

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
профессиональное училище №45
Волгоградской области
(ГБПОУ «ПУ- 45»)

Рассмотрено:
на заседании МК
Председатель МК
Шарипова Р.Н. / _____ /
Протокол №_
от «__» октября 2016 г.

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
Кондаурова Н.А. / _____ /
«__» октября 2016 г.

Проверочный материал по
ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса ,
мясопродуктов и с/х птицы»

Разработал преподаватель
первой квалификационной категории
Шарипова Р.Н.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Проверочный материал предназначен для проверки знаний учащихся профессионального модуля ПМ. 05 «Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и с/х птицы»

Структура проверочного материала соответствует программе профессионального модуля на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования (далее – НПО) **19.17.01. Повар, кондитер**

Уровень заданий соответствует требованиям, предъявляемым государственным образовательным стандартом начального профессионального образования по профессии «Повар».

Эта тетрадь поможет вам пополнить и закрепить знания по основам теории кулинарии.

Предлагаемые задания рассчитаны на вашу самостоятельность в учебной деятельности.

Эта тетрадь поможет вам пополнить и закрепить знания по основам теории кулинарии. В ней содержатся вопросы и задания по 2 разделам, характеризующим особенности приготовления пищи.

ППКРС

. Приготовление холодных блюд и закусок. ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты. ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски. ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

Карточка №1

Приготовления блюда «Мясо отварное».

- Приготовления полуфабриката;
- Приготовление гарнира картофельного пюре;
- Приготовление соуса красного основного;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №2

Приготовления блюда «Грудинка фаршированная кашей».

- Приготовления каши гречневой;
- Приготовление полуфабриката;
- Приготовление мясного соуса;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №3

Приготовления блюда «Бифштекс с яйцом».

- Приготовления полуфабриката;
- Приготовление гарнира картофель жареный основным способом;
- Приготовление яичницы;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №4

Приготовления блюда «Филе».

- Приготовления полуфабриката;
- Приготовление гарнира картофель жареный из вареного;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №5

Приготовления блюда « Антрекот с луком».

- Приготовления полуфабриката;
- Приготовление гарнира картофель фри;
- Приготовление лука фри;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №6

Приготовления блюда «Бестроганов».

- Приготовления полуфабриката;
- Приготовление гарнира крокеты картофельные;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №7

Приготовления блюда «Поджарка».

- Приготовления полуфабриката;
- Приготовление гарнира картофель пай;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №8

Приготовления блюда «Котлеты натуральные с косточкой».

- Приготовления полуфабриката;
- Приготовление гарнира картофельного пюре;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №9

Приготовления блюда «Эскалоп».

- Приготовления полуфабриката;
- Приготовление гарнира картофель жареный основным способом;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №10

Приготовления блюда «Шницель».

- Приготовления полуфабриката;
- Приготовление гарнира картофель отварной;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №11

Приготовления блюда «Печень по - строгановски».

- Приготовления полуфабриката;
- Приготовление гарнира макаронны отварные;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №12

Приготовления блюда «Мясо шпигованное».

- Приготовления полуфабриката;
- Приготовление гарнира капуста тушеная;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №13

Приготовления блюда «Зразы отбивные».

- Приготовления полуфабриката;
- Приготовление гарнира рис рассыпчатый;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №14

Приготовления блюда «Плов».

- Подготовка полуфабрикатов;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №15

Приготовления блюда «Почки по - русски».

- Подготовка полуфабрикатов;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №16

Приготовления блюда «Азу».

- Подготовка полуфабрикатов;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №17

Приготовления блюда «Гуляш».

- Приготовления полуфабриката;
- Приготовление гарнира картофельного пюре;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №18

Приготовления блюда «Бифштекс рубленый»

- Приготовления полуфабриката;
- Приготовление гарнира макароны отварные;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №19

Приготовление блюда «Котлеты».

- Приготовления фарша и полуфабриката;
- Приготовление гарнира бобовые отварные;
- Приготовление соуса сметанного с томатом;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №20

Приготовление блюда «Зразы рубленые».

- Приготовления фарша и полуфабриката;
- Приготовление гарнира картофель отварной;
- Приготовление соуса красного основного;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №21

Приготовление блюда «Рулет с макаронами».

- Приготовления фарша и полуфабриката;
- Приготовление соуса красного основного;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №22

Приготовление блюда «Тефтели».

- Приготовления фарша и полуфабриката;
- Приготовление гарнира рис отварной ;
- Приготовление соуса сметанного с томатом;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №23

Приготовление блюда «Запеканка картофельная с мясом».

- Приготовления полуфабриката;
- Приготовление соуса грибной с томатом;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №24

Приготовление блюда «Рагу из птицы».

- Приготовления полуфабриката;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №25

Приготовление блюда «Котлеты по - киевски».

- Приготовления полуфабриката;
- Приготовление гарнира картофель жареный фри;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №26

Приготовления блюда «Птица по – столичному (шницель)»

- Приготовления полуфабриката;
- Приготовление гарнира картофель жареный пай;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №27

Приготовление блюда « Птица отварная с гарниром»

- Приготовление полуфабриката;
- Приготовление гарнира Зеленый горошком отварной;
- Приготовление соус паровой;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №28

Приготовление блюда «Гусь по – домашнему»

- Подготовка продуктов;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №29

Приготовление блюда « Цыпленок жареный»

- Приготовление полуфабриката;
- Приготовление гарнира гречневая каша;
- Приготовление мясного сока;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.

Карточка №30

Приготовление блюда «Биточки рубленые из птицы фаршированные шампиньонами»

- Приготовление фарша и полуфабриката;
- Подготовка грибов;
- Приготовление гарнира картофеля в молоке;
- Отпуск блюда;
- Требования к качеству блюда.