпекать ещё 30 мин. | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |

Требование к качеству

Внешний вид- золотистого цвета, правильной формы, ровно стоящие груши.

вкус , запах и цвет- используемых продуктов

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

Лосева М.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкционная карта**

Тема:4.2.12.Приготовление горячих напитков\* глинтвейн.

Цель: формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности .

-закрепление теоретических знаний, при приготовлении глинтвейна;   
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций;  
-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности при подготовки глинтвейна.

СырьёВино,корица ,мёд, ванилин ,гвоздика (по желанию),апельсины ,половина лимона, крепкий алкоголь.

Оборудование и инвентарь: Индукционная печь, кастрюля эмалированная ,нож поварской

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название операции | Содержание операции | Отрабатываемые компетенции |
| Упр.1Смешиваем ингредиенты | Смешиваем вино и крепкий алкоголь в эмалированной или керамической кастрюле. Вино лучше всего брать красное, сладкое или полусладкое, всё зависит от вашего вкуса. Не стоит покупать для этого напитка марочный или очень дорогой алкоголь — всё равно его букет не сохранится после нагревания и добавления специй. Главное, чтобы вино было натуральным и не кислым. В качестве крепкого спиртного напитка для приготовления глинтвейна можно использовать водку или коньяк, а также ром. Интересный оттенок может придать вкусу напитка абсент, но его нужно брать в два раза меньше указанного объёма. | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| Упр.2 Температурная обработка напитка | Нагреваем вино, но не даём ему закипеть.  Добавляем в нагретое вино мёд. Для приготовления данного напитка отлично подойдёт гречишный мёд — он придаст глинтвейну терпкость и характерный аромат. А вот вкус липового (бледно-жёлтого, мягкого) мёда не будет так заметен.  Добавляем специи и цитрусы. Апельсины не забудьте хорошо помыть, так как использовать их нужно будет с кожурой. От лимона можно вообще отказаться или не добавлять его мякоть, ограничившись тёртой цедрой. Без этого цитруса коктейль получится более сладким.  Когда над кастрюлей начнёт подниматься пар, её нужно будет снять с огня. Важно не перегреть вино, не дать ему закипеть. Снятую посуду закрыть крышкой и дать настояться 5-10 минут. | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| Упр.3 Подача глинтвейна | Подаём глинтвейн. Напиток этот нужно подавать горячим. Не стоит его процеживать — если вы принесёте глинтвейн, выглядящий как красное вино с кусочками фруктов, в прозрачном кувшине, он будет отлично смотреться на столе. Для того чтобы напиток не остывал, разливать его лучше в толстые глиняные кружки, а хранить перед подачей — в кувшине с узким горлом или с крышкой. Если глинтвейн всё-таки остыл, его можно будет подогреть, следя за тем, чтобы коктейль не закипел. | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

Требование к качеству

Внешний вид- содержание фруктов

вкус , запах и цвет- используемых продуктов

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

Лосева М.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкционная карта**

Тема:4.2.13. Приготовление горячих напитков-сбитень

Цель: формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности .

-закрепление теоретических знаний, при приготовлении напитка сбитень;   
-приобретение учащимися практических навыков и компетенций;  
-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности при подготовки напитка сбитень.

Сырьё Сахар, мед, лавровый лист,гвоздика, корица, имбирь, кардамон,вода.

Оборудование и инвентарь: Индукционная печь, кастрюля эмалированная,сито.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название операции | Содержание операции | Отрабатываемые компетенции |
| Упр.1Смешать ингредиенты | В кипящей воде растворить мед, сахар, добавить лавровый лист, пряности и кипятить 15—20 минут.  Убрать огонь и настаивать 30 минут. | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| Упр.2 Процедить | Процедить через марлю или мелкое сито. | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| Упр.3 Подача | Подавать горячим. | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

Требование к качеству

Внешний вид-прозрачный без примесей

вкус , запах и цвет- используемых продуктов