**Задания для практического обучения**

Выполнить одно задание на выбор

**ЗАДАНИЕ №1**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания: 5 часов

Текст задания: **Приготовление блюда картофель отварной.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда картофель отварной, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда.

**ЗАДАНИЕ №2**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания: 5 часов

Текст задания: **Приготовление блюда картофельное пюре.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда картофельное пюре, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда.

**ЗАДАНИЕ №3**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания: 5 часов

Текст задания: **Приготовление блюда картофель жареный с луком.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда картофель жареный с луком, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**ЗАДАНИЕ №4**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания: 5 часов

Текст задания: **Приготовление блюда пюре из овощей.**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда пюре из овощей, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**ЗАДАНИЕ №5**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания: 5 часов

Текст задания: **Приготовление блюда «Овощи, припущенные в молочном соусе».**Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда овощи припущенные в молочном соусе, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда.

**ЗАДАНИЕ №6**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания 5 часов

Текст задания: **Приготовление блюда «Морковь с зеленым горошком в сметанном** **соусе».**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда морковь с зеленым горошком в сметанном соусе, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда.

**ЗАДАНИЕ №7**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания: 5 часов

Текст задания: **Приготовление блюда «Капуста тушеная».**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда капуста тушеная, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда.

**ЗАДАНИЕ №8**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания: 5 часов

Текст задания: **Приготовление блюда «Картофель тушеный с грибами».**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда картофель тушеный с грибами, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда.

**ЗАДАНИЕ №9**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания: 5 часов

Текст задания: **Приготовление блюда «Картофель тушеный с копченой грудкой».**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда картофель тушеный с копченой грудкой, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда.

**ЗАДАНИЕ №10**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания: 5 часов

Текст задания: **Приготовление блюда «Рагу из овощей».**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда рагу из овощей, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда.

**ЗАДАНИЕ №11**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания: 5 часов

Текст задания: **Приготовление блюда «Голубцы с мясным фаршем».**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда голубцы с мясным фаршем, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**ЗАДАНИЕ №12**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания: 5 часов

Текст задания: **Приготовление блюда «Картофель жареный с грибами».**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда картофель жареный с грибами, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда

**ЗАДАНИЕ №13**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания: 5 часов

Текст задания: **Приготовление блюда «Картофель фри».**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда картофель фри, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда.

**ЗАДАНИЕ №14**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания: 5 часов

Текст задания **Приготовление блюда «Баклажаны жареные».**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда баклажаны жареные, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда.

**ЗАДАНИЕ №15**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

Время выполнения задания: 5 часов

Текст задания: **1.** **Приготовление блюда «Котлеты картофельные, соус сметанный».**

Составьте технологическую карту, определите порядок действий по первичной обработке сырья, осуществите основные этапы приготовления блюда котлеты картофельные соус сметанный, осуществите порционирование блюда, осуществите отпуск блюда, в процессе выполнения действий соблюдайте температурный режим на всех этапах, учитывайте сроки хранения блюда.