**Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Козловский многопрофильный аграрный колледж»**

|  |  |
| --- | --- |
|  Рассмотрено На заседании МК профессионального цикла «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_\_ , протокол №\_\_\_\_ Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С. | УтверждаюЗаместитель директора по УР«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А. Козлова |

**Инструкция**

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Выполните пункт задания 1;2 в присутствии членов экзаменационной комиссии вы можете воспользоваться:

-Технологическими картами блюд.

Литературой:

-Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

-Оборудованием:

-электронные весы

-производственные столы

-холодильный шкаф

Инвентарь, инструменты, посуда: миска, лопатка, доски разделочные с маркировкой «ОС» РС, ножи поварские с маркировкой «ОС» РС, столовая тарелка

3.Устно выполните пункт задания 3.

Время выполнения задания- 4 часа.

**Задание № 20**

1.Произвести первичную обработку и нарезку огурца соленого (**ромбиками**) - 100г 2.Произвести механическую и кулинарную обработку рыбы и приготовить **полуфабрикат с кожей без реберных костей**.

3. Производственная ситуация: вы приготовили полуфабрикат филе куриное. Как организовать процесс хранения полуфабрикатов до реализации.

Преподаватель  К.В. Байкузов