**Экзаменационный билеты**

для контроля результатов освоения профессионального модуля

**ПМ 03. Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Задание:**

Приготовить и оформить :

- составить технологическую карту

- рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 1 порции

- составить технологическую схему приготовления данного блюда

- приготовить и оформить блюдо.

- отправить отчет в формате видео или презентации со всеми этапами приготовления

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вариант задания | Фамилия экзаменуемого | Наименование блюда |
|  | Буднева С.В. | «Щи зеленые» |
|  | Кореев А.А. | «Сырники из творога» : |
|  | Коканбаев И.Э. | «Суп пюре из свежих грибов» |
|  | Лушников М.Н. | «Рыбный бульон (уха) с фрикадельками» |
|  | Мельник К.А. | «Зразы картофельные с грибами» |
|  | Никифоров А.В. | «Дранники» |
|  | Нугаева А.И. | «Рагу из овощей» |
|  | Поварова А.В. | «Рулет картофельный с овощами и грибами»: |
|  | Природина В.Б. | «Солянка сборная мясная» |
|  | Руденко А.С. | «Омлет, смешанный с мясными продуктами»: |
|  | Тугушева А.Г. | «Рыба, запеченная с помидорами»: |
|  | Фетисова Л.А. | «Рулет из рыбы»: |

Результаты экзамена присылать на электронную почту: praht9506@gmail.com