

Рассмотрено
на заседании ЦК
Протокол № _____
от «_____» _____ 20 г.

Утверждаю
Зам директора по УПР
ГАПОУ БТОТ иС
Вершинская Е.А

«_____» _____ 201 г.

Перечень

проверочных практических работ за 1 полугодие 2020 - 2021 учебного года

Группа 2
Профессия НПО Повар
Профессия ОК Повар

№ п/п	Вид работ	Разряд работ	Единица измерения	Норма времени (полное приготовление)		Место проведения работ
				На единицу измерения	На проведенную работу	
1	1.Механическая кулинарная обработка картофеля и нарезка соломкой, кулинарное использование 2.Механическая кулинарная обработка рыбы разделка в целом виде	2	2 порц	120 мин		учебный кулинарный цех
2	1.Первичная обработка картофеля и нарезка брусочками, кулинарное использование 2.Разделка рыбы на филе без кожи и костей	2	2 порц	120 мин.		учебный кулинарный цех
3	1.Первичная обработка моркови и нарезка соломкой, кулинарное использование 2.Разделка рыбы на филе с кожей без костей	2	2 порц	120 мин.		учебный кулинарный цех
4	1.Первичная обработка свеклы и нарезка соломкой 2.Приготовление рыбной котлетной массы-	2	2 порц	120 мин.		учебный кулинарный цех

	котлеты					
5	1.Первичная обработка капусты и нарезка соломкой, кулинарное использование 2.Обработка рыбы для фарширования	2	2 порц	120 мин.		учебный кулинарный цех
6	1.Первичная обработка репчатого лука полукольцами, кольцами, кулинарное использование 2.Разделка рыбы на порционные куски	2	2 порц	120 мин.		учебный кулинарный цех
7	1.Первичная обработка моркови и нарезка кубиками, кулинарное использование 2.Разделка рыбы на порционные куски	2	2 порц	120 мин.		учебный кулинарный цех
8	1.Первичная обработка картофеля, нарезка брусочками, кулинарное использование 2. Приготовление рыбной котлетной массы-биточки	2	2 порц	120 мин.		учебный кулинарный цех
9	1. Первичная обработка моркови, сложная нарезка моркови, кулинарное использование 2.Обработка соленой сельди на чистое филе	2	2 порц	120 мин.		учебный кулинарный цех
10	1.Первичная обработка картофеля, сложная нарезка, кулинарное использование 2.Разделка рыбы на филе с кожей и без костей для припускания	2	2 порц	120 мин.		учебный кулинарный цех
11	1.Подготовка помидор для фарширования 2. Приготовление рыбы жареной в тесте	2	2 порц	120 мин.		учебный кулинарный цех
12	1. Подготовка перцев для фарширования 2. Приготовление котлетной массы - тефтелей	2	2 порц	120 мин.		учебный кулинарный цех
13	1.Подготовка кабачков для фарширования 2.Обработка солёной сельди, нарезка для холодных закусок	2	2 порц	120 мин.		учебный кулинарный цех
14	1. Обработка солёных огурцов, нарезка соломкой, ломтиками, кубиками, кулинарное использование	2	2 порц	120 мин.		учебный кулинарный

	2. Приготовление котлетной массы – фрикадельки					цех
15	1.Приготовление баклажан для фарширования 2. Приготовление рыбы жареной во фритюре	2	2 порц	120 мин.		учебный кулинарный цех
16	1.Обработка капусты, нарезка шашками 2. Обработка морепродуктов - кальмары	2 2	2 порц	120 мин.		учебный кулинарный цех
17	1. Обработка репчатого лука, нарезка кубиком 2. Приготовление кнельной массы из рыбы–тельное	2	2 порц	120 мин.		учебный кулинарный цех

Старший мастер: _____

Мастер п/о: _____