

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ОБПОУ «КГТТС»)

**Квалификационный экзамен по ПМ.03 Организация
приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных
блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного
ассортимента**

*ПРОФЕССИЯ 43.01.09 Повар, кондитер
ДЛЯ СТУДЕНТОВ 4 КУРСА ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ
(VII СЕМЕСТР)*

Выполнил: студент группы 4 пов «В»

Самусенко Елена

**Проверили: преподаватель Юлия Анатолевна
мастер п/о Савенкова А.В.**

Курск, 2020 г

Билет № ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ

БИЛЕТ № 15

1. Составить список продуктов с последующим распределением по полкам холодильника для приготовления кабачков, волованы с семгой
2. Разработать чек-лист для приготовления кабачков, волованы с семгой
3. Подобрать инвентарь и посуду с учетом требований инфраструктурного листа для приготовления волованы с семгой
4. Приготовить 2 порции волованы с семгой по 2 колонке сборника рецептур на продукцию общественного питания, 2020г. (гарнир - картофель жаренный во фритюре)

Билет № 15, вопрос 1. Составить список продуктов с последующим распределением по полкам холодильника для приготовления кабачков, волованы с семгой

Список продуктов	Полки холодильника
Мука, маргарин, меланж, Уксусная эссенция 80%, семга,огурец свежий, зеленый лук	1
	2
	3 маргарин, меланж
	4 зеленый лук, свежий огурец
	5

Билет № 15, вопрос 2. Разработать чек-лист для приготовления кабачков, волованы с семгой

Инструкционная карта (чек – лист):

<i>№ операции</i>	<i>Операции</i>
1	Проверить сырьё и оборудование
2	Организация рабочего места
3	Санитарная обработка производственного стола
4	Вымыть руки
5	Раскатываем пласт теста
6	Вырезаем из теста формы
7	Смазываем формы меланжем
8	Санитарная обработка стола
9	Выпекаем
10	Нарезка семги, огурцов
11	Выкладываем в валаваны
12	Подготовка тарелок к подаче
13	Оформление
14	
15	
16	
17	
18	

Билет № 15, вопрос 3. Подобрать инвентарь и посуду с учетом требований инфраструктурного листа для приготовления волованы с семгой

Необходимое оборудование, инвентарь, посуда:

<i>Оборудование</i>	<i>Инструменты, инвентарь</i>	<i>Посуда</i>	<i>Расходные материалы</i>
Духовой шкаф	Ложка	Тарелки	Бумажные полотенца
Холодильник	Нож	Протвень	
Кухонный стол	Доска	Стакан	

Билет № 15 , вопрос 4. Приготовить 2 порции волованы с семгой по 2 колонке сборника рецептур на продукцию общественного питания, 2020г. (гарнир - картофель жаренный во фритюре)

Продукты и инвентарь ,который понадобится для приготовления блюда. Стол прошел обработку с моющими средствами ,промыт горячей водой и насухо вытирался сухой чистой тканью.

МКО овощей и нарезка.



Вымыла руки перед
приготовлением



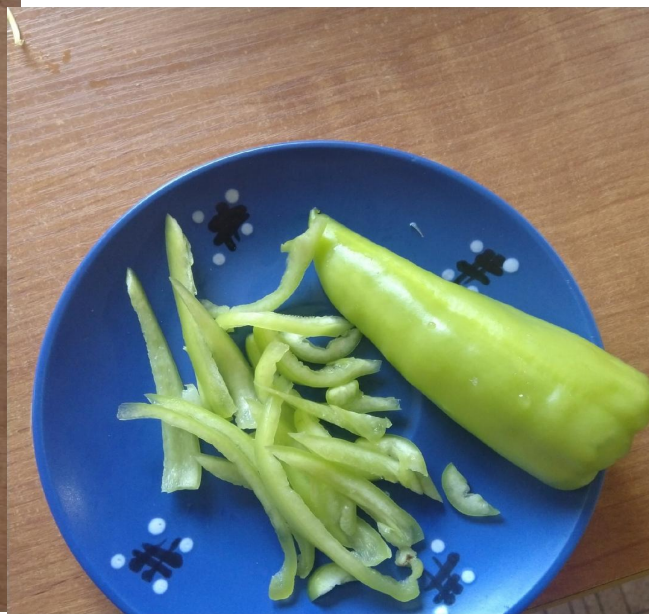
Кабачки очищаю от кожицы.

Разрезаю поперек на части
длиной 3-5 см



Удаляю семена с частью мякоти и
отвариваю до полуготовности
в подсоленной воде





Нарезка овощей.

Приготовление фарша: Жарю морковь с капустой, отдельно пассерую репчатый лук.

Затем добавляю пассерованное томатное пюре, мелко нарезанный зеленый лук, зеленый горошек, измельченный чеснок, перец, перемешиваю и прогреваю.





Кабачки заполняю овощным фаршем, кладу на смазанный жиром противень, посыпаю тертым сыром и запекаю.



Приготовление соуса - сметанного.
Готовлю белый соус ,затем
процеживаю
и добавляю сметану.

Оформление и подача.



