**ВНИМАНИЕ!**

Экзаменационное задание доступно для скачивания с 9.00 до 13.00 часов.

Ответы на задание принимаются до 17.00 часов в день экзамена, высланные позже не зачитываются, и экзамен считается не сдан.

Если возникли проблемы со скачиванием задания, необходимо до 13.00 сообщить об этом классному руководителю, чтобы найти альтернативные пути передачи экзаменационного задания!

**ИНСТРУКЦИЯ**

Для сдачи квалификационного экзамена вам необходимо найти свои ФИО в списке, скачать задание, находящееся против своих ФИО, выполнить и прислать фото выполненного экзаменационного задания (блюда) по адресу eroshenkova@yandex.ru

**Критерии и нормы оценки заданий и экзаменационной работы в целом**

**Оценка «5» (отлично)** – если студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с практическими заданиями, правильно обосновывается принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

**Оценка «4» (хорошо)** - если студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

**Оценка «3» (удовлетворительно**) – если студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала, испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

**Оценка «2» (неудовлетворительно)** – если студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

ЭКЗАМЕНАЦИОННОЕ ЗАДАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| № билета | Ф.И.О. |
| 1. | Буренкова Н.В. |
| 2. | Глебова А.А. |
| 3. | Готовчикова А.О. |
| 4. | Егорова Е.О. |
| 5. | Кардаш И.И. |
| 6. | Костикова Е.А. |
| 7. | Лащенков А.В. |
| 8. | Матюшина Т.В. |
| 9. | Пролыгина А.А. |
| 10. | Ремизова Н.В. |
| 11. | Сальникова М.А. |
| 12 | Середа Д.В. |
| 13. | Соколовская Т.Ю. |
| 14. | Федосова Т.А. |
| 15. | Хартанович Е.В. |
| 16. | Чорная Н.И. |
| 17. | Шатохина Л.В. |
| 18. | Голикова А.В. |
| 19. | Артёмов А.С. |

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

« Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Утверждаю

Директор СОГБПОУ

« Козловский многопрофильный аграрный колледж»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.В.Терехов

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Аттестационный материал

для проведения экзамена

**по ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

Курс 3

Группа 32 (заочное отделение)

Специальность19.02.10 Технология продукции общественного питания

Преподаватель Ерошенкова Татьяна Сергеевна

Аттестационный материал разработан в соответствии с рабочей программой профессионального модуля, утверждённой директором СОГБПОУ

« Козловский многопрофильный аграрный колледж» «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.

Преподаватель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ерошенкова Татьяна Сергеевна

Рассмотрен на заседании цикловой методической комиссии профессионального цикла

Протокол№\_\_\_\_от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Председатель предметной ( цикловой) комиссии\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова

подпись

Согласовано:

ПО «Остёрский хлебокомбинат» председатель правления \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.Г.Захарова

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 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4

ОК 1 -9

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 - щей из квашеной капусты**

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 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4

ОК 1 -9

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 - щей суточных**

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 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4

ОК 1 -9

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 - рыба, жареная целиком**

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 4**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4

ОК 1 -9

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 - рыба, жареная с луком по-ленинградски**

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 5**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4

ОК 1 -9

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 - окрошки мясной**

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 6**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4

ОК 1 -9

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 - Зразы донские**

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 7**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4

ОК 1 -9

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 - ухи рыбацкой**

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 8**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4

ОК 1 -9

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 - картофеля тушеного**

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 9**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4

ОК 1 -9

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 - супа-пюре из зелёного горошка**

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 3.1-3.4

ОК 1 -9

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**

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 11**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4

ОК 1 -9

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 - Рыба, запеченная с картофелем по-русски**

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 12**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4

ОК 1 -9

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 - картофеля жареного**

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 13**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4

ОК 1 -9

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 - рыба, запеченная с яйцом**

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 14**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4

ОК 1 -9

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 - бефстроганов**

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 15**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4

ОК 1 -9

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 - мяса жареного крупным куском**

**Задание 16**

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

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4

ОК 1 -9

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 - зраз картофельных (фарш по выбору студента)**

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 17**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4

ОК 1 -9

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 - борща зелёного**

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 18**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4

ОК 1 -9

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 - рулета картофельного (фарш по выбору студента)**

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 19**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4

ОК 1 -9

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 - супа-пюре из разных овощей**

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 20**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1-3.4

ОК 1 -9

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 - жаркого по-домашнему**