ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 1 - 25**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

|  |  |
| --- | --- |
| № варианта | Задание |
| 1 | Рыба по-русски  |
| 2 | Рыба, припущенная в молоке |
| 3 | Рыба, тушенная в томате с овощами |
| 4 | Рыба соленая, тушенная в томате с овощами |
| 5 | Рыба жареная |
| 6 | Рыба, жаренная целиком |
| 7 | Рыба жареная с луком по-ленинградски |
| 8 | Рыба, жаренная во фритюре |
| 9 | Килька, хамса, тюлька, жаренные во фритюре |
| 10 | Рыба в тесте жареная |
| 11 | Поджарка из рыбы |
| 12 | Рыба, запеченная с картофелем по-русски |
| 13 | Рыба, запеченная с яйцом |
| 14 | Рыба, запеченная в сметанном соусе |
| 15 | Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски |
| 16 | Рыба, запеченная в соусе красном с луком и грибами |
| 17 | Рыба, запеченная с помидорами |
| 18 | Рыба, запеченная под молочным соусом |
| 19 | Котлеты рыбные |
| 20 | Биточки рыбные |
| 21 | Шницель рыбный натуральный |
| 22 | Зразы рыбные рубленые |
| 23 | Тельное из рыбы |
| 24 | Тефтели рыбные |
| 25 | Фрикадельки рыбные с томатным соусом |

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

|  |  |
| --- | --- |
|  Профессиональный модуль | ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы |
| Группа | 209-15-ПВ |
| Промежуточная аттестация | Квалификационный экзамен |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |

 **1. Вид профессиональной деятельности:**

 Приготовление блюд из рыбы

 **2. Компетенции:**

 В результате освоения междисциплинарного курса (дисциплины) ПМ. 04 «Приготовление блюд из рыбы» студент должен обладать:

 **- общими компетенциями:**

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы т. д.

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

ОК 8 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

 **- профессиональными компетенциями:**

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

 **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

 В результате изучения учебной дисциплины ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы» обучающийся должен:

**знать:**

 З1 классификацию, пищевую ценность, требование к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

 З2 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

 З3 последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлению блюд из рыбы;

 З4 правила проведения бракеража;

 З5 способы сервировки и варианты оформления, температура подачи;

 З6 правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

 З7 температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

 З8 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

 **уметь:**

 У1 проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

 У2 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

 У3 использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

 У4 оценивать качества готовых блюд.

 **4. Требования к деятельности обучающегося по профессиональным компетенциям для междисциплинарного курса:**

 ПК 4. 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом

 Знать:

 З1 классификацию, пищевую ценность, требование к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд ;

 З2 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы ;

 З3 последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлению блюд из рыбы ;

 З7 температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы ;

 З8 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

 Уметь:

 У1 проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы ;

 У2 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы .

 ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

 Знать:

 З1 классификацию, пищевую ценность, требование к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд ;

 З2 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы ;

 З3 последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлению блюд из рыбы ;

 З7 температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы ;

 З8 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования .

 Уметь:

 У1 проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы ;

 У2 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы .

 ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

 Знать:

 З1 классификацию, пищевую ценность, требование к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

 З2 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы ;

 З3 последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлению блюд из рыбы ;

 З4 правила проведения бракеража ;

 З5 способы сервировки и варианты оформления, температура подачи ;

 З6 правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы ;

 З7 температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы ;

 З8 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования .

 Уметь:

 У1 проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы ;

 У2 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы ;

 У3 использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы ;

 У4 оценивать качества готовых блюд .

**5 Инструмент проверки:** экспертная оценка по критериям.

 **5.1 Шкала оценки выполнения задания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Критерии оценки выполнения задания** | **Балл** |
| 1 | Правильность организации рабочего места | 3 |
| 2 | Соблюдена личная гигиена | 3 |
| 3 | Соблюдена техника безопасности | 3 |
| 4 | Правильность первичной обработки продуктов | 3 |
| 5 | Соблюдена последовательность технологического процесса | 9 |
| 6 | Правильность оформления блюда (изделия) | 3 |
| 7 | Правильность подачи блюда (изделия) | 3 |
| 8 | Соблюдены требования к качеству блюда (изделия) | 3 |
|  | **Суммарный балл** | **30** |

 **5.2 Инструкция по заполнению шкалы оценки**

Баллы выставляются с учетом полноты выполнения критериального требования:

 Полное соответствие – выставляется максимальный балл шкалы

 Частичное соответствие – выставляется половина балла шкалы

 Несоответствие – выставляется 0 баллов

**5.3Критерии оценки:**

Максимальное количество баллов - 30

«5»- (27-30) баллов

«4»- (23-26) баллов

«3»- (18-22) баллов

 **6 Методы оценки:** экспертная оценка выполненной работы студента по критериям

 **7 Требования к процедуре оценки:**

 7.1 Помещение: Учебный кулинарный цех, кабинет технологии кулинарного производства

 7.2 Оборудование: электрическая плита с жарочным шкафом, весы циферблатные, калькулятор

 7.3 Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам: технологическая карта к заданному блюду, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

 7.4 Нормы времени: 2 часа

 **8 Требования к кадровому обеспечению оценки:**

Оценщик (эксперт): специалист, имеющий опыт работы в сфере общественного питания, преподаватель профессионального цикла по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

 **9 Формирование компетенций на экзамене квалификационном**

**Матрица формирования компетенций**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №зад | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 |
| У1 | У2 | У1 | У2 | У1 | У2 | У3 | У4 |
| 1 | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* |

Решение об освоении компетенции принимается на качественном уровне: освоено и не освоено при освоении двух умений из трёх возможных (67%).

Решение об освоении вида профессиональной деятельности принимается на качественном уровне: освоено и не освоено при условии освоения не менее двух компетенций их трёх возможных (67%)

Председатель ЦК

Профессии 19.01.17 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Л. Хохлова

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 1**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Рыба по-русски»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 2**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Рыба, припущенная в молоке»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 3**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Рыба, тушенная в томате с овощами»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 4**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Рыба соленая, тушенная в томате с овощами»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 5**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Рыба жареная»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 6**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Рыба, жаренная целиком»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 7**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Рыба жареная с луком по-ленинградски»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 8**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Рыба, жаренная во фритюре»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 9**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Килька, хамса, тюлька, жаренные во фритюре»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 10**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Рыба в тесте жареная»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 11**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Поджарка из рыбы»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 12**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 13**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Рыба, запеченная с яйцом»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 14**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Рыба, запеченная в сметанном соусе»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 15**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 16**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Рыба, запеченная в соусе красном с луком и грибами»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 17**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Рыба, запеченная с помидорами»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 18**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Рыба, запеченная под молочным соусом»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 19**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Котлеты рыбные»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 20**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Биточки рыбные»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 21**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Шницель рыбный натуральный»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 22**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Зразы рыбные рубленые»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 23**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Тельное из рыбы»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 24**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Тефтели рыбные»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова

ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

 *«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено Цикловой комиссией по ППКРСУГС 100000 Сфера обслуживанияПрофессии 19.01.17Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН****(практическая часть)****ВАРИАНТ № 25**Группа 209-15-ПВСеместр III | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР ППКРС\_\_\_\_\_\_Л.Б. Заводчикова«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.  |
| ПРОФЕССИЯ: | 19.01.17 Повар, кондитер |
| ИНСТРУКЦИЯ: | **Задание:** приготовьте блюдо из рыбы |
| КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ: | Максимальное количество баллов - 30«5»- (27-30) баллов«4»- (23-26) баллов«3»- (18-22) баллов |

 **Задание (30 баллов)**

Приготовьте блюдо «Фрикадельки рыбные с томатным соусом»

Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Ю. Шуплецова