

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.04 Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации холодных и горячих
десертов, напитков 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 2022 г.

Председатель ЦМК , Бакulina Е.Л.

г.Новомичуринск, 2022г.

Организация – разработчик: ОГБПОУ «Новомичуринский многоотраслевой техникум».

Разработчик: Артёмова 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 и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группе 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 компетенций
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, 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 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
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность утиковки, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>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>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов 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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (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, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</p>
	<p>корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дезинфекция в процессе</p>

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 холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
 точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;
 адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
 соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа;
 соответствие температуры подачи виду блюда;
 аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
 соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды;
 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 готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуски на вынос
 актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;
 оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;
 соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;
 соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;
 актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;

точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;

точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки;

соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, панетки действующим методикам;

правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и панеток сложного ассортимента;

правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;

оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, панеток, разработанной документации);

демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, панеток сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки

ОК 01

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

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 отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;

адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;

Текущий контроль:

экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

- заданий для практических/ лабораторных занятий;
- заданий по учебной и производственной практике;
- заданий для самостоятельной работы

Промежуточная аттестация:

экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
- заданий экзамена по модулю;
- экспертная оценка защиты отчетов по

ОК. 02

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связанные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p>	

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО1 - разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО1 - разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО2 - организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО3 - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО 4 - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО 5 - контроля качества и безопасности Готовой кулинарной продукции;

ПО 6 - контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

У.1.- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков 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 и горячих десертов, напитков 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:

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

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

3.3.- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

3.4.- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

3.5.- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

3.6.- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

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

3.8.- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

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 и горячих десертов, напитков 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 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.

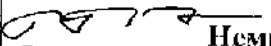
1.2.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 04.01 МДК 04.02	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"

Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г. Председатель: Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 1 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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.
--	--	--

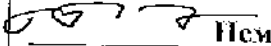
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления десерта «Папакотта».
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 № 2 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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 десерта «Самбук клубничный».
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 № 3 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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 «Суфле творожное с ягодами».
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"

Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г Председатель: Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 4 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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.
--	--	---

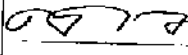
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления «Шербет».
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"

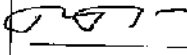
Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г	Экзаменационный билет № 5 по ИМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Пемых О.А. «31» августа 2022 г.
--	--	---

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления десерта «Сорбет из киви».
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"

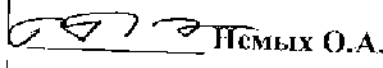
Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г	Экзаменационный билет № 6 по ИМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Пемых О.А. «31» августа 2022 г.
--	--	---

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления десерта «Пай яблочный».
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 № 7 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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.
---	--	--

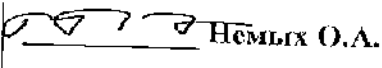
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления десерта «Чизкейк».
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 № 1 от 31 августа 2022 г. Председатель: Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 8 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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.
---	--	--

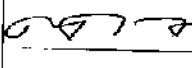
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления «Клафути».
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"

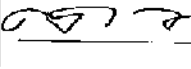
Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г	Экзаменационный билет № 9 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, 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 десерта «Шоколадная полента».
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 Н.С.

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

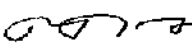
Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г	Экзаменационный билет № 10 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий 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 «Гирамису».
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 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 № 11 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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.
--	--	---

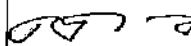
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления десерта «Мильфей».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 штук.
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 № 12 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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.
--	--	---

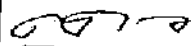
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления десерта «Кейк - понсы».
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 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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.
--	--	---

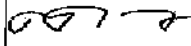
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления «Пасха с сухофруктами».
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"

Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г. Председатель: _____ Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет №14 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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 десерта «Снежки».
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"

Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г. Председатель: Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет №15 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, паштетов 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.
--	---	---

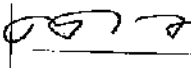
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления «Шудинг шоколадный».
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 №16 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, паштетов 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 «Суфле шоколадное».
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 ЦМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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.
--	---	--

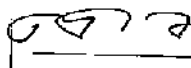
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления десерта «Снежки из шоколада».
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 №18 по ЦМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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.
--	---	--

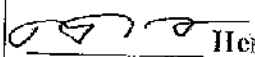
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления десерта «Фондан».
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 №19 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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.
--	---	--

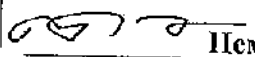
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления «Гурьевская каша».
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 № 1 от 31 августа 2022 г. Председатель: Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет №20 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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 «Фреш фруктово - ягодный».
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"

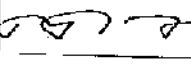
Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г Председатель: Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет №21 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, вашитков сложного ассортимента с учетом потребностей 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 «Смузи фруктово - ягодное».
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"

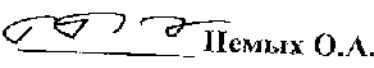
Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г Председатель: Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет №22 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, вашитков сложного ассортимента с учетом потребностей 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 «Флипп апельсиновый».
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 №23 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  «31» августа 2022 г.
--	---	--

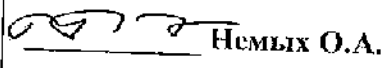
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления десерта «Крем - брюле».
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 №24 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  «31» августа 2022 г.
--	---	--

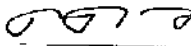
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления десерта «Марфе из белого шоколада».
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 №25 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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 «Кекс морковный».
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 №26 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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.
--	--	--

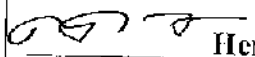
Практическое задание:

5. Организовать процесс приготовления десерта «Ягодный террин».
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.

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 №27 по ЦМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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.
---	---	---

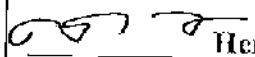
Практическое задание:

5. Организовать процесс приготовления десерта «Суфле сырное».
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.

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 №28 по ЦМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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.
---	---	---

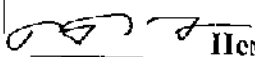
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления десерта «Крем ванильный».
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 №29 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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>
---	---	--

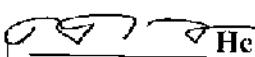
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления «Коктейль клубничный айс- крем».
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"

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г</p> <p>Председатель: _____ Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет №30 по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков 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 «Физ вишневый».
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.

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, пароконвектомат, взбивальная машина;
- Инвентарь: кондитерские насадки, формы и формочки, поварские ножи, лотки, кастрюли, дуршлаг, тёрки, противни и кондитерские листы, скалки, венчики, лопатки, разносы, тарелки столовые мелкие, приборы – ножи, вилки, ложки; сырьё для приготовления задания.

2. Методическое обеспечение:

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. - М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с.
2. Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление и приготовление холодных и горячих десертов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Данильченко С.А., Саенко О.Е. М. : Издательский центр «КноРус», 2017. – 216 с.
3. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2015. – 416 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Луinea. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
10. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания — М.: Экономика, 1986.
11. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М. : Хлебпрод-информ, 1997. - 560 с

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Интернет-ресурсы:

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания - Режим доступа: www.100menu.ru.
2. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smaakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.

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 и горячих десертов, напитков 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 04.01.	Результат диф. зачета МДК 04.02.	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							

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____