

ГККП «Колледж общественного питания и сервиса»

акимата г. Нур-Султан



«Согласовано»

Зам. директора по УПР

А. Король

«09» 10 2019г.

«Утверждаю»

Директор

З. Клышбаева

«09» 10 2019г.



ТЕМЫ

Практических квалификационных работ

По дисциплине: «Производственное обучение и профессиональная практика»

Специальность: 0508000 «Организация питания»

Квалификация: 050802 2 «Кондитер»

Семестр: шестой

Курс, группа: III, группа К-262

Мастер производственного обучения: Н.Есиповская

Рассмотрено на заседании

Методической цикловой комиссии

Протокол № 2 «09» 10 2019г.

А. Досмаилова

2019г.

Группа К-262

МОДУЛЬ А – Приготовление и подача «Капкейков» с кремом

Модуль А	Компетенция «Кондитер»
Описание	представляет два (2) различных вида капкейков, классические и шоколадные, всего 8 штук – по 4 штук каждого вида. Капкейки должны весить минимум 60г каждый, включая украшения. Готовые изделия должны обязательно содержать все ингредиенты, указанные в технологической карте. Начинки, покрытие, глазури, декор остаются на выбор участника
Подача	Масса одной порции – 60 гр Температура подачи – 12-14*С Декорация и украшения не пригодные к пище запрещены По 4 шт каждого вида изделий подаются на презентационном блюде для демонстрации и 4 шт каждого вида для оценивания.
Оборудование и инвентарь	Дополнительный инвентарь можно привезти с собой
Время приготовления	2 ч

МОДУЛЬ В – Моделирование. Изготовить десерт «Тирамису»

Модуль В	Компетенция «Кондитер»
Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить 2 порции десерта «Тирамису»</li> </ul>
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса десерта- минимум 150 гр на одну порцию,</li> <li>• Соотношение массы печенья, крема 1:2</li> <li>• Температура минимум- 2-6 С°</li> <li>• 2 порции десерта подаются в креманках</li> <li>• Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</li> </ul>
Оборудование и инвентарь	Дополнительный инвентарь можно привезти с собой
Время приготовления	2 ч

МОДУЛЬ D – Приготовление песочных корзиночек с кремом

Модуль D	Компетенция «Кондитер»
Описание	Приготовить и подать 4 порции
Подача	Масса – 48 гр. - 1шт, Масса на порцию 150 гр. температура 12-14 С° Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Оборудование и инвентарь	Дополнительный инвентарь можно привезти с собой
Время приготовления	2 ч

### Пояснения к заданиям

Приготовление кондитерских изделий начинается и заканчивается в один и тот же день.

По окончанию времени, работы останавливаются и участники покидают свои рабочие места.

Технологическая карта должна быть выполнена в соответствии со стандартными требованиями. Технологические карты студент приносит с собой, технологические карты составляются в двух экземплярах.

Обязательными критериями оценки являются: наличие профессиональной формы; личная и производственная гигиена; умение составления тех.карт в соответствии с требованием; правильная организация рабочего процесса; знание и соблюдение техники безопасности во время технологического процесса; правильный подбор продуктов; сокращение производственных издержек; вкус, подачу и оригинальность подачи изделий; умение работать в команде; соответствие требованиям современного ресторанного бизнеса.

**Запрещается:** использовать различные виды декора (кроме выполненных самим участником во время выполнения модулей), не соответствие изделий заданиям; выход из лаборатории без разрешения экспертов.

**Важно помнить:** выход, вес изделия соответствует требованиям модуля; строгое соблюдение подачи, строгое соблюдение времени выполнения заданий. После завершения отведенного задания на определенный модуль, все затраты времени влияют на баллы при оценке.

По техническим требованиям демонстрационного экзамена всё необходимое сырьё и инструменты для организации рабочего места студент приносит сам. Организация представляет основное оборудование.

После завершения демонстрационного экзамена проводится дегустация и совещание жюри.

**Разрешается и рекомендуется** привозить с собой миксеры. Необходимые емкости, формочки для заливки, кондитерские мешки, насадки, посуда необходимая для подачи кондитерского изделия.