

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.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания**

программы подготовки специалистов среднего звена
специальности

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

РАССМОТРЕН

на заседании методической комиссии

профессионального цикла

Протокол № 1 от «31» 08 2022г.

Председатель ЦМК Евф Бакушина Е.А.

Организация – разработчик: ОГБПОУ «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 (ВПД): **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций подготовки специалистов среднего звена (ПШССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности: подготовки специалистов среднего звена (ПШССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.****

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

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

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенции
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных 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 устную и письменную 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 языках
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система HACCP), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных заданий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность унаковки, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачет/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, перодолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, унаковки; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, 	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, унаковки; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, 	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, унаковки; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, 	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, перыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, унаковки; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, 	

форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

требованиям охраны труда и техники безопасности:

- корректное использование цветных разделочных досок;
- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.сез.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение вещей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа;
- соответствие температуры подачи виду блюда;
- аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:
цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
- эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий,

- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;

- оптимальность, точность выбора типа и

<p>закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие дополнительных 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 приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; - точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложной ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; 	<p>Промежуточная аттестация: экспертное</p>

<p>необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственно й практикам
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патристическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуаций обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- П.О.1.- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- П.О.2.- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- П.О.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
- П.О.4.- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- П.О.5.- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- П.О.6.- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- П.О.7.- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- У.1.- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- 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, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- У.6.- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- У.7.- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить 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, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- З.4.- рецепты, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- З.5.- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

3.6.- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

3.7.- правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;

3.8.- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

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, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** 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 по модулю 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. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 03.01 МДК 03.02	Зачет	Анализ результатов практических и лабораторных занятий. Тестовые задания. 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, зачёт, экзамен по модулю.

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

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.</p> <p>Председатель: Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет № 1 по ЦМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ПМТ»</p> <p> Немых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г</p>
--	---	---

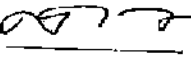
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Салат мясной в корзиночке из огурца».
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"

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.</p> <p>Председатель: Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет № 2 по ЦМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ПМТ»</p> <p> Немых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г</p>
--	---	---

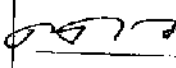
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Салат рыбный».
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: _____ Бакулиша Е.Л.	Экзаменационный билет № 3 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 блюда «Салат цезарь с курицей».
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: _____ Бакулиша Е.Л.	Экзаменационный билет № 4 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г
---	---	--

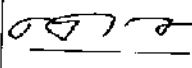
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «салат мильфей из свеклы с сыром и орехами».
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: Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 5 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 блюда «Салат Гаити».
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 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 № 6 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г
---	---	---

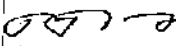
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Салат – коктейль с ветчиной и сыром».
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"

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г</p> <p>Председатель: _____ Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет № 7 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»</p> <p> Пемых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г</p>
---	---	---


Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Яичное суфле с сыром».
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"

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г</p> <p>Председатель: _____ Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет № 8 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»</p> <p> Пемых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г</p>
---	---	---

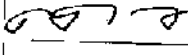
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Рулетики из кабачков с творожно – чесночной начинкой».
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	Экзаменационный билет № 9 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 блюда «Вершины с сельдью под шубой».
2. Пользуясь сборником рецептур 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"

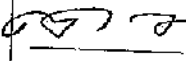
Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г	Экзаменационный билет №10 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 блюда «Мини пирожки «Пуфики» с зеленым луком и рублеными яйцами».
2. Пользуясь сборником рецептур 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: Артёмов И.С.

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

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г</p> <p>Председатель: _____ Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет №11 по ИМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»</p> <p> Немых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г</p>
---	---	---

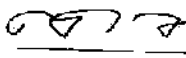
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Закусочные кексы».
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"

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г</p> <p>Председатель: _____ Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет №12 по ИМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»</p> <p> Немых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г</p>
---	---	---


Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Форшмак из сельди».
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 №13 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г
---	---	---

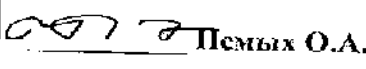
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Рулет из кальмаров».
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 №14 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 блюда «Кальмары фаршированные рисом и грецкими орехами».
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"

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г</p> <p>Председатель: _____ Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет №15 по ЦМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»</p> <p> Немых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г</p>
---	---	---

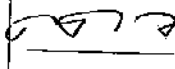
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Куриные маффины с начинкой».
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 "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г</p> <p>Председатель: _____ Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет №16 по ЦМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»</p> <p> Немых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г</p>
---	---	---


Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Свекла 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 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 №17 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г
---	---	--

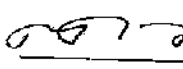
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Вилегрет с кальмарами».
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 №18 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 блюда «Сельдь под шубой».
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	Экзаменационный билет №19 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. 03 февраля 2020г
---	---	---

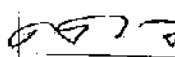
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Сельдь с картофелем и маслом».
2. Пользуясь сборником рецептур 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	Экзаменационный билет №20 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г
---	---	--

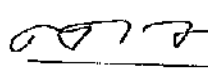
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Сырные палочки с кунжутом».
2. Пользуясь сборником рецептур 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"

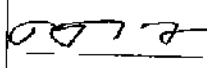
<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г</p> <p>Председатель: _____ Бакулица Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет №21 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»</p> <p> Немых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г</p>
---	---	---

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Помидоры, фаршированные огурцами и яблоками».
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"

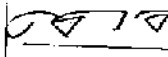
<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г</p> <p>Председатель: _____ Бакулица Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет №22 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»</p> <p> Немых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г</p>
---	---	---

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «салат «Столичный»».
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"

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г</p> <p>Председатель: _____ Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет №23 по ПМ 03. Организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»</p> <p> Немых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г</p>
---	---	---


Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Теплый салат с фасолью».
2. Пользуясь сборником рецептур 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"

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г</p> <p>Председатель: _____ Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет №24 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»</p> <p> Немых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г</p>
---	---	---


Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Салат Каприз».
2. Пользуясь сборником рецептур 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 №3 от 03 февраля 2022г	Экзаменационный билет №25 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г
--	---	--

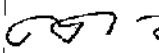
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Мясо заливное».
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 №26 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 блюда «Салат оливье с курицей».
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	Экзаменационный билет №27 по ИМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 блюда «Салат грибной оливье».
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 2021г	Экзаменационный билет №28 по ИМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ИМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г
---	---	--

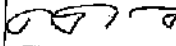
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Салат оливье с мясом».
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 №29 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ПМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г.
--	---	--

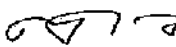
Практическое задание:

5. Организовать процесс приготовления блюда «Паплет в тесте».
6. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
7. Провести процесс приготовления двух.
8. 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 №3 от 03 февраля 2020г. Председатель: _____ Бабкина Г.В.	Экзаменационный билет №30 по ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ПМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г.
---	---	--

Практическое задание:

5. Организовать процесс приготовления блюда «Заливной паплет в формочках».
6. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
7. Провести процесс приготовления.
8. 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, пекарский шкаф, блендер, холодильник, рабочий стол, раковина;
- Инвентарь: разделочные доски, поварские ножи, лотки, кастрюли, дуршлаг, тёрки, сковороды, разносы, тарелки столовые мелкие, приборы – ножи, вилки, ложки; сырьё для приготовления задания.

2. Методическое обеспечение:

Основные источники:

1. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. – М.: издательский центр «Академия», 2018.- 256 с.
2. Н.Э Харченко Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: «Академия», 2016.
3. В.В.Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». М.: «Академия», 2018.-432с.

Дополнительные источники:

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

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

Критерии оценки выполнения ПМ

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, оформления и подготовки к
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и
форм обслуживания**

группы № _____

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Код, наименование специальности

Дата проведения экзамена « _____ » _____ 20 _____ г.

№ п/п	ФИО	№ варианта	Результат диф. зачета МДК 03.01.	Результат диф. зачета МДК 03.02.	Результат учебной практики	Результат производст венной практики	Результат экзамена (в баллах)
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: _____