

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Новомичуринский многоотраслевой техникум»

Утверждаю:

Директор ОГБПОУ

«Новомичуринский

многоотраслевой

техникум»

О.А.Немых

**КОМПЛЕКТ
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий сложного ассортимента.**

программы подготовки специалистов среднего звена
специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы профессий,
специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

РАССМОТРЕН

на заседании методической комиссии

профессионального цикла

Протокол № 1 от «31» 08 2022г.

Председатель ЦМК В.А.

(Бажукина) В.А.

г.Новомичуринск, 2022г.

Организация – разработчик: ОГБЦОУ «Новомичуринский многоотраслевой техникум».

Разработчик: Артёмов Наталья Сергеевна, преподаватель первой квалификационной категории.

Паспорт комплекта оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВЦД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента подготовкой специалистов среднего звена (ИНССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группе профессий, специальностей 43.06.00 Сервис и туризм;

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности и общим компетенциям (ОК), в части их формирования в процессе изучения ПМ.

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, перыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять успешную и целенаправленную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Общие компетенции формируются в процессе освоения ППС в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, санитарными требованиями (система HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> оптимальный выбор и размещение, безопасное использование оборудования, производственной инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и внесобу обработки сырья, виду и внесобу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); рациональный размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; точность оценки соответствия качества и безопасности сырья, продукции, материалов требованиям регламентов; соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, санитарной безопасности в холодильном оборудовании, правильность, упаковка, маркировка); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственной инвентаря, инструментов, всевозможных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная работа ножик; точность, соответствие заданию и/или расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения; заданий для практических/лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> экспертное наблюдение и оценка выполнения; практических заданий на закрепление по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экологических и реальных видов сырья: овощей, грибов, рыбы, перлбного водного сырья, ичи</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экологически видов овощей, грибов, рыбы, перлбного водного сырья, ичи</p> <ul style="list-style-type: none"> приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента; адекватный выбор экологич. продуктов и допустимых ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное различение высококачественных продуктов; соответствие расхода и потери сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д.); соответствие выбора методов обработки сырья, специй и техники приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональные демонстрация навыков работы с ножик, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; эффективные готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, запах и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное задание планирование и ведение процесса формирования полуфабрикатов экологических видов сырья, продуктов, ингредиентов 	
<p>ПК 1.3. Прекратить и организовать подготовку реализации полуфабрикатов для биод, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Прекратить и организовать подготовку реализации полуфабрикатов для биод, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	

полуфабрикатов сложными ассортиментом, соответствие процессов инструкциям, регламентам,

соответствие процессов обработки эстетическим видам сырья и приготовлению полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:

- корректное использование пищевых разделочных досок;
- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;

- соблюдение требований персоналом гигиены в соответствии с требованиями системы HACCP (сан.состояние, чистота рук, работа и перчатках при выполнении конкретных операций, хранение посуды в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дезинфекция в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);

- адекватный выбор и правильное безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептур;

точность расчетов норм упаковки сырья при уменьшении выхода полуфабрикатов, взаимосвязанности сырья, продуктов;

адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;

соответствие внешнему виду готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;

аккуратность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отгрузки на рынок; актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, вкусу и форме обслуживания; оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;

- соответствие количественных ингредиентов виду основного сырья;

соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;

оптимальность выбора комбинирования способов кулинарной обработки и приуготовления; соответствие способам обработки виду, количеству сырья;

точность выбора параметров изменения рецептура с учетом особенностей заказа, сезонности, количества, размера, формы сырья;

точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов обработки; соответствие методам расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и при изготовлении полуфабрикатов;

правильность оформления акта обработки новой или адаптированной рецептуры;

оптимальность выбора способа презентации результатов обработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения

ПК 1.4.

Осуществлять разработку адаптированную рецептур полуфабрикатов с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и формы обслуживания

<p>ОК 01 Выбирать способы решения профессиональной деятельности, применяя их к различным контекстам.</p>	<p>работ по обработке жидких видов сырья, приготавливал полуфабрикаты сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представителей разных разработок</p> <p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; основательность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка логичного плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, оценка плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения; - задания для практических лабораторных занятий; - задания по учебной и производственной практике; - задания для самостоятельной работы</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования собранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения - практических, заданий по зачетно-экзаменационной МДК; - задания взаимонаблюдения; - экспертная оценка задания экспертом по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 03 Стандартизировать и реализовывать себе в работе профессиональные и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документация по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения - практических, заданий по зачетно-экзаменационной МДК; - задания взаимонаблюдения; - экспертная оценка задания экспертом по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в личном общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения - практических, заданий по зачетно-экзаменационной МДК; - задания взаимонаблюдения; - экспертная оценка задания экспертом по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей официального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устной и письменной изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; тактичность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения - практических, заданий по зачетно-экзаменационной МДК; - задания взаимонаблюдения; - экспертная оценка задания экспертом по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>оценивать значимость своей профессии</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения - практических, заданий по зачетно-экзаменационной МДК; - задания взаимонаблюдения; - экспертная оценка задания экспертом по учебной и производственной практике</p>
<p>ОК 07 Содержательно охранять окружающую среду,</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения - практических, заданий по зачетно-экзаменационной МДК; - задания взаимонаблюдения; - экспертная оценка задания экспертом по учебной и производственной практике</p>

<p>ресурсоэкономно, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 09</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватности, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>адекватность понимания общего смысла целей профессиональных задач/задач/ тематик;</p> <p>адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ПО.1 - разработке ассортимента полуфабрикатов;
- ПО.2- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- ПО.3- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- ПО.4- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- ПО.5- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- ПО.6 - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- У.1.- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- У.2.- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- У.3.-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- У.4.- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У.5.-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- У.6.- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У.7. - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья; приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

У.8. - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

З.1. - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

З.2. - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З.3. - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

З.4.- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

З.5. - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

З.6: - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты

1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ.

1.2.1. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** осуществляется на экзамене по модулю. Экзамен проводится в виде выполнения комплексного практического задания по приготовлению изделия и обоснованию алгоритма деятельности по приготовлению изделия при представлении выполненного задания. Условием положительной аттестации на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по МДК, учебной и производственной практике (дневник по практике, характеристика, дифференцированный зачет). Экзамен включает практическое задание по организации процесса приготовления, расчёт сырья, оформление и оценка качества изделий.

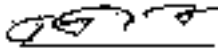
Тип экзамена – самостоятельная работа обучающегося и презентация готового изделия.

1.2.2. Форма контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 01.01	Дифференцированный зачет	Анализ результатов практических и лабораторных занятий. Тестовые задания.
МДК 01.02		Анализ выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.
УП	Дифференцированный зачет	Экспертное наблюдение и оценка. Дневник УП.
ПП	Дифференцированный зачет	Экспертное наблюдение и оценка. Дневник ПП.

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний. Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, защита лабораторных и практических работ, тестирование, дифференцированный зачет, экзамен по модулю.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено школой методической комиссии Протокол № 1 от 31 августа 2022 г	Экзаменационный билет № 1 по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «31» августа 2022 г.
---	---	---

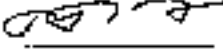
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф «Рулет куриачко из телятины с моцареллой и базиликом».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления двух порций.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова Н.С.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено школой методической комиссии Протокол № 1 от 31 августа 2022 г	Экзаменационный билет № 2 по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г.
---	--	---

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф из рыбы «Котлеты оригинальные».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова Н.С.

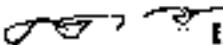
Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено цикловой
методической комиссией
Протокол № 1
от 31 августа 2022 г.

Председатель: _____
Бакулина Е.И.

Экзаменационный билет № 3
по ИМ 01.
Организации и ведение процессов
приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для
блюда, кулинарных изделий
сложного ассортимента
Специальность 43.02.15
Поварское и кондитерское дело.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «ИМТ»

 Немых О.А.

31 августа 2022 г.

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления и/ф из рыбы «Гельное из рыбы с грибами».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова И.С.

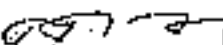
Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено цикловой
методической комиссией
Протокол № 1
от 31 августа 2022 г.

Председатель: _____
Бакулина Е.И.

Экзаменационный билет № 4
по ИМ 01.
Организации и ведение
процессов приготовления и
подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюда,
кулинарных изделий
сложного ассортимента
Специальность 43.02.15
Поварское и кондитерское
дело.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «ИМТ»

 Немых О.А.

31 августа 2022 г.

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления и/ф из рыбы «Рулет с яйцом».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления двух порций.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова И.С.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено икловой
методической комиссией
Протокол № 1
от 31 августа 2022 г

Председатель: _____
Бакуанин Е.Л.

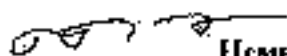
Экзаменационный билет № 5
по ПМ 01.

Организация и ведение
процессов приготовления и
подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий сложного
ассортимента

Специальность 43.02.15
Поварское и кондитерское дело.

Практическое задание:

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «ИМТ»


Немых О.А.

31 августа 2022 г

1. Организовать процесс приготовления ш/ф из мяса «Мясо шпигуванос».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления.
4. Оформить для подачи, дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова Н.С.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено икловой
методической комиссией
Протокол № 1
от 31 августа 2022 г

Председатель: _____
Бакуанин Е.Л.

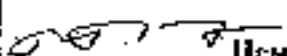
Экзаменационный билет № 6
по ПМ 01.

Организация и ведение процессов
приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское
и кондитерское дело.

Практическое задание:

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «ИМТ»


Немых О.А.

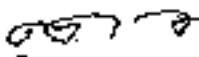
31 августа 2022 г

1. Организовать процесс приготовления ш/ф из мяса «Мясной рулет».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова Н.С.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г. Председатель: Бакулина Е.А.	Экзаменационный билет № 7 по ИМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Новоярское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ИМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г.
---	--	---

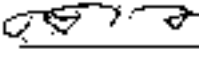
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф. из мяса «Рулет из говядины с морковью и шпинатом».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5, 10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова Н.С.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г. Председатель: Бакулина Е.А.	Экзаменационный билет № 8 по ИМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Новоярское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ИМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г.
---	--	---

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф «Залагани из курицы».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5, 10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления двух порций.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова Н.С.

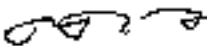
Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено цикловой
методической комиссией
Протокол № 1
от 31 августа 2022 г.

Председатель: _____
Бакулина Е.Л.

Экзаменационный билет № 9
по ПМ 01.
Организация и ведение процессов
приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для
блюдов, кулинарных изделий
сложного ассортимента
Специальность 43.02.15
Поварское и кондитерское дело.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «НМТ»

 Немых О.А.

31 августа 2022 г.

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф «Котлеты из филе птицы, фаршированные печенью».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2, 5, 10, 15 порций.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова И.С.

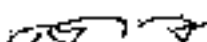
Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено цикловой
методической комиссией
Протокол № 1
от 31 августа 2022 г.

Председатель: _____
Бакулина Е.Л.

Экзаменационный билет №10
по ПМ 01.
Организация и ведение
процессов приготовления и
подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий
сложного ассортимента
Специальность 43.02.15
Поварское и кондитерское
дело.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «НМТ»

 Немых О.А.

31 августа 2022 г.

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф «Фаршированные куриные ножки».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2, 5, 10, 15 порций.
3. Провести процесс приготовления двух порций.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

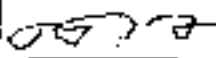
Артёмова И.С.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено цикловой
методической комиссией
Протокол № 1
от 31 августа 2022 г.

Председатель: _____
Бакуанин В.М.

Экзаменационный билет №11
по ПМ 01.
Организация и ведение процессов
приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для
блин, кулинарных изделий
сложного ассортимента
Специальность 43.02.15 Поварское
и кондитерское дело.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «НМТ»
 Немов О.А.
31 августа 2022 г.

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф «Котлеты из филе птицы; фаршированные грибами и яйцом».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель;


Артёмова Н.С.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено цикловой
методической комиссией
Протокол № 1
от 31 августа 2022 г.

Председатель: _____
Бакуанин В.М.

Экзаменационный билет №12
по ПМ 01.
Организация и ведение процессов
приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для
блин, кулинарных изделий
сложного ассортимента
Специальность 43.02.15 Поварское
и кондитерское дело.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «НМТ»
 Немов О.А.
31 августа 2022 г.


Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф из птицы «Суфле из птицы».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель;

Артёмова Н.С.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Повомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.	Экзаменационный билет №13 по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюдов, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ПМТ»  Пемыа О.А. 31 августа 2022 г.
---	---	---

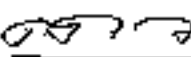
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления и/ф из рыбы «Рулетки по-домашнему».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления двух.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмов Н.С.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Повомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.	Экзаменационный билет №14 по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюдов, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ПМТ»  Пемыа О.А. 31 августа 2022 г.
---	---	---

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления и/ф из рыбы «Карпаччо».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмов Н.С.


Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено педсоветом
методической комиссии
Протокол № 1
от 31 августа 2022 г

Председатель: _____
Бакулина Е.Л.

Экзаменационный билет №15
по ПМ 01.
Организация и ведение процессов
приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для
блюда, кулинарных изделий
сложного ассортимента
Специальность 43.02.15 Поварское
и кондитерское дело.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «НМТ»

 Немых О.А.

31 августа 2022 г

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф из субпродуктов «Паплет из фуа-гра».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления двух.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмов И.С.

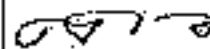
Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено педсоветом
методической комиссии
Протокол № 1
от 31 августа 2022 г

Председатель: _____
Бакулина Е.Л.

Экзаменационный билет №16
по ПМ 01.
Организация и ведение процессов
приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для
блюда, кулинарных изделий
сложного ассортимента
Специальность 43.02.15 Поварское
и кондитерское дело.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «НМТ»

 Немых О.А.

31 августа 2022 г

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф из рыбы «Щука фаршированная».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмов И.С.

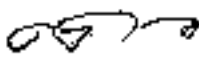
Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено цикловой
методической комиссией
Протокол № 1
от 31 августа 2022 г.

Председатель: _____
Бакулина Е.Л.

Экзаменационный билет №17
по ПМ 01.
Организация и ведение процессов
приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента
Специальность 43.02.15 Поварское
и кондитерское дело.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «НМТ»

 Немых О.А.

31 августа 2022 г.

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф из рыбы «Рыбное филе, фаршированное пшанатом».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления двух.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова П.С.

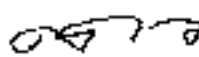
Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено цикловой
методической комиссией
Протокол № 1
от 31 августа 2022 г.

Председатель: _____
Бакулина Е.Л.

Экзаменационный билет №18
по ПМ 01.
Организация и ведение процессов
приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента
Специальность 43.02.15 Поварское
и кондитерское дело.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «НМТ»

 Немых О.А.

31 августа 2022 г.

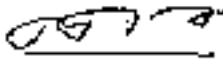
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф из мяса «Ростбиф».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова П.С.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г	Экзаменационный билет №19 по ИМ 01. Организации и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюда, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ИМТ»  Памыук О.А. 31 августа 2022 г
--	--	---

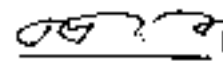
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф из ппшцы «Курница фаршированная картофелем и черпосливом».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления двух.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова Н.С.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г	Экзаменационный билет №20 по ИМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюда, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ИМТ»  Памыук О.А. 31 августа 2022 г
--	--	---

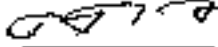
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф из ппшцы «Рулет из курицы».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова Н.С.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г. Председатель: _____ Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет №21 по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюда, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Семех О.А. 31 августа 2022 г.
---	--	---

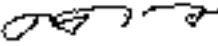
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления и/ф из птицы «Суфле из птицы с рисом».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления двух.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова Н.С.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г. Председатель: _____ Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет №22 по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюда, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Семех О.А. 31 августа 2022 г.
---	--	---

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления и/ф из рыбы «Зразы донецкие».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова Н.С.

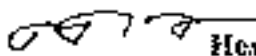
Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено цикловой
методической комиссией
Протокол № 1
от 31 августа 2022 г.

Председатель: _____
Бакулина Е.Л.

Экзаменационный билет №23
по ИМ 01.
Организация и ведение процессов
приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента
Специальность 43.02.15 Поварское
и кондитерское дело.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «ИМТ»

 Немых О.А.

31 августа 2022 г.

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления и/ф из рыбы «Филе из рыбы, фаршированное».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления двух.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова П.С.

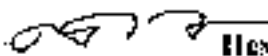
Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено цикловой
методической комиссией
Протокол № 1
от 31 августа 2022 г.

Председатель: _____
Бакулина Е.Л.

Экзаменационный билет №24
по ИМ 01.
Организация и ведение процессов
приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента
Специальность 43.02.15 Поварское
и кондитерское дело.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «ИМТ»

 Немых О.А.

«31 августа 2022 г.


Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления и/ф из морепродуктов «Кальмары фаршированные».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова П.С.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г. Председатель: _____ Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет №25 по ИМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для бумов, кулипарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ИМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г.
--	---	---

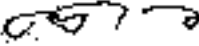
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф из рыбы «Кари фаршированный гречишной кашей».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления двух.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова И.С.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г. Председатель: _____ Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет №26 по ИМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для бумов, кулипарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ИМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г.
--	---	---


Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф из мяса «Грудинка, фаршированная кашей».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова И.С.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

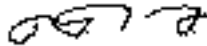
Рассмотрено педсоветом методической комиссии Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.	Экзаменационный билет №27 по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г.
Председатель: Бакулина Е.Л.		

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф из рыбы «Рулет из филе рыбы».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления двух.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель: Артёмов И.С.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

Рассмотрено педсоветом методической комиссии Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.	Экзаменационный билет №28 по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г.
Председатель: Бакулина Е.Л.		

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф из птицы «Рулет из птицы».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель: Артёмов И.С.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

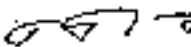
Рассмотрено цикловой
методической комиссией
Протокол № 1
от 31 августа 2022 г.

Председатель:
Бакулина Е.А.

Экзменационный билет №29
по ПМ 01.

Организация и ведение процессов
приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента
Специальность 43.02.15
Поварское и кондитерское дело.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «ПМТ»

 Немых О.А.

31 августа 2022 г.

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф из рыбы «Рулет из морского языка».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления двух.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова Н.С.

Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

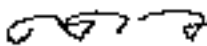
Рассмотрено цикловой
методической комиссией
Протокол № 1
от 31 августа 2022 г.

Председатель:
Бакулина Е.А.

Экзменационный билет №30
по ПМ 01.

Организация и ведение процессов
приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий
сложного ассортимента
Специальность 43.02.15
Поварское и кондитерское дело.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ «ПМТ»

 Немых О.А.

31 августа 2022 г.

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф из птицы «Рулет из лопатки».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова Н.С.

1. Пакет экзаменатора.

Условия выполнения задания:

- Количество вариантов заданий экзаменуемых 30;
- Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен 1,5 часа;
- Экзамен проводится группами в количестве 6 экзаменуемых;
- Правила техники безопасности выполняются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03;
- Оборудование: весы, электроплита, лекарский шкаф, блендер, холодильник, рабочий стол, раковина;
- Инвентарь: разделочные доски, поварские ножи, лопки, кастрюли, дуршлаг, тёрки, сковороды, разносы, тарелки столовые мелкие, приборы – ножи, вилки, ложки; сырьё для приготовления задания.

2. Методическое обеспечение:

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. – М.: издательский центр «Академия», 2018. - 192 с.

2. И.Э Харченко Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебное пособие. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. – 256с.
2. Дублов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров. – М.: Академия, 2010. – 336с.
3. Калинин В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. – М.: Академия, 2010. – 432с.
4. Кавецкий Г.Д., Филатов О.К., Плещеева Т.В. Оборудование предприятий общественного питания. Москва «Колос», 2004
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник. М.: «Академия», 2010. - 304с
6. Черепятко М.Ю. Калькуляция и бухгалтерский учет в общественном питании.
7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. - РостовДд: «Феникс», 2005 (СНО)
8. Ратушный А.С. Технология производства общественного питания. – М.: Мир, 2004

Интернет-ресурсы

«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.hotelsa.ru](http://www.hotelsa.ru)

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания - <http://www.100menu.ru>

Критерии оценки выполнения ЦМ

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 80 % показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

**ПРОТОКОЛ
ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ**

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента,

группы № _____

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Код, определяющий специальность

Дата проведения экзамена « _____ » _____ 20__ г.

№ п/п	ФИО	№ варианта	Результат диф. зачета МДК 01.01.	Результат диф. зачета МДК 01.02.	Результат учебной практики	Результат производственной практики	Результат экзамена (в баллах)
1	2	3	4	5	6	7	8
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Председатель комиссии: _____ /

Члены комиссии: _____ /

_____ /