ГККП «Колледж общественного питания и сервиса»

акимата г. Нур-Султан

«Согласовано»
Зам.директора по УПР
_____А.Король
«09»_____10_____2019г.

«Утвржаю»
Директор
_____З.Клышбаева
«09»_____10_____2019г.

ТЕМЫ
Практических квалификационных работ

По дисциплине: «Производственное обучение и профессиональная практика»
Специальность: 0508000 «Организация питания»
Квалификация: 050801 2 «Повар», 050802 2 «Кондитер», 050804 2 «Официант»
Семестр: шестой
Курс, группа: III, группа ПКО-260

Мастер производственного обучения: А.Боранбаева

Рассмотрено на заседании
Методической цикловой комиссии
Протокол №2 «04» 10 2019г.
_____А.Досмаилова

2019г.

Группа ПКО-260	Горячая закуска	Повар

Модуль 1		
	Описание	**Приготовить 2 порции горячей закуски из птицы** 1 соус на выбор участника
	Подача	• Масса блюда – максимум 130 г, в том числе соус 30г, соотношение массы закуски и соуса 1:0,3 • Температура подачи не более 55 °С (по тарелке) • 3 порции блюда подаются на тарелках- круглая белая с плоскими полями 26-28см • Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	• Основные ингредиенты (утка, чернослив) • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов в соответствии с технологической картой
	Специальное оборудование	• Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственного перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке

Распределение времени на выполнение модуля 1

№ п/п	Наименование операции	Вермя выполнения операции
1	Подготовка рабочего места и получение продуктов в соответсвии с технологической картой	15 мин
2	Приготовление и оформление блюда	90 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		**120 мин=2.0часа**

Модуль 2	Горячее блюдо из мяса
Описание	**Приготовить 2 порции стейка «Филе Миньон» с гарниром и соусом (степень прожарки medium)** • 1 гарнир на усмотрение участника • 1 овощной гарнир • 1 соус – на усмотрение участника.
Подача	• Масса блюда- миниму 250-300 гр. • соотношение массы основного блюда, гарнира и соуса 1,5:1:0,3 • Температура подачи минимум- 55С° (по тарелке). • 2 порции горячего блюда подаются на тарелках-круглое белое плоское блюдо 31-32см. • Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Основные ингредиенты	• Использование ингредиентов с общего стола. • Использование ингредиентов из списка подуктов в сответствии с технологической картой. • Основной ингредиент для овощного гарнира (черный ящик)
Специальное оборудование	• Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственного перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке

Распределение времени на выполнение модуля 2

№ п/п	**Наименование операции**	**Вермя выполнения операции**
1	Подготовка рабочего места и получение продуктов в соответсвии с технологической картой	15мин
2	Приготовление и оформление блюда	120 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого		**150 мин =2,5 ч**

МОДУЛЬ 3 – Десерт Трайфл
Приготовить 6 порций **холодного десерта в стаканчиках**.

- Десерт, при подаче, **не должен содержать никаких замороженных продуктов**.
- Только **холодные компоненты**.
- Обязательный компонент **крустилант**.
- Минимум три компонента.
- Может быть оформлен свежими ягодами, карамелизированными фруктами или орехами, декором из шоколада, орехами, цукатами, пищевым золотом или серебром и т.д.

- Десерты должны быть представлены в стаканчиках ,ставятся на 2 **прямоугольные тарелки по 3 штуки на каждой**. Одна тарелка для демонстрации, вторая для дегустации.

Характеристики трафла:
Стаканчики из прозрачного пластика,
Верхний диаметр: 50мм,
Нижний диаметр: 40мм,
Высота: 70мм,
Емкость: 120мл.
Время приготовления 1 час.