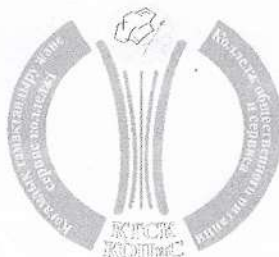


ГККП «Колледж общественного питания и сервиса»

акимата г. Нур-Султан



«Согласовано»

Зам. директора по УПР

А. Король
«08» 10 2019г.



«Утверждаю»

Директор

З. Клышбаева
«08» 10 2019г.

ТЕМЫ

Практических квалификационных работ

По дисциплине: «Производственное обучение и профессиональная практика»

Специальность: 0508000 «Организация питания»

Квалификация: 050801 2 «Повар»

Семестр: шестой

Курс, группа: III, группа П-259

Мастер производственного обучения: А. Красовкая

Рассмотрено на заседании

Методической цикловой комиссии

Протокол №2 «04» 10 2019г.

А. Досмаилова

2019г.

Группа П-259

МОДУЛЬ А – Приготовление салата из морепродуктов «Калейдоскоп»

Модуль А	Компетенция «Повар»
Описание	Приготовить 2 порции салата из морепродуктов с соусом на выбор
Подача	Масса одной порции – 130 гр, в том числе соус 30гр Температура подачи не более – 16*С 2 порции закуски подаются на тарелках – круглая белая с плоскими полями от 26 до 28 см
Основные ингредиенты	Основной ингредиент креветки Использовать ингредиенты в соответствии с технологической картой
Оборудование и инвентарь	Весь необходимый инвентарь и оборудование привезти с собой, за исключением аналогичного, имеющегося в лаборатории
Время приготовления	90 минут Из них 15 на подготовку Из них 15 на уборку рабочего места

МОДУЛЬ В – Приготовление медальона прожарки Medium Well , с двумя гарнирами: 1 овощной гарнир 1 с крупой и ягодным соусом

Модуль В	Компетенция «Повар»
Описание	Приготовить 2 порции медальона прожарки Medium Well , с двумя гарнирами: 1 овощной гарнир 1 с крупой и ягодным соусом
Подача	Масса блюда – максимум 250-300 грамм на одну порцию, Соотношение массы 1,5:1:1:0,3(медальон, гарнир овощной, гарнир с крупой, ягодный соус) Температура подачи минимум 55 * С (по тарелке) 2 порции горячего блюда подаются на тарелках- плоское блюдо 31-32 см Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	Мясо говядины Овощ (гарнир) Крупа (гарнир) Ягода (соус) Использовать ингредиенты в соответствии с технологической картой
Оборудование и инвентарь	Весь необходимый инвентарь и оборудование привезти с собой, за исключением аналогичного, имеющегося в лаборатории
Время приготовления	120 минут Из них 15 на подготовку Из них 15 на уборку рабочего места

МОДУЛЬ D – Приготовление шоколадного тарта с глазированной малиной

Модуль D	Компетенция «Повар »
Описание	Приготовить и подать 2 порции шоколадного тарта с глазированной малиной
Подача	Масса – 400 гр- 1шт Температура 16-18 *С Соотношение массы 1:1,5:0,5 (песочный полуфабрикат, Шоколад(на выбор) глазированная малина) Декорация и украшения не пригодные к пище запрещены
Основные ингредиенты	Шоколад (молочный, горький, белый) Песочный полуфабрикат Малина
Оборудование и инвентарь	Весь необходимый инвентарь и оборудование привезти с собой, за исключением аналогичного, имеющегося в лаборатории
Время приготовления	120 минут Из них 15 на подготовку Из них 15 на уборку рабочего места

Пояснения к заданиям

Приготовление трёх модулей начинается и заканчивается в один и тот же день.

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

Технологическая карта должна быть выполнена в соответствии со стандартными требованиями.

Технологические карты участник привозит с собой, технологические карты составляются в двух экземплярах на каждый модуль (А, В, D)

Обязательными критериями оценки являются: наличие профессиональной формы; личная и производственная гигиена; умение составления технологических 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 приготовленных модулей; умение работать в команде; правильность подачи температурного режима; 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 квалификационного экзамена по стандартам World Scills все необходимые инструменты для организации рабочего места и необходимое сырьё студент привозит сам. Учебное заведение представляют основное оборудование.

После завершения практического конкурса проводится дегустация и совещание жюри.

Разрешается и рекомендуется привозить с собой миксеры, блендеры. Необходимые емкости, формочки, кондитерские мешки, насадки, сифон, чаши для смешивания, инвентарь, посуда необходимая для подачи готовых модулей согласно требованиям подачи данных модулей.