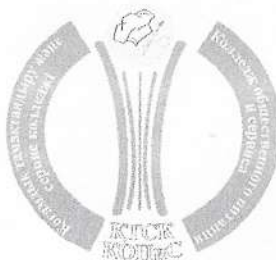


ГККП «Колледж общественного питания и сервиса»

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: 050801 2 «Повар», 050802 2 «Кондитер», 050804 2 «Официант»

Семестр: шестой

Курс, группа: III, группа ПКО-288

Мастер производственного обучения: К.Бердибаева

Рассмотрено на заседании

Методической цикловой комиссии

Протокол № 04 « 10 » 2019г.

А. Досмаилова

2019г.

МОДУЛЬ А – Мясной рулет «Голубец» в сливочном соусе

Модуль А	Компетенция «Повар», «Кондитер», «Официант»
Описание	Приготовить 2 порции второй блюда - мясной рулет «Голубец» в сливочном соусе.
Подача	Масса одной порции – 250-300 гр, в том числе соус 50 гр Температура подачи не более – 50 °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 до вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	фарш, капуста белокочанная (8-10 листьев), бекон, сыр 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	1 час 30 мин Из них 15 на подготовку Из них 15 на уборку рабочего места

МОДУЛЬ В – Мини-чизкейки с черникой

Модуль В	Компетенция «Повар», «Кондитер», «Официант»
Описание	Приготовить и подать 2 порции Мини-чизкейки с черникой
Подача	- Масса – 300 гр- 1шт - Температура 16-18 *С - Десерт, при подаче, не должен содержать никаких замороженных продуктов. - Только холодные компоненты. - Соотношение массы 1:1,5:0,5 (песочный полуфабрикат, шоколад черный, черника, творог) - Чизкейки ставятся на 2 четырехугольные тарелки по 1 штуки на каждой. Одна тарелка для демонстрации, вторая для дегустации. - Может быть оформлен свежими ягодами, карамелизированными фруктами или орехами, декором из шоколада, орехами, цукатами, пищевым золотом или серебром и т.д. - Декорация и украшения не пригодные к пище запрещены
Основные ингредиенты	песочный полуфабрикат; шоколад черный; черника; творог: 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	1 час 15 мин. Из них 15 на подготовку Из них 15 на уборку рабочего места

МОДУЛЬ С – Подготовить сервировку стола для ужина на 2 персоны

Модуль С	Компетенция «Повар», «Кондитер», «Официант»
Описание	Подготовка сервировки стола для ужина на 2 персоны.
Накрытие стола	- накрыть стол на 2 персоны - тщательно продумать декор стола - скатерть и посуда – соответствующая для сервировки стола тематика «Ужин» - украшение для сервировки стола в соответствии с ужином
Напитки	шампанское, вино, вода
Время подготовки	40 минут Из них 10 мин на подготовку Из них 10 мин на уборку

Пояснения к заданиям

Приготовление горячего блюда, кондитерских изделий, сервировка стола 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 предоставляют 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. Для сервировки стола - скатерть, посуда, украшения стола (подсвечник, банты, цветы декоративные или живые).