Дифференцированный зачет по учебной практике.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

Для выполнения задания Вам необходимо выбрать задание, согласно списка.

Выполнить задания. Фотоотчет о выполнении задания отправляются на указанную почту: vdbelkina@sgptt.ru  в электронном виде. Если у вас нет возможности выполнить задание практически (отсутствие продуктов), выполняем задание письменно, с описанием технологического процесса. Можно в виде слайдовой презентации ( с фотографиями, используем ресурсы интернета).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №пп | ФИО | Билет № |
| 1 | .Григорьев И, В, | 1 |
| 2 | .Емельяненко Н, А, | 2 |
| 3 | Заводянская Е,С, | 3 |
| 4 | .Ковтун Н О | 4 |
| 5 | .Краснова А В | 5 |
| 6 | Малкина И В | 6 |
| 7 | .Маркаданов П Н | 7 |
| 8 | Овчинников Н А | 8 |
| 9 | .Палкин И В | 9 |
| 10 | .Панченко А В | 10 |
| 11 | Фёдоров Н А | 11 |
| 12 | .Филатов С И | 12 |
| 13 | Чулкова Н О | 13 |
| 14 | .Шуваева А А | 14 |
| 15 | Янковкий Е В | 15 |
| 16 | .Степанович М В | 16 |
| 17 | .Головинская В В | не допущена |
| 18 | Емельяненко Е А | не допущена |

|  |
| --- |
| **Задание 1**  Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,  ПО  **Инструкция**: Внимательно прочитайте задание.  Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  Время выполнения задания 4 часа  **Текст задания:**   1. Произвести первичную обработку перца свежего. Нарезать жюльен. 2. Приготовить рыбную котлетную массу Приготовить полуфабрикат для зраз «Донских». 3. Приготовить полуфабрикат из свинины для приготовления карбонада |
| **Задание 2**  Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,  ПО  **Инструкция**: Внимательно прочитайте задание.  Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  Время выполнения задания 4 часа  **Текст задания:**   1. Произвести обработку .томатов Нарезать конкассе 2. .Произвести обработку мясо Приготовить рулет лопатки окорока не фаршированный . 3. Приготовить кнельную массу из мясо птицы |
| **Задание 3**  Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,  ПО  **Инструкция**: Внимательно прочитайте задание.  Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  Время выполнения задания 4 часа  **Текст задания:**   1. Произвести обработку картофеля. Нарезка турне картофель . 2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (зразы Донские). 3. Нарезать полуфабрикаты из вырезки |
| **Задание 4**  Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,  ПО  **Инструкция**: Внимательно прочитайте задание.  Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  Время выполнения задания 4 часа  **Текст задания:**   1. Произвести обработку сладкого перца. Нарезка аше. 2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тельное). 3. Приготовить полуфабрикат из птицы тушка фаршированная целиком. |
| **Задание 5**  Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, , ОК 09, ОК 10,  ПО  **Инструкция**: Внимательно прочитайте задание.  Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  Время выполнения задания 4 часа  **Текст задания:**   1. Произвести обработку зелени. Нарезка шифонад 2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (зразы Донские).   3Приготовить полуфабрикат из мясо росгбиф |
| **Задание 6**  Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,  ПО  **Инструкция**: Внимательно прочитайте задание.  Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  Время выполнения задания 4 часа  **Текст задания:**   1. Произвести обработку картофеля. Нарезать картофель боченком.спиралью 2. Произвести обработку головоногих малюсков 3. Нарезать крупнокусковой полуфабрикат мясо шпигованное. |
| **Задание 7**  Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,  ПО  **Инструкция**: Внимательно прочитайте задание.  Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  Время выполнения задания 4 часа  **Текст задания:**   1. Произвести обработку моркови Нарезать нарезкой пейзан   Подготовить щуку для фаршированя .   1. Нарезать мясной натурально –рубленный полуфабрикат бифштекс |
| **Задание 8**  Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, , ОК 09, ОК 10  ПО  **Инструкция**: Внимательно прочитайте задание.  Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  Время выполнения задания 4 часа  **Текст задания:**   1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь турне 2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тельное). 3. Нарезать мясной полуфабрикат ростбиф. |
| **Задание 9**  Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10,  ПО  **Инструкция**: Внимательно прочитайте задание.  Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  Время выполнения задания 4 часа  **Текст задания:**   1. Произвести обработку моркови. Нарезать морковь нарезкой турне. 2. Приготовить рыбный полуфабрикат для варки с кожей и без костей. 3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (котлета). |
| **Задание 10**  Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  ПО  **Инструкция**: Внимательно прочитайте задание.  Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  Время выполнения задания 4 часа  **Текст задания:**   1. Произвести обработку морковь. Нарезать морковь эмансе. 2. Произвести обработку рыбы для использование в целом виде . 3. . Приготовить полуфабрикат , филе птицы фаршированный печенью. |
| **Задание 11**  Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  ПО  **Инструкция**: Внимательно прочитайте задание.  Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  Время выполнения задания 4 часа  **Текст задания:**   1. Произвести обработку свеклы. Нарезка пейзан. 2. Приготовить рыбные полуфабрикаты рулетики рыбные 3. Приготовить кнельную массу из мясо |
| **Задание 12**  Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  ПО  **Инструкция**: Внимательно прочитайте задание.  Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  Время выполнения задания 4 часа  **Текст задания:**   1. Произвести обработку томатов. Нарезка конкассе.   2. Приготовить рыбные полуфабрикаты для жарки во фритюре нарезанные из пластованной рыбы без кожи и костей.  3. . Приготовить полуфабрикат рулет из курицы |
| **Задание 13**  Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  ПО  **Инструкция**: Внимательно прочитайте задание.  Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  Время выполнения задания 4 часа  **Текст задания:**   1. Произвести обработку помидор . Нарезка конкассе . 2. Обработать и подготовить щуку к фаршированию. 3. Приготовить котлеты из филе птицы фаршированные печенью. |
| **Задание 14**  Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  ПО  **Инструкция**: Внимательно прочитайте задание.  Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  Время выполнения задания 4 часа  **Текст задания:**   1. Произвести обработку свеклы. Нарезать свеклу соломкой. 2. Произвести обработку морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к фаршированию 3. Приготовить полуфабрикат грудинка фаршированная мясом . |
| **Задание 15**  Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  ПО  **Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.  Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  Время выполнения задания 4 часа  **Текст задания:**   1. Произвести обработку картофеля. Нарезать турне. 2. Подготовить рыбу к фаршированию порционными кусками. . 3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (рулет). |
| **Задание 16**  Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  ПО  **Инструкци**я: Внимательно прочитайте задание.  Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  Время выполнения задания 4 часа  **Текст задания:**   1. Произвести обработку репчатого лука. Нарезать репчатый лук аше. 2. Произвести первичную обработку трески Приготовить галантин из рыбы. 3. Обработать куриные окорочка Приготовить полуфабрикат фаршированныё куриные ножки. |
| **Задание 17**  Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  ПО  **Инструкция**: Внимательно прочитайте задание.  Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  Время выполнения задания 4 часа  **Текст задания:**   1. Произвести обработку репчатого лука. Нарезка аше. 2. Произвести обработку рыбы дорадо. Подготовить дорадо к фаршированию 3. Обработать филе птицы и печень . Приготовить полуфабрикат котлеты из филе птицы фаршированные печенью. |
| **Задание 18**  Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.  ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7, ОК 09, ОК 10  ПО  **Инструкция**: Внимательно прочитайте задание.  Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  Время выполнения задания 4 часа  **Текст задания:**   1. Произвести обработку репчатого лука. Нарезка аше. 2. Произвести обработку судак а Приготовить филе из рыбы фаршированное   3. Приготовить полуфабрикат мясной рулет |