

ГККП «Колледж общественного питания и сервиса»

акимата г. Нур-Султан



«Согласовано»

Зам. директора по УПР

А. Король А. Король

«09» 10 2019г.



«Утверждаю»

Директор

З. Клышбаева 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-279

Мастер производственного обучения: Ю.Фельде

Рассмотрено на заседании

Методической цикловой комиссии

Протокол № 04 «04» 10 2019г.

А. Досмаилова А. Досмаилова

2019г.

### МОДУЛЬ А – УТКА С ЧЕРНОСЛИВОМ СОУС НА ВЫБОР.

- Приготовить 2 порции горячей закуски утка с черносливом соус на выбор, гарнир пюре из брокколи.
- 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)
  - 2 порции блюда подаются на тарелках- круглая белая с плоскими полями 26-28см
  - Одна тарелка для демонстрации, вторая для дегустации.
  - Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
  - Основные ингредиенты (утка, чернослив)
  - Время приготовления 2 часа- 120 мин

### МОДУЛЬ В – ТРАЙФЛ — ДЕСЕРТ В СТАКАНЧИКАХ

Приготовить 6 порций десерта Трайфл.

- Десерт, при подаче, не должен содержать никаких замороженных продуктов.
- Только холодные компоненты.
- Обязательный компонент сырный крем Cheese.
- Минимум четыре 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. Стаканчики ставятся на 2 прямоугольные тарелки по 3 штуки на каждой. Одна тарелка для демонстрации, вторая для дегустации.

Характеристики :

Стаканчики из прозрачного пластика,

Верхний диаметр: 50мм,

Нижний диаметр: 40мм,

Высота: 70мм,

Емкость: 120мл.

Время приготовления 1 час 20 мин.

### МОДУЛЬ С – КОКТЕЙЛЬ НА ВЫБОР СТУДЕНТА БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ

Приготовить один вид безалкогольного коктейля на две порции.

- Коктейль должен быть холодным
- Минимум 2 компонента
- Обязательно стеклянный бокал для соответствующего коктейля
- Один бокал для демонстрации, вторая для дегустации
- Соломка для коктейля
- Украшение для соответствующего коктейля ягоды свежие, фрукты свежие, шоколад, декор для коктейля
- Должен содержать фруктовые или кофейные сиропы
- Время приготовления 45 мин.

#### Пояснения к заданиям

Приготовление горячей закуски, кондитерских изделий, безалкогольных коктейлей 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.

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 конкурса все необходимые инструменты для организации рабочего места участник привозит сам. Организаторы представляют основное оборудование и инвентарь.

После завершения практического конкурса 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.