

Рассмотрено  
на заседании ЦК  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

Утверждаю  
Зам директора по УПР  
ГАПОУ БТОТиС  
Вершинская ЕА \_\_\_\_\_  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

**Перечень**  
**проверочных практических работ за второе 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 редиса и нарезка. 2. Механическая кулинарная обработка рыбы и разделка в целом виде	1	1000г 1шт	120 мин		учебный кулинарный цех
2	1. Первичная обработка картофеля и нарезка брусочками и кубиками 2. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для бефстроганов	1	1000г 10 порц - 1/79	120 мин.		учебный кулинарный цех
3	1. Первичная обработка моркови и нарезка соломкой и кубиками 2. Разделка рыбы на филе с кожей и без костей на порционные куски	1	1000г 10шт – 1/ 100г	120 мин.		учебный кулинарный цех

4	1. Первичная обработка свеклы и нарезка соломкой. 2. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для азу	1	1000г 10 порц- 1/79	120 мин.		учебный кулинарный цех
5	1. Первичная обработка капусты и нарезка соломкой. 2. Обработка рыбы для фарширования	1	1000г 1шт	120 мин.		учебный кулинарный цех
6	1.Первичная обработка репчатого лука и нарезка соломкой, кубиками, дольками 2. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины для поджарки	1	1000г 10 шт / 79	120 мин.		учебный кулинарный цех
7	1.Нарезка моркови и репчатого лука кольцами, крошкой 2.Разделка рыбы на порционные куски круглой формы	1	1000г 10 шт / 150	120 мин.		учебный кулинарный цех
8	1.Нарезка картофеля дольками, брусочками, кружочками. 2. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины для рагу	1	1000г 10 шт / 86	120 мин.		учебный кулинарный цех
9	1.Обработка соленых огурцов и нарезка ломтиками, соломкой, кубиками 2.Технология приготовления рыбной котлетной массы (котлеты, биточки).	1	1000г 10шт- 1/144г	120 мин.		учебный кулинарный цех
10	1.Сложная нарезка моркови и ее использование. 2. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов для блюда «печень по-строгановски»	1	1000г 10 порц- 1/74	120 мин.		учебный кулинарный цех
11	1.Первичная обработка картофеля и нарезка сложной формой 2.Разделка рыбы на филе с кожей и без костей для припускания	1	1000г 10шт - 1/150 г	120 мин.		учебный кулинарный цех
12	1. Первичная обработка картофеля простая форма нарезки 2.Приготовление полуфабрикатов из птицы для плова	1	1000 г. 10 порц-/ 1/145	120 мин.		учебный кулинарный цех

13	1. Первичная обработка зелёного лука, чеснока, форма нарезки колечками, мелкими и крупными шпалками. 2. Приготовление полуфабрикатов из птицы для котлет панированных	1	1000 г. 10 порц- 1/69	120 мин.		учебный кулинарный цех
14	1. Обработка перцев, помидоров для фарширования. 2. Приготовление полуфабрикатов из птицы для рагу	1	1000 г 10 порц - 1/109	120 мин.		учебный кулинарный цех
15	1. Первичная обработка капусты и нарезка 2. Приготовление полуфабрикатов из птицы для котлет по-киевски	1	1000 г. 10 порц- 1/83+7	120 мин.		учебный кулинарный цех

Старший мастер: \_\_\_\_\_

Мастер п/о: \_\_\_\_\_