Дифференцированный зачет по учебной практике.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

Для выполнения задания Вам необходимо выбрать билет, согласно списка.

Выполнить задания. Фотоотчет о выполнении задания отправляются на указанную почту: [vdbelkina @sgptt.ru](mailto:vdbelkina@sgptt.ru)  в электронном виде.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | ФИО | Билет № |
| 1 | Головинская В.В. | 8 |
| 2 | Заводянская Е.С | 9 |
| 3 | Ковтун Н.О | 2 |
| 4 | Краснова А.В. | 1 |
| 5 | Малкина И.В. | 3 |
| 6 | Маркаданов П.Н. | 4 |
| 7 | Овчинников Н.А. | 5 |
| 8 | Палкин И.В | 6 |
| 9 | Панченко А.В. | 7 |
| 10 | Федоров Н.А. | 14 |
| 11 | Филатов С.И. | 13 |
| 12 | Шуваева А.А. | 15 |
| 13 | Янковский Е.Н. | 16 |
| 14 | Емельяненко Н.А. | 17 |
| 15 | Григорьев И.В. | 11 |
| 16 | Чулкова Н.О. | 10 |
| 17 | Степанович М.В | 11 |

**Экзаменационный билет № 1**

**Задание**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:ПК1.1.-ПК1.5. ОК 1-ОК8

Инструкция:

* Внимательно прочитайте задание.
* Вы можете воспользоваться технологическими картами, Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий

Текст задания:

1. Приготовить, оформить и подать **винегрет овощной .**

Время выполнения задания – 1,5 часа

1. Задание: работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий 2013 г.
2. Найти рецептуру блюда «Биточки мясные с макаронами и соусом» в Сборнике и переписать.
3. Дать характеристику и требования к качеству данного блюда.
4. Рассчитать количество данного блюда на 8 порций.
5. Составить технологическую схему приготовления лапшевника.
6. Решить ситуационную задачу: что можно сделать, если после жарки котлет рыбных, они остались сыроватые внутри.

Время выполнения задания – 45 минут

**Экзаменационный билет № 2**

**Задание**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1.- ПК 1.5. ОК 1-ОК8

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

* Вы можете воспользоваться технологическими картами, Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий

Текст задания:

* 1. Приготовить, оформить и подать **салат мясной.**
  2. Время выполнения задания – 1,5 часа
  3. Задание: работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий 2006г.

1. Найти рецептуру блюда «Котлета морковные с молочным соусом» в Сборнике и переписать.
2. Дать характеристику и требования к качеству данного блюда.
3. Рассчитать количество данного блюда на 8 порций.
4. Составить технологическую схему блюда тефтели с рисом.
5. Решить ситуационную задачу: что можно сделать, если после жарки котлет рисовых, они остались сыроватые внутри.

Время выполнения задания – 45 минут

**Экзаменационный билет № 3**

**Задание**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1.-ПК 1.5. ОК 1-ОК8

Инструкция:

* Внимательно прочитайте задание.
* Вы можете воспользоваться технологическими картами, Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий

Текст задания:

* 1. Приготовить, оформить и подать **сырники.**

Время выполнения задания – 1,5 часа

* 1. Задание: работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий 2006г.

1. Найти рецептуру блюда «Биточки рыбные» в Сборнике и переписать.

2. Дать характеристику и требования к качеству данного блюда.

3. Рассчитать количество данного блюда на 8 порций.

4. Составить технологическую схему приготовления котлет картофельных.

5. Решить ситуационную задачу: что можно сделать, если после жарки

тефтелей, они остались сыроватые внутри.

Время выполнения задания – 45 минут

**Экзаменационный билет № 4**

**Задание**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1.- ПК1.5. ОК 1-ОК8

Инструкция:

* Внимательно прочитайте задание.
* Вы можете воспользоваться технологическими картами, Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий

Текст задания:

* + 1. Приготовить, оформить и подать **рыба жаренная под маринадом.**

Время выполнения задания – 1,5 часа

* 1. Задание: работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий 2006г.

1. Найти рецептуру блюда «Лапшевник с творогом» в Сборнике и переписать.
2. Дать характеристику и требования к качеству данного блюда.
3. Рассчитать количество данного блюда на 8 порций.
4. Составить технологическую схему приготовления картофельного пюре.
5. Решить ситуационную задачу: что можно сделать, если после жарки котлет рыбных, они остались сыроватые внутри.

Время выполнения задания – 45 минут

**Экзаменационный билет № 5**

**Задание**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1.-ПК1.5. ОК 1-ОК8

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

* Вы можете воспользоваться технологическими картами, Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий

Текст задания:

* + - 1. Приготовить, оформить и подать **борщ с картофелем и свежей капустой.**

Время выполнения задания – 1,5 часа

* 1. Задание: работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий 2006г.

1. Найти рецептуру блюда «Биточки манные с молочным соусом» в Сборнике и переписать.
2. Дать характеристику и требования к качеству данного блюда.
3. Рассчитать количество данного блюда на 8 порций.
4. Составить технологическую схему приготовления котлеты мясные.
5. Решить ситуационную задачу: что можно сделать, если после жарки биточков рыбных, они остались сыроватые внутри.

Время выполнения задания – 45 минут

**Экзаменационный билет № 6**

**Задание**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1.-ПК1.5. ОК 1-ОК8

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

* Вы можете воспользоваться технологическими картами, Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий

Текст задания:

1.Приготовить, оформить и подать **Суп картофельный с вермишелью**

Время выполнения задания – 1,5 часа

2.Задание: работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий 2006г.

1. Найти рецептуру блюда «котлеты рисовые» в Сборнике и переписать.
2. Дать характеристику и требования к качеству данного блюда.
3. Рассчитать количество данного блюда на 8 порций.
4. Составить технологическую схему приготовления тефтелей рыбных.
5. Решить ситуационную задачу: что можно сделать, если после жарки биточков мясных, они остались сыроватые внутри.

Время выполнения задания – 45 минут

**Экзаменационный билет № 7**

**Задание**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1.-ПК 1.5. ОК 1-ОК8

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

* Вы можете воспользоваться технологическими картами, Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий

Текст задания:

Приготовить, оформить и подать **Омлет фаршированный**

Время выполнения задания – 1,5 часа

* 1. Задание: работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий 2006г.

1. Найти рецептуру блюда «котлеты пшенные» в Сборнике и переписать.
2. Дать характеристику и требования к качеству данного блюда.
3. Рассчитать количество данного блюда на 8 порций.
4. Составить технологическую схему приготовления соуса красного основного.
5. Решить ситуационную задачу: что можно сделать, если после жарки котлет рыбных, они остались сыроватые внутри.

Время выполнения задания – 45 минут

**Экзаменационный билет № 8**

**Задание**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1., ПК 1.5.ОК 1-ОК8

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

* Вы можете воспользоваться технологическими картами, Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий

Текст задания:

1. Приготовить, оформить и подать **Картофель жареный основным способом**.

Время выполнения задания – 1,5 часа

1. Задание: работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий 2006г.
2. Найти рецептуру блюда «котлеты пшенные» в Сборнике и переписать.
3. Дать характеристику и требования к качеству данного блюда.
4. Рассчитать количество данного блюда на 8 порций.
5. Составить технологическую схему приготовления соуса белого основного.
6. Решить ситуационную задачу: что можно сделать, если после жарки биточков рыбных, они остались сыроватые внутри.

Время выполнения задания – 45 минут

**Экзаменационный билет № 9**

**Задание**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1., ПК 1.5.ОК 1-ОК8

Инструкция:

* Внимательно прочитайте задание.
* Вы можете воспользоваться технологическими картами, Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий

Текст задания:

* 1. Приготовить, оформить и подать **Щи из свежей капусты с картофелем .**

Время выполнения задания – 1,5 часа

* 1. Задание: работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий 2006г.
  2. Найти рецептуру блюда «котлеты мясные» в Сборнике и переписать.
  3. Дать характеристику и требования к качеству данного блюда.
  4. Рассчитать количество данного блюда на 8 порций.
  5. Составить технологическую схему приготовления соуса белого основного.
  6. Решить ситуационную задачу: что можно сделать, если после жарки биточков мясных, они остались сыроватые внутри.

Время выполнения задания – 45 минут

**Экзаменационный билет № 10**

**Задание**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1., ПК 1.5. ОК 1-ОК8

Инструкция:

* Внимательно прочитайте задание.
* Вы можете воспользоваться технологическими картами, Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий

Текст задания:

* 1. Приготовить, оформить и подать **Рассольник ленинградский .**

Время выполнения задания – 1,5 часа

* 1. Задание: работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий 2006г.
     1. *Найти рецептуру блюда «биточки мясные» в Сборнике и переписать.*
     2. Дать характеристику и требования к качеству данного блюда.
     3. Рассчитать количество данного блюда на 8 порций.
     4. Составить технологическую схему приготовления соуса красного основного.
     5. Решить ситуационную задачу: что можно сделать, если после жарки биточков мясных, они остались сыроватые внутри.

Время выполнения задания – 45 минут

**Экзаменационный билет № 11**

**Задание**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1., ПК 1.5. ОК 1-ОК8

Инструкция:

* Внимательно прочитайте задание.
* Вы можете воспользоваться технологическими картами, Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий

Текст задания:

* 1. Приготовить, оформить и подать **Суп молочный с крупой**

Время выполнения задания – 1,5 часа

* 1. Задание: работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий 2006г.

1.Найти рецептуру блюда «борщ с картофелем» в Сборнике и переписать.

2.Дать характеристику и требования к качеству данного блюда.

3.Рассчитать количество данного блюда на 8 порций.

4.Составить технологическую схему приготовления соуса белого основного.

5. Решить ситуационную задачу: что можно сделать, если после жарки биточков рыбных, они остались сыроватые внутри.

Время выполнения задания – 45 минут

**Экзаменационный билет № 12**

**Задание**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1., ПК 1.5. ОК 1-ОК8

Инструкция:

* Внимательно прочитайте задание.
* Вы можете воспользоваться технологическими картами, Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий

Текст задания:

* 1. Приготовить, оформить и подать **Суп картофельный с рожками**

Время выполнения задания – 1,5 часа

* 1. Задание: работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий 2006г.

1.Найти рецептуру блюда «котлеты пшенные» в Сборнике и переписать.

2.Дать характеристику и требования к качеству данного блюда.

3.Рассчитать количество данного блюда на 8 порций.

4.Составить технологическую схему приготовления соуса белого основного.

5.Решить ситуационную задачу: что можно сделать, если после жарки биточков рыбных, они остались сыроватые внутри.

Время выполнения задания – 45 минут

**Экзаменационный билет № 13**

**Задание**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1., ПК 1.5.ОК 1-ОК8

Инструкция:

* Внимательно прочитайте задание.
* Вы можете воспользоваться технологическими картами, Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий

Текст задания:

* 1. Приготовить, оформить и подать **Салат из свежей капусты.**
  2. Время выполнения задания – 1,5 часа
  3. Задание: работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий 2006г.

1.Найти рецептуру блюда «антрекот» в Сборнике и переписать.

2.Дать характеристику и требования к качеству данного блюда.

3.Рассчитать количество данного блюда на 8 порций.

4.Составить технологическую схему приготовления соуса красного основного.

5.Решить ситуационную задачу: что можно сделать, если после жарки биточков мясных, они остались сыроватые внутри.

Время выполнения задания – 45 минут

**Экзаменационный билет № 14**

**Задание**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1., ПК 1.5.

ОК 1-ОК8

Инструкция:

* Внимательно прочитайте задание.
* Вы можете воспользоваться технологическими картами, Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий

Текст задания:

* 1. Приготовить, оформить и подать **Щи из свежей капусты с картофелем .**

Время выполнения задания – 1,5 часа

* 1. Задание: работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий 2006г.
  2. Найти рецептуру блюда «котлеты мясные» в Сборнике и переписать.
  3. Дать характеристику и требования к качеству данного блюда.
  4. Рассчитать количество данного блюда на 8 порций.
  5. Составить технологическую схему приготовления соуса белого основного.
  6. Решить ситуационную задачу: что можно сделать, если после жарки биточков мясных, они остались сыроватые внутри.

Время выполнения задания – 45 минут

**Экзаменационный билет № 15**

**Задание**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1., ПК 1.5 ОК 1-ОК8

Инструкция:

* Внимательно прочитайте задание.
* Вы можете воспользоваться технологическими картами, Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий

Текст задания:

* 1. Приготовить, оформить и подать **Суп картофельный с рисом .**

Время выполнения задания – 1,5 часа

* 1. Задание: работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий 2006г.

1.Найти рецептуру блюда «суп гороховый» в Сборнике и переписать.

2.Дать характеристику и требования к качеству данного блюда.

3.Рассчитать количество данного блюда на 8 порций.

4.Составить технологическую схему приготовления соуса белого основного.

5.Решить ситуационную задачу: что можно сделать, если после запекания рыба , рыба внутри оказалась сухая .

Время выполнения задания – 45 минут

**Экзаменационный билет № 16**

**Задание**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1., ПК 1.5. ОК 1-ОК8

Инструкция:

* Внимательно прочитайте задание.
* Вы можете воспользоваться технологическими картами, Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий

Текст задания:

* 1. Приготовить, оформить и подать **Суп молочный с вермишелью.**
  2. Время выполнения задания – 1,5 часа
  3. Задание: работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий 2006г.

1.Найти рецептуру блюда «омлет натуральный» в Сборнике и переписать.

2.Дать характеристику и требования к качеству данного блюда.

3.Рассчитать количество данного блюда на 8 порций.

4. Составить технологическую схему приготовления соуса красного основного.

5.Решить ситуационную задачу: что можно сделать, если после жарки мяса, оно оказалось жестким и сухим .

Время выполнения задания – 45 минут

**Экзаменационный билет № 17**

**Задание**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:ПК 1.1., ПК 1.5 ОК 1-ОК8

Инструкция:

* Внимательно прочитайте задание.
* Вы можете воспользоваться технологическими картами, Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий

Текст задания:

* 1. Приготовить, оформить и подать **Суп картофельный с гречневой крупой**

Время выполнения задания – 1,5 часа

* 1. Задание: работа со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий 2006г.

1.Найти рецептуру блюда «котлеты пшенные» в Сборнике и переписать.

2.Дать характеристику и требования к качеству данного блюда.

3.Рассчитать количество данного блюда на 8 порций.

4.Составить технологическую схему приготовления соуса белого основного.

5.Решить ситуационную задачу: что можно сделать, если после жарки биточков рыбных, они остались сыроватые внутри.

Время выполнения задания – 45 минут