**Уважаемые студенты!**

**09.06 2020г**. продится промежуточная аттестация *по ПД 06 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.* Письменно отвечаем на два вопроса, а по третьему вопросу готовим дома блюдо. Все работы фотографируем и отправляем на проверку. С интернета фото блюда не берём, работа иначе не зачтется. Без выполнения этой работы вас не допустят до итоговой аттестации. Под каждым билетов записаны ваши фамилии и имя.

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**ПД 06 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 12 ЕФИМОВ ЮРИЙ**

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления блюда используем технологическую карту

1. **Какие отходы от птицы используют? Их обработка**
2. **Кулинарное использование частей свинины?**
3. **№ 611 Котлеты домашние**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина (котлетное мясо)  Свинина (котлетное мясо)  Жир-сырец говяжий  Лук репчатый  Сухари  Яйца  Хлеб  Вода  Соль  Перец  **Масса полуфабриката**  Жир животный топленый  **Масса готового изделия**  Гарнир №№ 679, 685, 688, 692, 694-696, 700, 708, 728  Соус № №759, 762, 763 (на выбор учащегося) | 98  48,6  4  4,8  8  1/20 шт.  26  40  2,4  0,2  -  10  -  -  - | 72  41,4  4  4  8  2  26  40  2,4  0,2  200  10  162  300  100 |

**Выход: 562**

**Преподаватель: О.Ю. Жигалова**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**ПД 06 «Технология оработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 4**

**КИНДЖАЛИЕВА СВЕТЛАНА**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

ПО 1,2 У 1, У 2, У 3,У 4

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления блюда используем технологическую карту

1. **Каковы способы подачи бифштекса?**
2. **Чем мясо птицы отличается от мяса дичи?**
3. **№ 562 Поджарка**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина  **Масса жареного мяса**  Лук репчатый  Жир животный топленый пищевой  **Масса пассерованного лука**  Томатное пюре  **Масса пассерованного лука и томата**  Гарнир №№ 679, 685, 692, 695-697, 700, 708, 711 | 324  -  72  20  -  30  -  - | 238  150  60  20  30  30  50  300 |

**Выход: 500**

**Преподаватель: О.Ю. Жигалова**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**ПД 06 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 3**

**КОНСТАНТИНОВ ДАНИИЛ**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

ПО 1,2 У 1, У 2, У 3,У 4

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления блюда используем технологическую карту.

1. **Как подготовить птицу для варки?**
2. **Какие соусы подают к жареной птице?**
3. **№ 596 Азу**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина (боковой и наружный кусок тазобедренной части)  Жир животный топленый пищевой  Томатное пюре  Лук репчатый  Мука пшеничная  Огурцы соленые  Картофель  Чеснок  **Масса тушеного мяса**  **Масса соуса и овощей** | 324  24  30  60  10  100  386  2  -  - | 238  24  30  50  10  80  290  0,16  150  500 |

**Выход: 650**

**Преподаватель: О.Ю.Жигалова**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**ПД 06 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 7**

**ЛИПИН АЛЕКСАНДР**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

ПО 1,2 У 1, У 2, У 3,У 4

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления блюда используем технологическую карту

1. **Какие гарниры используют к отварной свинине?**
2. **Чем отличается азу от бефстроганов?**
3. **№ 608 Биточки**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина (котлетное мясо)  или свинина (котлетное мясо)  Хлеб пшеничный  Молоко или вода  Сухари  **Масса полуфабриката**  Жир животный топленый  **Масса жареных котлет**  Гарнир №№ 679, 685, 688, 692, 694  Соус №№ 759, 762, 763, 764, 798 | 152  132  28  34  16  -  10  -  -  - | 112  112  28  34  16  186  10  150  300  100 |

**Выход: 550**

**Преподаватель: О.Ю. Жигалова**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**ПД 06 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 2**

**ЛОМОВА ЕЛЕНА**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

ПО 1,2 У 1, У 2, У 3,У 4

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления блюда используем технологическую карту.

1. **Как жарят и отпускают шашлыки?**
2. **Какие гарниры используют к отварной говядине?**
3. **№ 591 Гуляш**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Свинина (лопаточная, шейная часть)  Жир животный топленый  Лук репчатый  Томатное пюре  Мука пшеничная  **Масса тушеного мяса**  **Масса соуса**  Гарнир №№ 679, 682, 688, 694, 696, 700 (на выбор учащегося) | 258  14  48  30  10  -  -  - | 220  14  40  30  10  150  200  300 |

**Выход: 650**

**Преподаватель: О.Ю.Жигалова**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**ПД 06 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 1**

**НИКИТИНА ТАТЬЯНА**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

ПО 1,2 У 1, У 2, У 3,У 4

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления блюда используем технологическую карту

1. **Что такое шпигование мяса, с какой целью и какие части подвергают шпигованию?**
2. **Чем отличается ромштекс от шницеля?**
3. **№ 617 Рулет с луком и яйцом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина (котлетное мясо)  Хлеб пшеничный  Молоко или вода  Котлетная масса  Фарш:  Лук репчатый  Маргарин столовый  Масса пассерованного лука  Яйца  Петрушка (зелень)  **Масса фарша:**  Яйца  Сухари  **Масса полуфабриката**  Жир животный топленый (для смазки противня)  **Масса готового рулета**  Гарнир № №679, 692, 694, 700 (на выбор учащегося) | 206  30  46  -  114  10  -  ½ шт.  10  -  ¼ шт.  8  -  1  -  - | 152  30  46  226  96  10  46  20  8  76  10  8  322  1  284  200 |

**Выход: 484**

**Преподаватель: О.Ю. Жигалова**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**ПД 06 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 10**

**ОВЧИННИКОВ ЮРИЙ**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

ПО 1,2 У 1, У 2, У 3,У 4

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления блюда используем технологическую карту

1. **Почему рагу (полуфабрикат) не готят из говядины??**
2. **Назовите гарниры и соусы к жареной птице?**
3. **№ 601 Плов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Баранина, козлятина (грудинка, лопаточная часть)  или говядина (боковой и наружный кусок тазобедренной части)  или свинина (лопаточная часть, грудинка)  Крупа рисовая  Маргарин  Лук репчатый  Морковь  Томатное пюре  **Масса тушеного мяса**  **Масса гарнира** | 300  324  258  134  36  36  38  30  -  - | 214  238  238  134  30  30  30  30  150  400 |

**Выход: 550**

**Преподаватель: О.Ю. Жигалова**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**ПД 06 «Технология обраюотки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 11**

**ОДЕГОВА ЕЛЕНА**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

ПО 1,2 У 1, У 2, У 3,У 4

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления блюда используем технологическую карту

1. **Как жарят дичь?**
2. **Как приготовить жаркое по домашнему?**
3. **№ 618 Тефтели (1 вариант)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина (котлетное мясо)  или свинина (котлетное мясо)  Хлеб пшеничный  Молоко или вода  Лук репчатый  Жир животный топленый  **Масса пассерованного лука**  Мука пшеничная  **Масса полуфабриката**  Жир животный топленый  **Масса готовых тефтелей**  Соус №№ 759, 768, 783, 799  Гарнир №№ 679, 682, 694, 700 | 206  178  32  48  58  8  -  16  -  14  -  -  - | 152  152  32  48  48  8  24  16  270  14  230  150  200 |

**Выход: 580**

**Преподаватель: О.Ю. Жигалова**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**ПД 06 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 8**

**САВЧЕНКО МАКСИМ**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

ПО 1,2 У 1, У 2, У 3,У 4

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления блюда используем технологическую карту

1. **Роль хлеба при приготовлении котлетной массы?**
2. **Правила размораживания мяса?**
3. **№ 561 Бефстроганов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина (вырезка, толстый и тонкий край)  Лук репчатый  Маргарин столовый  **Масса лука пассерованного**  Мука пшеничная  Сметана  Соус Южный  **Масса жареного мяса**  **Масса соуса и пассерованного лука**  Гарнир №№ 692, 695-697, 699 | 324  86  20  -  10  60  8  -  -  - | 238  72  20  36  10  60  8  150  150  300 |

**Выход: 600**

**Преподаватель: О.Ю. Жигалова**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**ПД 06 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 5**

**ТЮЛЕНЁВ КИРИЛЛ**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

ПО 1,2 У 1, У 2, У 3,У 4

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления блюда используем технологическую карту

1. **Чем отличается рубленая масса от котлетной массы?**
2. **Првила варки сарделек?**
3. **№ 608 Котлеты**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина (котлетное мясо)  или свинина (котлетное мясо)  Хлеб пшеничный  Молоко или вода  Сухари  **Масса полуфабриката**  Жир животный топленый  **Масса жареных котлет**  Гарнир № №679, 685, 688, 692, 694  Соус № №759, 762, 763, 764, 798 | 152  132  28  34  16  -  10  -  -  - | 112  112  28  34  16  186  10  150  300  100 |

**Выход: 550**

**Преподаватель: О.Ю. Жигалова**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**ПД 06 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 6**

**ЦВЕТКОВА АНАСТАСИЯ**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

ПО 1,2 У 1, У 2, У 3,У 4

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления блюда используем технологическую карту

1. **Что такое сложный гарнир и к каким мясным блюдам подаётся?**
2. **Какие процессы происходят при тепловой обработке мяса?**
3. **№ 620 Фрикадельки в соусе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина (котлетное мясо)  или свинина (котлетное мясо)  Хлеб пшеничный  Молоко или вода  Лук репчатый  Мука пшеничная  **Масса полуфабриката**  Жир животный топленый  **Масса готовых фрикаделек**  Соус №№ 768, 783, 798-800  Гарнир №№ 679, 682, 692, 694-696 | 206  178  32  44  14  20  -  14  -  -  - | 152  152  32  44  12  20  258  14  220  150  200 |

**Выход: 570**

**Преподаватель: О.Ю. Жигалова**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**ПД 06 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 9**

**ЧЕРЕМНЫХ ВЕРОНИКА**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

ПО 1,2 У 1, У 2, У 3,У 4

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления блюда используем технологическую карту

1. **Какие мелкокусковые полуфабрикаты готовят из говядины?**
2. **Как производят первичную обработку печени и почек?**
3. **№ 636 Голубцы с мясом и рисом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Капуста свежая  Говядина (котлетное мясо)  Крупа рисовая  Лук репчатый  Маргарин столовый  **Масса пассерованного лука**  **Масса фарша**  **Масса полуфабриката**  **Масса обжаренных голубцов**  Соус №№ 798, 799 | 436  328  26  66  20  -  -  -  - | 348/320\*  242  72\*\*  56  20  40  350  670  604 |

1. **Выход: 854**
2. **\*В числителе – масса сырой капусты нетто, в знаменателе – масса вареной до полуготовности капусты.**
3. **\*\*Масса рассыпчатого риса**

**Преподаватель: О.Ю. Жигалова**