

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТОБОЛЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

ИП.Смородинова Л.Ф.



И.Ф.Смородинова

2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного  
автономного  
профессионального  
образовательного  
учреждения Тюменской области  
«Тобольский многопрофильный  
техникум»



Подпись

2023 г.

**Основная программа профессионального обучения  
по профессии 16675 «Повар»  
профессиональная подготовка**

г. Тобольск, 2023 год

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Цели реализации программы
2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения
  - 2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации
  - 2.2. Требования к результатам освоения программы
3. Структура и содержание программы
  - 3.1. Учебный план
  - 3.2. Учебно-тематический план
  - 3.3. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, дисциплин)
4. Материально-технические условия реализации программы
5. Учебно-методическое обеспечение программы
  - 5.1. Основная литература
  - 5.2. Дополнительная литература
  - 5.3. Электронные ресурсы
6. Оценка качества освоения программы
  - 6.1. Промежуточная аттестация
  - 6.2. Итоговая аттестация
7. Приложение (технологические карты ЛПЗ/ПО)

# Основная программа профессионального обучения по профессии «16675 Повар» профессиональная подготовка

## 1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

## 2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

### 2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Программа разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом «Повар» (утвержден приказом Минтруда и социальной защиты России от 09.03.2022 № 113н.);
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (ред. от 01.06.2021 № 290).

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Минздрава России.

**Присваиваемый квалификационный разряд:** 3-4 разряд.

Рабочие места, которые возможно занять по итогам обучения по программе (трудоустройство на вакансии в организации, самозанятость, работа в качестве индивидуального предпринимателя): повар.

### 2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен

#### 2.2.1. Знать:

- 3-1 современные технологии в профессиональной сфере деятельности;
- 3-2 принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- 3-3 характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- 3-4 основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- 3-5 принципы обеспечения чистоты всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- 3-6 назначение производственных инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями;
- 3-7 свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- 3-8 кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
- 3-9 существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- 3-10 строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
- 3-11 методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;

- 3-12 кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
- 3-13 существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- 3-14 части рыбы, используемые в кулинарии;
- 3-15 методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
- 3-16 существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
- 3-17 виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
- 3-18 способы приготовления основных бульонов и их применение;
- 3-19 виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
- 3-20 существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
- 3-21 влияние тепловой обработки на ингредиенты;
- 3-22 виды соусов и правила их приготовления;
- 3-23 виды супов и правила их приготовления;
- 3-24 классические гарниры и дополнения к основным блюдам
- 3-25 важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
- 3-26 виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;
- 3-27 тенденции в презентации блюд;
- 3-28 стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
- 3-29 классические гарниры и украшения для традиционных блюд;
- 3-30 важность контроля выхода порций в предприятии питания;
- 3-31 рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд;
- 3-32 назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- 3-33 нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- 3-34 требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- 3-35 технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- 3-36 процесс заказа продуктов и оборудования;
- 3-37 доступные решения для хранения продуктов.

### 2.2.2. Уметь:

- У-1 оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
- У-2 соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- У-3 соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
- У-4 работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);
- У-5 понимать и использовать маркировку ингредиентов;
- У-6 определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
- У-7 правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
- У-8 демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
- У-9 подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;



- У-10 производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
- У-11 нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
- У-12 подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;
- У-13 подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;
- У-14 готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;
- У-15 производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
- У-16 завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
- У-17 применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- У-18 осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
- У-19 готовить различные виды макаронных изделий;
- У-20 выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
- У-21 применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
- У-22 применять все методы тепловой обработки;
- У-23 учитывать сроки обработки сырья;
- У-24 сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- У-25 учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;
- У-26 обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
- У-27 подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
- У-28 следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
- У-29 сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- У-30 изготавливать широкий диапазон блюд, включая супы и соусы, закуски горячие и холодные, салаты и холодные блюда; блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных, блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи, овощные и вегетарианские блюда, фирменные и национальные блюда, блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий, хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты;
- У-31 подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
- У-32 готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;
- У-33 осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
- У-34 применять современные технологии и методы приготовления пищи;
- У-35 правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- У-36 очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
- У-37 изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
- У-38 представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
- У-39 готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;
- У-40 вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;
- У-41 профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;

- У-42 обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;
- У-43 использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;
- У-44 выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;
- У-45 изготавливать различные виды макаронных изделий;
- У-46 готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- У-47 хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
- У-48 соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.

### **2.2.3. Обладать профессиональными компетенциями**

**ПК-1** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

**ПК-2** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

**ПК-3** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

**ПК-4** 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-5** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

### **2.2.4. Выполнять трудовые действия:**

**ТД-1** Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

**ТД-2** Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.

**Категория слушателей** - лица, не имеющие профессии рабочего/должности служащего.

**Трудоемкость обучения:** 144 ак. часа.

**Форма обучения:** очная, с использованием дистанционных образовательных технологий.

**3. Структура и содержание программы**  
**3.1. Учебный план**

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего ак. часов из них:	В том числе				Промежуточный и итоговый контроль	Консультации	Форма контроля
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:				
			Ауд.	С/р	Ауд.	С/р			
1	2	3	4	5	6	7			
<b>1</b>	<b>Раздел 1. Теоретическое обучение</b>	<b>40</b>	<b>19</b>	<b>13</b>			<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
1.1.	Модуль 1. Товароведение пищевых продуктов	10	4	4			2		зачет
1.2.	Модуль 2. Организация производства предприятий общественного питания	10	4	4			2		зачет
1.3.	Модуль 3. Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания	12	8	2			2		зачет
1.4.	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	8	3	3			2		зачет
<b>2</b>	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>	<b>98</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>23</b>	<b>33</b>	<b>8</b>		
2.1.	Модуль 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	28	6	5	7	8	2		зачет
2.2.	Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,	32	7	3	8	12	2		зачет





### 3.2. Учебно-тематический план

Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (самостоятельная работа)	Формируемые умения/знания/ПК
<b>1. Раздел 1. Теоретическое обучение</b>				
<b>1.1. Модуль 1.</b>				
Тема 1 Основные направления в развитии производства и потребления пищевых продуктов	<b>Содержание</b> Научно-технический прогресс на всей цепочке производств агропромышленного комплекса, от производства первичного сельскохозяйственного сырья, до его переработки в готовую пищевую продукцию. Сохранность продуктов. Доставка продуктов отдаленным потребителям. Эффективное средство сохранения продукции-глубокая заморозка в холодильных камерах. Создание стерилизации и пастеризации свежих пищевых продуктов.	2	2	3 1-37 У 1-48
Тема 2 Перспективы развития ассортимента пищевых продуктов	<b>Содержание</b> Повышение биологической полноценности пищевых продуктов. Снижение энергетической ценности продуктов. Обеспечение безопасности продовольственных товаров. Улучшение органолептических свойств продовольственных товаров. Удлинение сроков годности или хранения пищевых продуктов.	2	2	3 1-37 У 1-48
Промежуточный контроль.		2		
<b>1.2. Модуль 2.</b>				
Тема 1 Производство, структура производства. Цеховая и безцеховая структура производства.	<b>Содержание</b> Производство: понятие, типы. Структура производства: понятие, факторы, ее определяющие. Влияние типа и класса на структуру производства. Цеховая и безцеховая структура производства: понятие, назначение, сравнительный анализ. Цеха: условия создания, классификация, взаимосвязь. Выбор рациональной структуры производства. Основные требования к производственным помещениям.	2	2	3 1-37 У 1-48

<p>Тема 2 Управление персоналом предприятия общественного питания</p>	<p><b>Содержание</b>          Модель оперативного руководства структурным подразделением. Роль руководителя в создании и развитии коллектива. Принятие управленческих решений. Трудные ресурсы. Повышение квалификации. Мотивация и стимулирование – инструменты эффективного управления.</p>	2	2	3 1-37 У 1-48
<p>Промежуточный контроль.</p>				
<p><b>1.3. Модуль 3.</b></p>				
<p>Тема 1 Понятие о меню, порядок составления и утверждения</p>	<p><b>Содержание</b>          Составление меню. Сущность материальной ответственности, ее формы. Коллективная (бригадная) форма материальной ответственности, ее значение. Права и обязанности членов бригады. Документальное оформление материальной ответственности при различных формах. Задачи организации учета продуктов и товаров. Документы, оформляемые при приемке продуктов по количеству и качеству в кладовую и спуске из кладовой на производство и буфет.</p>	2	1	3 1-37 У 1-48
<p>Тема 2 Должностные обязанности калькулятора</p>	<p><b>Содержание</b>          Понятие о розничных ценах на продовольственные товары. Понятие о продажных ценах на продукты общественного питания. Порядок определения продажных цен на готовые изделия.</p>	3	0,5	3 1-37 У 1-48
<p>Тема 3 Документальное оформление реализации готовой продукции, составление актов о реализации, составление отчета и движении продуктов на кухне.</p>	<p><b>Содержание</b>          Назначение, порядок и сроки проведения инвентаризации; порядок и сроки рассмотрения результатов инвентаризации. Ценовая политика предприятия.</p>	3	0,5	3 1-37 У 1-48
<p>Промежуточный контроль.</p>				
<p><b>1.4. Модуль 4.</b></p>				
<p>Тема 1 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте. Практическое занятие</p>	<p><b>Содержание</b>          План проведения занятия:          1. Изучить инструкцию техники безопасности по компетенции «Поварское дело».          2. Провести инструктаж по технике безопасности перед началом работы.</p>	3	3	3 1-37 У 1-48

		3. Подготовить рабочее место к началу работы. 4. Подготовить инвентарь и оборудование, разрешённое к использованию. 5. Заполнить таблицу по следующим пунктам: требования охраны труда перед началом, требования охраны труда во время работы, требования охраны труда в аварийных ситуациях, требования охраны труда по окончании работы.			
Промежуточный контроль.			2		
<b>2. Раздел 2. Профессиональный курс</b>					
<b>2.1. Модуль 1.</b>					
Тема 1 Организация приготовления, процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		<b>Содержание</b> Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов HACCP. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Организация хранения сырья и полуфабрикатов в сыром, охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Классификация, ассортимент, основные характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов фруктов, овощей, грибов.	2,5	2,5	3 1-37 У 1-48 ПК 1-5
Тема 2 Приготовление полуфабрикатов из фруктов, овощей и грибов. Практическое занятие		<b>Содержание</b> План проведения занятия: Произвести подготовку фруктов, овощей и грибов к механической кулинарной обработке. Произвести нарезку фруктов, овощей и грибов, демонстрируя навыки владения ножом и разные формы нарезки. (Брюнуаз (Brunoise), Жардиньер (Jardiniere), Жюльен (Julienne), Пейзан (Paysanne), «македонские кубики» (macédonienne))	2,5	2,5	3 1-37 У 1-48 ПК 1-5
Тема 3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Практическое занятие		<b>Содержание</b> План проведения занятия: Произвести подготовку рыбы и нерыбного водного сырья к механической кулинарной обработке. Подготовить тушку рыбы к дальнейшей обработке, филлировать. Приготовить порционные	2,5	2,5	3 1-37 У 1-48 ПК 1-5

	<p>полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки (звенья рыб осетровых пород; порционные куски из тушки(кругляши); порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями; с кожей и без костей). Приготовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (в виде котлет, биточков, тефтелей, фрикаделек, зраз, тельного, рулета). Определить отходы и потери при механической обработке рыбы. Сравнить полученное количество отходов (% отходов) с указанным в сборнике рецептур.</p>			
<p><b>Тема 4 Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Практическое занятие</b></p>	<p><b>Содержание</b>  План проведения занятия:  Произвести обвалку, жиловку мяса и подготовить его для дальнейшей механической кулинарной обработки. Нарезать крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса (из говядины — антрекот — кусок овально-продолговатой формы, из мускулов спинной и поясничной частей, лангет — два примерно равных по массе куска мякоти без жира, из внутренних поясничных мышц, бифштекс с насечкой — порция мякоти овальной формы, без жира, из заднегазовой части; из свинины и баранины — котлеты натуральные отбивные, шницель отбивной, духовая свинина или баранина, эскалоп; из телятины — натуральные котлеты и эскалоп). Приготовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы (не панированные (бифштекс, котлеты натуральные, люля-кебаб, фрикадельки) и панированные (шницель натуральный рубленый, котлеты полтавские).  Определить отходы и потери при механической обработке мяса.</p>	2,5	2,5	3 1-37 У 1-48 ПК 1-5
<p><b>Тема 5 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи. Практическое занятие</b></p>	<p><b>Содержание</b>  План проведения занятия:  Произвести обвалку, жиловку птицы и подготовить её для дальнейшей механической кулинарной обработки. Заправка тушек традиционными способами формовки тушек (“в кармашек”, “в одну нитку” и “в две нитки”). Приготовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты, полуфабрикаты из филе птицы: котлеты натуральные; котлеты панированные; котлеты натуральные фаршированные. Приготовить котлетную массу из птицы и полуфабрикаты из нее (котлеты, биточки).</p>	3	3	3 1-37 У 1-48 ПК 1-5



Промежуточный контроль.	2				
<b>2.2. Модуль 2.</b>					
Тема 1 Организация процессов приготовления, приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5		5		3 1-37 У 1-48 ПК 1-5
Тема 2 Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента. Практическое занятие	5	<p><b>Содержание</b> План проведения занятия: Использовать современные техники и методы приготовления отваров, бульонов, супов и соусов. Применить приправы, специи. Очистить, протирать, загущать, придавать оттенку вкуса отварам, бульонам, супам и соусам, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями. Приготовить: консоме из птицы с гарниром. Приготовить: соусы Беарнез, Барбекю. Произвести маркировку оставшихся готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов и разместить их на хранение, соблюдая необходимые требования.</p>	5		3 1-37 У 1-48 ПК 1-5
Тема 3 Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента. Практическое занятие	5	<p><b>Содержание</b> План проведения занятия: Произвести приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить (на выбор 3-4 блюда): овощное ризотто, гратен из овощей, овощное соте, овощи темпура, рататуй, овощи жульен, картофель дюшес, картофель кассероль, крокеты из картофеля с грибами, овощное суфле, мисо из овощей, спагетти из кабачков, муссы паровые и запеченные; грибы шнитцке жареные. Продемонстрировать техники взбивания</p>	5		3 1-37 У 1-48 ПК 1-5



	белков, работать с текстурами в соответствии с основными требованиями.				
Промежуточный контроль.					
<b>2.3. Модуль 3.</b>					
Тема 1 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p><b>Содержание</b></p> <p>Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню и методов облуживания. Требования к организации хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента на основе принципов ХАССП. Правила маркировки.</p> <p><b>Содержание</b></p> <p>План проведения занятия:</p> <p>Приготовить (на выбор 3-4 блюда):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- холодные соусы, используя сифон и текстуры молекулярной кухни (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени;</li> <li>- салаты из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья);</li> <li>- несмешанные салаты;</li> <li>- салаты-коктейли;</li> <li>- теплые салаты.</li> </ul>	3	3	31-37 У1-48 ПК1-5	
Тема 2 Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента. Практическое занятие	<p><b>Содержание</b></p> <p>План проведения занятия:</p> <p>Приготовить (на выбор 3-4 блюда):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- холодные соусы, используя сифон и текстуры молекулярной кухни (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени;</li> <li>- салаты из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья);</li> <li>- несмешанные салаты;</li> <li>- салаты-коктейли;</li> <li>- теплые салаты.</li> </ul>	3	3	31-37 У1-48 ПК1-5	
Тема 3 Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента. Практическое занятие	<p><b>Содержание</b></p> <p>План проведения занятия:</p> <p>Приготовить (на выбор 3-4 блюда):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- канале;</li> <li>- холодные закуски (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения);</li> <li>- карпаччо (из мяса и рыбы);</li> <li>- террин;</li> <li>- тартар;</li> </ul>	4	4	31-37 У1-48 ПК1-5	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- несладкий мильфей;</li> <li>- роллы;</li> <li>- паштет и мусс (из говяжьей или куриной печени);</li> <li>- овощные и фруктово-ягодные равиоли с различными начинками;</li> <li>- фуршетные закуски (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием текстур молекулярной кухни, су-вида, витаминсинга, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде (лакоджет);</li> <li>- масляные смеси (масло зеленое, масло перечное, грибное масло, чесночное масло, масло креветочное);</li> <li>- сырная паста;</li> <li>- селедочное масло.</li> </ul>		
Промежуточный контроль.		2	
<b>2.4. Модуль 4.</b> Тема 1 Организация процессов приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b> Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении десертов. Технология приготовления теста песочного, бисквитного, воздушного, заварного. Виды отделочных полуфабрикатов: помада, карамель, желе, глазурь. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления: холодных десертов разнообразного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование); горячих десертов разнообразного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.) с использованием техник молекулярной кухни, погружного	3,5	3,5 3 1-37 У 1-48 ПК 1-5

Тема 2 Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента. Практическое занятие	термостата (Sous Vide), витаминка, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания (пакоджет). <b>Содержание</b> План проведения занятия: Произвести приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента, обеспечивая гармоничное сочетание продуктов и методов приготовления. Приготовить холодные десерты разнообразного ассортимента (на выбор 3-4 блюда из каждой группы): ледяной салат из фруктов с соусом, мусс, панакота, крем, крема-брюле, крем-карамель, холодное суфле, замороженное суфле, парфе, цитрусовый лёд с ягодами, граните, тирамису, чизкейк, бланманже; рулет, мешочки и корзиночки фило с фруктами и т.д.). Приготовить холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Приготовить горячие десерты разнообразного ассортимента: горячее суфле, фондан, брауни, воздушный пирог, пудинг, кекс с глазурью, шоколадно-фруктовое фондю, десерт фламбе, десертов «с обжигом; горячие соусы (сабайон, шоколадный); начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.	3,5	3,5	3 1-37 У 1-48 ПК 1-5
Промежуточный контроль. Зачет.		2		
<b>3</b> <b>Итоговая аттестация</b>		<b>6</b>		
3.1. Консультация		2		
3.2. Квалификационный экзамен:		4		
	<b>Всего</b>	<b>86</b>	<b>58</b>	

### 3.3. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (дни, недели)*	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Раздел 1. Теоретическое обучение. Модуль 1. Товароведение пищевых продуктов Модуль 2. Организация производства предприятий общественного питания
2 неделя	Модуль 3. Калькуляция и учет на предприятиях общественного питания
3 неделя	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности
4 неделя	Раздел 2. Профессиональный курс Модуль 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
5 неделя	Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
6 неделя	Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
7 неделя	Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента
8 неделя	Итоговая аттестация

\*Точный порядок реализации разделов, модулей обучения определяется в расписании занятий.

### 4. Материально-технические условия реализации программы

Наименования помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Учебный кабинет	Теоретические занятия, консультации, промежуточная аттестация	Рабочее место преподавателя; рабочие места обучающихся; компьютер, МФУ; проектор, экран; маркерная доска.
Лаборатория	Практические занятия, квалификационный (демонстрационный) экзамен	Общее оснащение рабочих мест Оборудование: - Весы настольные электронные CAS Corp.Ltd.Весы AD-5; - плита индукционная т.м. EКСI серии IPD, мод. IPD 5 - Шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); - Шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной;</li> <li>- Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан);</li> <li>- Слайсер;</li> <li>- Куттер (для тонкого измельчения продуктов);</li> <li>- Соковыжималки универсальная);</li> <li>- Мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч);</li> <li>- Фритюрница;</li> </ul> <p><u>Инструменты:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ножи;</li> <li>- набор инструментов для карвинга;</li> <li>- разделочные доски;</li> <li>- гастроемкости;</li> <li>- венчики;</li> <li>- лопатки.</li> </ul> <p><u>Расходные материалы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перчатки;</li> <li>- салфетки;</li> <li>- ветошь нетканая;</li> <li>- полотенца бумажные;</li> <li>- пищевая пленка;</li> <li>- фольга;</li> <li>- пергаментная бумага.</li> </ul>
--	--	---

## 5. Учебно-методическое обеспечение программы

### 5.1. Основная литература

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018 - 256 с., [16] с. цв. ил.
2. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 10-е изд., стер. - М.: Академия, 2017 - 320 с.
3. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017 - 384 с., [16] с. цв. ил.
4. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018 - 336 с., [16] с. цв. ил.



5. Кошевой, Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчётный практикум: учеб. пособие для вузов / Е.П. Кошевой. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018 - 226 с. - (Серия "Университеты России"). Книга доступна в электронной библиотечной системе biblio-online.ru

### 5.2. Дополнительная литература

1. Кошевой, Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчётный практикум: учеб. пособие для СПО / Е.П. Кошевой. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018 - 226 с. - (Серия "Профессиональное образование"). Книга доступна в электронной библиотечной системе biblio-online.ru
2. Курочкин, А.А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1: учебник для академического бакалавриата / [А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, А.С. Гордеев, А.И. Завражнов]. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018 - 262 с. - (Серия "Бакалавр. Академический курс"). Книга доступна в электронной библиотечной системе biblio-online.ru
3. Курочкин, А.А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 2: учебник для академического бакалавриата / [А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, А.С. Гордеев, А.И. Завражнов]. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018 - 331 с. - (Серия "Бакалавр. Академический курс"). Книга доступна в электронной библиотечной системе biblio-online.ru
4. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018 - 240 с.
5. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. - М.: Юрайт, 2018 - 201 с.

### 5.3. Электронные ресурсы

1. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>
2. Электронная библиотека учебников [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://studentam.net>
3. Процесс подготовки продуктов и технология приготовления холодных блюд и закусок [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.food-industru.ru](http://www.food-industru.ru)
4. Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы [Электронный ресурс] – Режим доступа: [one-umnik.ru](http://one-umnik.ru)

## 6. Оценка качества освоения программы

### 6.1. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем *модулей/дисциплин* программы и проводится в виде зачетов и (или) экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний выставляются отметки по *двухбалльной* («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено») или *четырёхбалльной* системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

*Типовое задание для проведения промежуточной аттестации*

**1. К горячим напиткам относятся:**

- а) бульон;
- б) кефир;
- в) шоколад.

**Эталон ответа: в**

2. К холодным напиткам относятся:

- а) морс;
- б) бульон;
- в) кока – кола.

Эталон ответа: а, в

3. К горячим напиткам относятся:

- а) квас;
- б) кисель;
- в) какао.

Эталон ответа: в

4. При нарезке лука можно использовать следующие формы:

- а) кольца;
- б) кубики;
- в) крошка;
- г) полукольца.

Эталон ответа: а, б, в, г

5. Наибольшая потеря витамина С происходит во время варки картофеля при погружении:

- а) в горячую воду;
- б) в холодную воду.

Эталон ответа: б

6. Наибольшее количество витаминов содержится:

- а) в овощах;
- б) в колбасе;
- в) фруктах.

Эталон ответа: а, в

7. Закончи фразу:

Основной продукт для приготовления бутербродов - ...

- а) хлеб;
- б) сыр;
- в) масло сливочное;
- г) колбаса;
- д) шоколад.

Эталон ответа: а, б, в, г

8. Закончи фразу:

Основной продукт для приготовления каши - ...

- а) соль;
- б) крупа;
- в) масло сливочное;
- г) вода;
- д) мороженое.

Эталон ответа: а, б, в, г

9. Закончи фразу:

Основной продукт для приготовления супа - ...

- а) хлеб;

- б) мясо, фарш;
- в) картофель, морковь, лук;
- г) колбаса;
- д) пирожное.

**Эталон ответа: б, в**

**10. Закончи фразу:**

**Основной продукт для приготовления яичницы - ...**

- а) батон;
- б) яйцо;
- в) картофель, морковь, лук;
- г) мясо;
- д) масло сливочное.

**Эталон ответа: б, д**

**6.2. Итоговая аттестация**

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена<sup>1</sup> состоящего из:

- 1) тестирования,
- 2) демонстрационного экзамена по профессии 16675 «Повар».

1. К какому виду тепловой обработки продуктов относится варка?
  - а) основной
  - б) вспомогательный
  - в) комбинированный
2. Пассерованные овощи закладывают в суп:
  - а) сразу с момента закипания бульона
  - б) за 10 минут до готовности супа
3. Основной продукт - овощ для приготовления борща:
  - а) картофель
  - б) свекла
  - в) лук репчатый
4. Отличается ли мушная пассеровка по цвету, для приготовления белого основного соуса, для приготовления красного основного соуса?
  - а) отличается
  - б) не отличается
5. Что необходимо сделать с рисом перед варкой?
  - а) Обжарить в духовке
  - б) тщательно промыть
6. Почему бобовые (горох, фасоль) перед тепловой обработкой необходимо замачивать?
  - а) замачивание сокращает время варки бобовых
  - б) улучшает вкус бобовых в готовом блюде
7. Зачем нарезанные сырые баклажаны посыпают солью перед приготовлением?
  - а) для придания дополнительного вкуса баклажанам

<sup>1</sup> К работе в экзаменационной комиссии должны быть привлечены представители работодателей и их объединений.

- б) для удаления горечи из баклажан
8. Как называются обжаренные брусочки картофеля в большом количестве жира?  
а) картофель жареный  
б) картофель -фри  
в) картофель-най
9. Как подготовить капустные листья для голубцов?  
а) предварительно отварить и срезать утолщенные прожилки  
б) ничего не надо делать, использовать сырыми
10. Можно ли работать на тепловом оборудовании (электрическая плита, фритюрница, пароконвектомат) без вытяжки?  
а) да  
б) нет
11. Рыбу необходимо жарить только с одной стороны?  
а) да  
б) нет
12. Температура подачи горячих блюд?  
а) 65 С  
б) 40 С
13. Для каких целей кладут хлеб в котлетную массу?  
а) хлеб удерживает влагу в изделии  
б) чтобы изменить вкус мяса в мясной котлете
14. Надо ли после обжаривания котлет доготавливать их в жарочном шкафу?  
а) да  
б) нет
15. Мясо отделенное от костей для студня повторно кипятят в бульоне. Зачем?  
а) для получения наваристого бульона  
б) чтобы избежать повторного обсеменения мясных продуктов

### *Типовые задания для проведения демонстрационного экзамена*

#### **Задание 1. Горячее блюдо из птицы**

- Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника
- Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта.
  - 1 горячий соус на выбор участника
  - Оформление горячего блюда – на выбор участника
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 220 г. 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка
  - Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
  - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации
  - Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
  - Подаются три идентичных блюда

• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

• Используйте продукты с общего стола;

• Используйте продукты из заказного списка.

Специальное оборудование. использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### **Задание 2. Десерт**

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника

Обязательные компоненты десерта:

• Мусс (основной компонент десерта)

• Выпеченный элемент из теста

• Декоративный элемент из изомальта или карамели

• Соус холодный

Особенности подачи.

• Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г. и 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

• Соус должен быть сервирован на каждой тарелке

• Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации

• Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С

• Подаются три идентичных блюда

• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

• Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

• Используйте продукты с общего стола;

• Используйте продукты из заказного списка.

Специальное оборудование. Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

### **Задание 3. Прозрачный бульон (консоме)**

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы

• Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира)

• Масса консоме минимум 250 г порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см

• Температура подачи тарелки от 35 °С и выше

• Подаются три идентичных блюда

• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!



- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию

Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

**Составитель(и) программы:** Гумерова Милеуша Фирзановна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

**Эксперт программы:** Мурзаева Зарина Азатовна, методист ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

## **ПРИЛОЖЕНИЕ**

**к программе профессионального обучения  
профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям  
служащих по профессии  
16675 Повар,**

**наименование программы  
«Повар»**

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

**Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**Тема 2. Приготовление соусов, салатных заправок, салатов разнообразного ассортимента**

**Цель:** уметь производить подготовку рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, технику безопасности и ведения технологического процесса приготовления современного холодного блюда.

**Задачи:** приобретение навыков приготовления, презентации современного холодного блюда: «Салат Витаминный микс».

Наименование блюда (изделия): «Салат Витаминный микс» (1 вариант). Рецепт № 82/3.

Сырье	Расход сырья на 2 порции, г	
	брутто	нетто
Яблоки свежие	45,4	40
Помидоры	58,8	50
Огурцы свежие	50	40
Морковь	37,6	30
Лимон (для сока)	19	8
Сахар	2	2
Сметана	40	40
<b>Выход</b>		<b>100</b>

**Технология приготовления:** Яблоки с удаленными семенными гнездами, помидоры, огурцы, нарезают ломтиками, сырую морковь тонкой соломкой, нарезанные овощи и плоды соединяют, заправляют соком лимона, сахаром, сметаной. Салат оформляют нарезанными плодами и овощами.

### Требования к качеству

Внешний вид: красиво уложен горкой.

Консистенция: сохранять нарезку.

Цвет: цвет соответствует овощам и фруктам.

Вкус и запах: в меру соли и кислоты.

Преподаватель

  
(подпись)

Гумерова М.Ф.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

**Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**Тема 3. Приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента**

**Цель:** уметь производить подготовку рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, технику безопасности и ведения технологического процесса приготовления современного холодного блюда.

**Задачи:** приобретение навыков приготовления, презентации современного холодного блюда: «Паптет из печени в корзиночках».

Наименование блюда (изделия): «Паптет из печени в корзиночках» (1 вариант)

Рецептура № 82/3.

Сырье	Расход сырья на 2 порции, г	
	брутто	нетто
<i>Для теста:</i>		
Мука пшеничная	80	80
Масло сливочное	30	30
Сметана	20	20
Соль	1	1
<i>Для паптета:</i>		
Печень говяжья	106,4	100
Масло сливочное	10	10
Лук репчатый	11,3	10
Морковь	16	15
Сливки 22%	25	25
Соль	2	2
Перец	1	1
<b>Выход</b>		<b>150</b>

**Технология приготовления:** Печень промывают, снимают пленку и нарезают на кусочки. Лук репчатый очищают от кожуры, моют, шинкуют. Морковь моют, шинкуют. Нарезанные лук, морковь поджаривают со сливочным маслом до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи, все жарят, добавляют сливки и пробивают блендером до однородной массы. При необходимости протирают. Из муки, сметаны, масла сливочного (размяченного) замесить пресное слоеное тесто, тесту дать отдохнуть в холодильнике, разделить на порции и выпечь в формочках. Готовые формочки заполнить паптетом из кондитерского мешка и подать.

### Требования к качеству

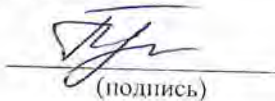
Внешний вид - серо-коричневый цвет, соответствующий папкету из печени.

Консистенция - мажеобразная, тонкая консистенция.

Вкус - приятный, с характерным вкусом печени.

Запах - слабый приятный запах печени.

Преподаватель

  
(подпись)

Гумерова М.Ф.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Модуль 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема 2. Приготовление отваров, бульонов, супов и соусов разнообразного ассортимента.

**Цель:** уметь производить подготовку рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, технику безопасности и ведения технологического процесса приготовления современного первого блюда.

**Задачи:** приобретение навыков приготовления, презентации современного первого блюда: Борщ на курином бульоне.

Наименование блюда: «Борщ на курином бульоне». Рецепт № 171/1.

Сырье	Расход сырья на 2 порцию, г	
	брутто	нетто
Свекла	204	160
Капуста	200	180
Картофель	267	200
Морковь	50	40
Петрушка (зелень)	3	3
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	30	30
Растительное масло	20	20
Сахар	6	6
Уксус 3%	16	16
Вода	700	700
Сметана	20	20
<b>Выход 1 порции</b>	-	500/10/5

**Технология приготовления:** сначала варят куриный бульон, по мере готовности картофель нарезают брусочком, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10-15 мин., затем кладут подготовленную нарезанную соломкой капусту, затем варёную или тушеную свеклу, пассерованные овощи и томатное пюре, за 5-10 мин. до готовности добавляют соль, сахар, специи. Подают со сметаной и зеленью.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки.

Консистенция: мягкая у овощей не переваренная.

Цвет: малиново-красный.

Вкус: кисло-сладкий.

Преподаватель

  
(подпись)

Гумерова М.Ф.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

**Модуль 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**Тема 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и перыбного водного сырья**

**Цель:** уметь производить подготовку рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, технику безопасности и ведения технологического процесса приготовления современного горячего блюда.

**Задачи:** приобретение навыков приготовления, презентации современного горячего блюда:  
Рыба с грибным соусом

Наименование блюда: «Рыба с грибным соусом». Рецепт № 263/2 сборник 2013.

Сырье	Расход сырья на 2 порции, г	
	брутто	нетто
Рыба (филе с кожей)	304	300
Масло растительное	10	10
Шампиньоны свежие	150	130
Маслины	30	30
Картофель	133	100
<b>Масса картофеля отварного</b>		<b>97</b>
Масло сливочное	3,5	3,5
Соль	5	5
<b>Соус грибной:</b>		
Шампиньоны с/м	100	100
Лук репчатый	357	300
Масло сливочное	30	30
Сливки	30	30
Соль	3	3
Выход	150/100/50	

**Технология приготовления.** Очищенную от чешуи и выпотрошенную рыбу разделить на чистое филе т. е. без кожи и костей или с кожей, но без костей. Филе нарезать на куски толщиной 1-1,5 см и длиной 5-6 см. Посыпать солью, перцем черным молотым. Мариновать 10-15 минут в растительном масле и специях. Шампиньоны помыть, очистить кожицу, нарезать тонкими пластинками и слегка обжарить. Маслины нарезать кружочками. Порционные куски филе судака (2 шт. на порцию) уложить в сотейник. Грибы выложить на рыбу, добавить маслины и каперсы. Залить готовым грибным соусом на 2/3 объема. Довести до вкуса и готовности при слабом нагреве. На порционную тарелку выложить готовую рыбу с соусом и грибами, на гарнир дольки отварного картофеля и посыпать сухой зеленью.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: куски рыбы уложены в центре блюда.

Консистенция: мягкая, умеренно плотная.

Цвет: на разрезе - светло-кремовый или желтоватый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в состав рецептуры, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Преподаватель

  
(подпись)

Гумерова М.Ф.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

### Модуль 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

#### Тема 4. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов

**Цель:** уметь производить подготовку рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, технику безопасности и ведения технологического процесса приготовления современного горячего блюда.

**Задачи:** приобретение навыков приготовления, презентации современного горячего блюда: Мясо по-строгановски.

Наименование блюда: «Мясо по-строгановски». Рецепт № 726/2 сборник 2013.

Сырье	Расход сырья на 2 порции, г	
	брутто	нетто
Говядина (вырезка) очищенная	159	150
Лук репчатый	40	40
Масло растительное	30	30
Мука пшеничная	15	15
Масло сливочное	10	10
Сметана	40	40
Соль поваренная пищевая	3	3
Перец черный молотый	1	1
Картофель отварной	150	130
<b>Выход: со сметаной</b>	-	170

**Технология приготовления.** Говядину разрезать поперек волокон пластинами в полсантиметра толщиной. Отбить молоточком с мелкими зубцами или тыльной стороной лезвия ножа. Нарезать тонкой соломкой длиной 30–40 мм. Немного растительного масла налить в сковороду и очень хорошо разогреть. Обжаривать мясо в очень горячей сковороде небольшими порциями, так, чтобы мясо лежало на поверхности сковороды в один слой. Обжариваем мясо 2-3 минуты, переворачивая, до образования корочки. Выложить обжаренную говядину в тарелку, и таким же образом обжарить всё оставшееся мясо. Лук мелко нарезать полукольцами или соломкой. В ту же сковороду налить немного растительного масла, снова хорошо его разогреть и обжарить лук до золотистого цвета. Обжаренный лук посыпать мукой, хорошенько перемешать и обжарить ещё около 1 минуты. Обжаренное мясо соединить с пассированным репчатым луком, залить сметаной, добавить бульон или воду, хорошо перемешать и довести до кипения. Солим, перчим, хорошо перемешиваем и тушим ещё около 5 минут. Подают в порционной тарелке. В качестве гарнира используют картофель отварной

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** кусочки мяса с луком и соусом, выложены горкой на тарелку.

**Консистенция:** мясо мягкое; сметанный соус однородный, вязкий.

**Цвет:** мясо светло-коричневое, соус с молочным оттенком.

**Запах:** жареного мяса; аромат сметаны, пассированного лука и специй.

**Вкус:** жареного мяса; аромат сметаны, умеренно соленый.

Преподаватель

  
(подпись)

Гумерова М.Ф.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6

### Модуль 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

#### Тема 5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы и дичи

**Цель:** уметь производить подготовку рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, технику безопасности и ведения технологического процесса приготовления современного горячего блюда.

**Задачи:** приобретение навыков приготовления, презентации современного горячего блюда: Плов с курицей.

Наименование блюда: «Плов с курицей». Рецепт № 263/2 сборник 2013.

Сырье	Расход сырья на 2 порции, г	
	брутто	нетто
Курица потрошенная (филе грудки)	96	73
Масло растительное	30	30
Лук репчатый	35	30
Морковь	55	50
Крупа рисовая	45	45
<b>Масса тушеной птицы</b>	–	60
Масса готового риса с овощами	–	100
<b>Выход готовой продукции</b>		<b>180</b>

**Технология приготовления.** Подготовленные овощи (морковь, лук репчатый) нарезают соломкой, пассируют. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают теплой (40°C), а затем горячей водой (60-70°C). Филе птицы нарезают на куски по 15-20 грамм, обжаривают до образования корочки, посыпав солью, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, заливают горячим бульоном и дают закипеть (2,1л воды на 1 кг крупы рисовой), затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин. в жарочный шкаф с температурой 250-280°C. Порцию плова кладут горкой на подогретую тарелку, сверху укладывают кусочки птицы. Оптимальная температура подачи 65°C.

#### Требования к качеству:

**Внешний вид** – плов уложен горкой, сверху – кусок птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга;

**Цвет** птицы – светло-кремовый с золотистым оттенком, риса – светло-оранжевый;

**Вкус, запах** – характерный для тушеной птицы с рисом и специями;

**Консистенция** птицы – мягкая, сочная, риса – рассыпчатая.

Преподаватель

  
(подпись)

Гумерова М.Ф.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №7

### Модуль 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента

#### Тема 2. Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента.

**Цель:** уметь производить подготовку рабочего места, соблюдать стандарты чистоты, технику безопасности и ведения технологического процесса приготовления современного горячего блюда.

**Задачи:** приобретение навыков приготовления, презентации современного блюда из творога: Сырники из творога.

Наименование блюда: «Сырники из творога». Рецепт № 463/2 сборник 2013.

Сырье	Расход сырья на 2 порции, г	
	брутто	нетто
Творог	304	300
Мука пшеничная	40	40
Яйца	1\4 шт.	10
<b>Масса полуфабриката</b>	-	170
Масло сливочное	10	10
<b>Масса готовых сырников</b>	-	150
Сметана	40	40
<b>Выход: со сметаной</b>	-	170

**Технология приготовления:** в протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль, ванилин (предварительно растворив его в горячей воде). Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см. нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, ставят в жарочный шкаф и запекают при температуре 200-220°C в течение 15-20 минут. Отпускают с вареньем или соусами молочным, сметанным или сладким.

#### Требования к качеству:

**Внешний вид:** изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены; политы вареньем, или соусом, или маслом.

**Консистенция:** мягкая, умеренно плотная, пышная.

**Цвет:** корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый.

**Вкус:** сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый.

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо.

Преподаватель

  
(подпись)

Гумерова М.Ф.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №8

### Модуль 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента

#### Тема 2. Приготовление холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента

**Задачи:** приобретение навыков приготовления, презентации мучного блюда: Кольцо заварное

Наименование блюда: «Кольцо заварное». Рецепт № 163/2 сборник 2013.

Сырье	Расход сырья на 2 порции, г	
	брутто	нетто
Мука пшеничная	150	150
Яйца	3шт.	3шт
Масло сливочное	60	60
Масло растительное	200	200
Сахарная пудра	80	80
Соль	5	5
Вода	250	250
<b>Выход:</b>	-	270

**Технология приготовления:** Пергаментную бумагу, размером с емкость фритюрницы или другой посуды для жарки, смажем маслом. Воду с маслом и солью доведем до кипения и всыплем сразу всю муку. Интенсивно месим, пока не получится однородное гладкое тесто. Переложим тесто в другую посуду, немного остудим и постепенно, по одному подмешаем в него яйца. Жир во фритюрнице или другой посуде для жарки разогреем до 175 градусов. Заполним заварным тестом кондитерский мешок, снабженный трубочкой со звездчатым отверстием. На пергаментную бумагу высадим через трубочку кольца из заварного теста и погрузим пергамент с кольцами (его надо держать сверху) в разогретый жир. Как только тесто отделится от пергамента, вынем пергамент. Жарим кольца с обеих сторон до золотистого цвета. Готовым кольцам дадим стечь на кулинарной промокательной бумаге и польем их помадой, приготовленной из сахарной пудры, рома и 1 ст. л. воды.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин, равномерно запечены.

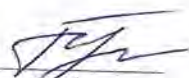
**Консистенция:** мягкая, умеренно плотная, пышная.

**Цвет:** корочки - золотистый, на разрезе - светло-кремовый или желтоватый.

**Вкус:** сладкий.

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо.

Преподаватель

  
(подпись)

Гумерова М.Ф.

\*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.