**Задания для дифференцированного зачета по учебной практике**

**по ПМ01**

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменующегося: *один*

Время выполнения каждого задания: *4 часа (астрономических часов)*

Оборудование:

- рабочие столы,

- инвентарь: доски разделочные ОС,  ножи  кухонные ОС,  сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС.

- оборудование: электроплиты, жарочные шкафы, электромясорубки, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

Справочная литература:

1. Сборник рецептур кулинарных блюд и кулинарных  изделий:  учебное пособие  для студентов учреждений среднего профессионального образования /Н.Э.Харченко М.:  Издательский центр «Академия» 2017. – 512 с.

**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 картофеля. Нарезать картофель соломкой.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (биточек).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат рагу из свинины

**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 картофеля. Нарезать картофель мелким кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (котлета).
3. Порубить мелкокусковой полуфабрикат  гуляш из свинины

**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. Нарезать картофель средним кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (рулет).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат плов из свинины

**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 картофеля. Нарезать картофель ломтиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной  массы (тельное).
3. Нарезать мелкокусковой полуфабрикат поджарка из свинины.

**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 картофеля. Нарезать картофель крупным кубиком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной         массы (зразы).
3. Нарезать  мелкокуской полуфабрикат  плов из баранины

**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 брусочком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с репчатым).
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 картофеля. Нарезать картофель дольками
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (тефтели с рисом).
3. Нарезать  мясной порционный 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 брусочком.
2. Приготовить рыбную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из рыбной котлетной массы (фрикадельки).
3. Нарезать  мясной мелкокусковой полуфабрикат лангет.

**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 соломкой.
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 ломтиком.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты пластованной рыбы с кожей без костей для

припускания .

  3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (биточек).

**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 моркови. Нарезать морковь мелким кубиком.
2. Приготовить рыбные полуфабрикаты порционные куски круглой формы для варки
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной

котлетной массы (зраза).

**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 моркови. Нарезать морковь дольками.

2.  Приготовить рыбные полуфабрикаты для жарки во фритюре нарезанные из пластованной рыбы без кожи и костей.

3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (тефтели с луком).

**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 свеклы. Нарезать свеклу  мелким кубиком.
2. Обработать и подготовить щуку к фаршированию.
3. Приготовить мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (шницель).

**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 мясную котлетную массу. Приготовить полуфабрикат из мясной котлетной массы (тефтели с рисом).

**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 репчатого лука. Нарезать репчатый лук мелким  кубиком.
2. Произвести обработку  морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к  жарке во фритюре.
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 соломкой.
2. Произвести обработку  морепродуктов кальмаров. Подготовить кальмары к  жарке основным способом.
3. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень тушеная

**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. Нарезать репчатый лук кольцами.
2. Произвести обработку  камбалы. Подготовить камбалу для жарки в целом виде  основным способом.
3. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень по-строгановски.

**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. Нарезать репчатый лук полукольцами.
2. Произвести обработку наваги. Подготовить навагу для жарки в целом виде основным способом.
3. Обработать субпродукт (печень). Приготовить полуфабрикат печень жареная.

**Задание 19**

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 белокачанной капусты. Нарезать белокачанную капусту соломкой.
2. Произвести обработку сельди на чистое филе.
3. Обработать  сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат  рагу.

**Задание 20**

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 белокачанной капусты. Нарезать белокачанную капусту шашками.
2. Произвести подготовку полуфабриката для  варки звеньями.
3. Обработать  сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат  плов.

**Задание 21**

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 свежих огурцов. Нарезать свежие огурцы мелким кубиком.
2. Приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре блюда «рыба в тесте»
3. Обработать  сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат  котлеты натуральные.

**Задание 22**

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 свежих огурцов. Нарезать свежие огурцы соломкой.
2. Приготовить полуфабрикат для жарки во фритюре «рыба фри».
3. Обработать  сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат шницель по столичному.

**Задание 23**

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. Нарезать сладкий перец соломкой.
2. Приготовить полуфабрикат для припуская без кожи и костей (чистое филе).
3. Обработать  сельскохозяйственную птицы и приготовить из нее полуфабрикат  котлета по-киевски.

**Задание 24**

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. Нарезать сладкий перец мелким кубиком.
2. Подготовить полуфабрикат для жарки основным способом без кожи и костей.
3. Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственную птицы. Приготовить полуфабрикат  котлеты.

**Задание 25**

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 свежих помидор. Нарезать свежий помидор кубиком.
2. Подготовить полуфабрикат нарезанный из пластованной рыбы с кожей и костями для жарки основным способом
3. Приготовить котлетную массу из сельскохозяйственную птицы. Приготовить полуфабрикат  зразы.