ФЗ-УР-МК-18

*ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ*

*«ЛЫСЬВЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»*

**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено  Цикловой комиссией по ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 1 - 25**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 1**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 2**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 3**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 4**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 5**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 6**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 7**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 8**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 9**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 10**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 11**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 12**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 13**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 14**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 15**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 16**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 17**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 18**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 19**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 20**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 21**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 22**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 23**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 24**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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 ППКРС  УГС 100000 Сфера обслуживания  Профессии 19.01.17  Председатель ЦК \_\_\_\_\_Л.Л. Хохлова  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.  Методист ЦОКО\_\_\_\_\_\_Н.А. Башева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. | **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**  **(практическая часть)**  **ВАРИАНТ № 25**  Группа 209-15-ПВ  Семестр III | УТВЕРЖДАЮ  Зам. 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