Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

« Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Директор «КМАК»

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ Г.В.Терехов

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.

ЗАДАНИЕ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

для выполнения практической квалификационной работы

**Задание 10**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 10,ОК 11

ПО 1-3, У 1, У 2, У 3, У 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: **Приготовление, подготовка к реализации и презентации блюда - бифштекса рубленного**