**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 говяжийЛук репчатыйСухариЯйцаХлебВодаСольПерец**Масса полуфабриката**Жир животный топленый**Масса готового изделия**Гарнир №№ 679, 685, 688, 692, 694-696, 700, 708, 728Соус № №759, 762, 763 (на выбор учащегося) | 9848,644,881/20 шт. 26402,40,2-10--- | 7241,4448226402,40,220010162300100 |

**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 репчатыйЖир животный топленый пищевой**Масса пассерованного лука**Томатное пюре**Масса пассерованного лука и томата**Гарнир №№ 679, 685, 692, 695-697, 700, 708, 711 | 324-7220-30-- | 2381506020303050300 |

**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 пищевойТоматное пюреЛук репчатыйМука пшеничнаяОгурцы соленыеКартофельЧеснок**Масса тушеного мяса****Масса соуса и овощей** | 324243060101003862-- | 23824305010802900,16150500 |

**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 пшеничныйМолоко или водаСухари**Масса полуфабриката**Жир животный топленый**Масса жареных котлет**Гарнир №№ 679, 685, 688, 692, 694Соус №№ 759, 762, 763, 764, 798 | 152132283416-10--- | 11211228341618610150300100 |

**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 топленыйЛук репчатыйТоматное пюреМука пшеничная**Масса тушеного мяса****Масса соуса**Гарнир №№ 679, 682, 688, 694, 696, 700 (на выбор учащегося) |  258 14483010--- |  220 14403010150200300 |

**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 пшеничныйМолоко или водаКотлетная масса Фарш:Лук репчатыйМаргарин столовыйМасса пассерованного лукаЯйцаПетрушка (зелень)**Масса фарша:**ЯйцаСухари**Масса полуфабриката**Жир животный топленый (для смазки противня)**Масса готового рулета**Гарнир № №679, 692, 694, 700 (на выбор учащегося) | 2063046-11410-½ шт.10-¼ шт.8-1-- | 1523046226961046208761083221284200 |

**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 рисоваяМаргаринЛук репчатыйМорковьТоматное пюре**Масса тушеного мяса****Масса гарнира** | 30032425813436363830-- | 21423823813430303030150400 |

 **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 пшеничныйМолоко или водаЛук репчатыйЖир животный топленый**Масса пассерованного лука**Мука пшеничная**Масса полуфабриката**Жир животный топленый**Масса готовых тефтелей**Соус №№ 759, 768, 783, 799Гарнир №№ 679, 682, 694, 700 | 2061783248588-16-14--- | 1521523248488241627014230150200 |

**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 репчатыйМаргарин столовый**Масса лука пассерованного**Мука пшеничнаяСметанаСоус Южный**Масса жареного мяса****Масса соуса и пассерованного лука**Гарнир №№ 692, 695-697, 699 | 3248620-10608--- | 23872203610608150150300 |

**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 пшеничныйМолоко или водаСухари**Масса полуфабриката**Жир животный топленый**Масса жареных котлет**Гарнир № №679, 685, 688, 692, 694Соус № №759, 762, 763, 764, 798 | 152132283416-10--- | 11211228341618610150300100 |

**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 пшеничныйМолоко или водаЛук репчатыйМука пшеничная**Масса полуфабриката**Жир животный топленый**Масса готовых фрикаделек**Соус №№ 768, 783, 798-800Гарнир №№ 679, 682, 692, 694-696 | 20617832441420-14--- | 1521523244122025814220150200 |

**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 свежаяГовядина (котлетное мясо)Крупа рисоваяЛук репчатыйМаргарин столовый**Масса пассерованного лука****Масса фарша****Масса полуфабриката****Масса обжаренных голубцов**Соус №№ 798, 799 | 436328266620---- | 348/320\*24272\*\*562040350670604 |

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**