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, вопрос1. 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
	3маргарин,меланж
	4 зеленый лук,свежий огурец
	5

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

Инструкционная карта (чек – лист):

№ операции	*Операции*
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:

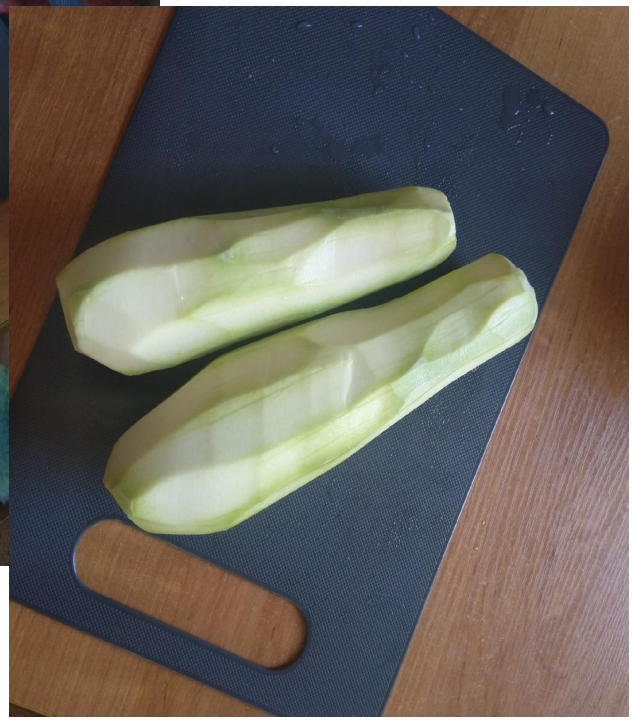
Оборудование	*Инструменты, инвентарь*	*Посуда*	*Расходные материалы*
Духовой шкаф	**Ложка**	**Тарелки**	**Бумажные полотенца**
Холодильник	**Нож**	**Протвень**	
Кухонный стол	**Доска**	**Стакан**	

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

МКО овощей и нарезка.

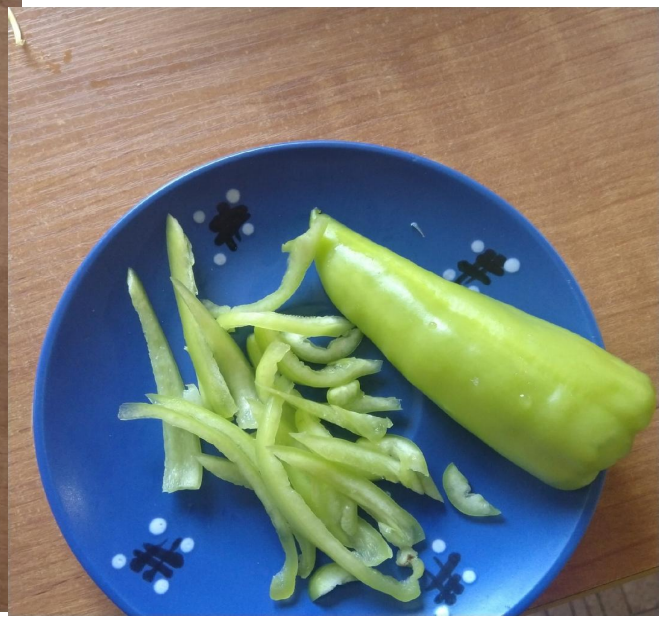
Вымыла руки перед приготовлением



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.