**«Мангистауский колледж туризма» ГККП**

**Индивидуальное задание**

 **на летние каникулы**



  **Группа:ПБ-12**

**Куратор:Алибекова А.А.**

**Актау-2018**

**Индивидуальное практическое задание №1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **ФИО студента** | **Тема** |
| 1 | Абдыасилов Нішанәли  | Киш в средиземноморском стиле |
| 2 | Аскарходжаева Анеля | Китайская капуста под молочным соусом |
| 3 | Барышева Марина  | Клафути с брокколи и брюссельской капустой |
| 4 | Белоножкин Владислав  | Тыквенный суп с пастой из кинзыи гребешками |
| 5 | Екимов Михаил  | Кукурузный суп с мидии |
| 6 | Комаров Рамал  | Котлета по киевский |
| 7 | Кошаков Бауыржан  | Маффины с козьим сыром и базиликом |
| 8 | Кузембаев Куаныш  | Индейка с овощами кунжутом и соусом терияки |
| 9 | Казбеков Талгат  | Сырная булочка |
| 10 | Лях Эльдар  | Стейк Тибоун |
| 11 | Маденов Рыскали  | Хлеб с вялеными помидорами и тимьяном |
| 12 | Мазрук Николай  | Стейк из семги с оващами |
| 13 | Мациенко Максим  | Стейк Клаб |
| 14 | Миргородский Никита  | Лимонный хлеб с черникой |
| 15 | Мухтаров Рамиль  | Лосось в пикантном соусе |
| 16 | Ниязмұрадов Тимур  | Курица в маринаде из майонеза и соевого соуса |
| 17 | Павлова Александра  | Террин из индейки |
| 18 | Попов Александр  | Томатный хлеб |
| 19 | Пуртов Султан  | Шатобриан |
| 20 | Салиев Даурен  | Стейк из семги |
| 21 | Серикова Айдана  | Крамбл с пряной сливой |
| 22 | Сулейменов Тимур  | Стейк стриплойн |
| 23 | Тұралыев Әнет  | Стейк медиум |
| 24 | Фролова Анастасия  | Грушевый торт «Татен» |
| 25 | Яковлев Никита  | Стейк «Well done» |

**План выполнения задания №1**

 1.Приготовление кондитерского изделие повыданной теме

 2.Снять видеоролик технологического процесса

 3.Оформление и отпуск готовых изделий

 4.Подготовить технологическую карту

**План выполнения задания №2**

1**.**Прочитать рекомендуемою литературу

 2.Сделать записи наиболее понравившиеся моменты

 3.Уметь пересказать прочитанные произведение

**План выполнения задания №3**

 1.Изучить слова и термины на английском языке

 2.Используя тематический словарь составить технологическую карту на кондитерское изделие на английском языке

**Список произведений по русской литературе**

**(для самообразования)**

*I. Прочитать следующие произведения. Завести читательский дневник, обозначив пункты: название произведения и автор, тема произведения, главные герои.*

1. Е.И. Замятин. Роман «Мы».

2. М.А. Булгаков «Собачье сердце», роман «Мастер и Маргарита».

3. А.П. Платонов. Рассказы «Усомнившийся Макар», «Такыр», «Песчаная учительница», «В прекрасном и яростном мире».

4. М.А. Шолохов «Донские рассказы», «Судьба человека»

5. Б. Васильев «В списках не значился», «А зори здесь тихие».

6. В. Аксенов «Звездный билет», «Апельсины из Марокко»

7. Ю. Трифонов «Обмен», «Другая жизнь».

8. Ю.П. Казаков. Рассказы (на выбор).

9. Ф. Абрамов «Пряслины», «Дом».

10. В. Астафьев «Царь-рыба», «Пастух и пастушка»

11.В.Г. Распутин «Прощание с Матерой», «Пожар».

12. В.М. Шукшин. Рассказы.

13. Ч. Айтматов. Повести.Роман «Плаха».

*II. Выучить наизусть*

1. Н. Заболоцкий. Лирика (на выбор 1 произведение).

2. Т. Твардовский. Стихотворения. Отрывок из поэмы «Василий Теркин».

3. К. Симонов. Военная поэзия (на выбор 1 произведение).

4. О. Сулейменов. Лирика (на выбор 1 произведение)

**Полезные ссылки:**

1. worldskills.kz
2. <https://worldskills.ru>
3. <https://worldskills2019.com>
4. https://andychef.ru
5. [https://1000.menu](https://1000.menu/catalog/tortj)
6. <https://www.russianfood.com>
7. <https://www.edimdoma.ru>
8. <https://eda.ru>
9. <https://www.povarenok.ru>
10. https://www.youtube.com/watch?v=HgGIuig48Lo
11. <https://www.youtube.com/watch?v=8o4aqR8uSus>
12. [www.iamcook.ru/theme/sponge-cake](http://www.iamcook.ru/theme/sponge-cake)
13. vsedeserti.ru
14. homebaked.ru

**Лзитературы:**

1. https://docs.google.com/
2. <https://kniga1.jimdo.com>
3. Кулинария. "Повар, кондитер"
Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская
4. Кулинария Н. А. Анфимова
5. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская ТЕХНИЧЕСКИЕ НАУКИ
6. <http://docplayer.ru/27019277-Sbornik-receptur-blyud-i-kulinarnyh-izdeliy-dlya-predpriyatiy-obshchestvennogo-pitaniya.html>