

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 05. Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий потребителей,
видов и форм обслуживания**

программы подготовки специалистов среднего звена
специальности

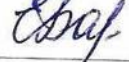
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группе профессий,
специальностей 43.00.00 Сервис и туризм**

РАССМОТРЕН

на заседании методической комиссии

профессионального цикла

Протокол № 2 от «25» января 2022г.

Председатель ЦМК  /Бакулина Е.И./

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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

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 поддержание 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
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 ведения расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка записей отчетов по учебной и производственной практикам</p>

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;

оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);

профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, унаковки;

соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, 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 HACCP (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение волос в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустиация 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;

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

соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа;

соответствие температуры подачи виду блюда;

аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при

	<p>порционным отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брандовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</p> <p>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>актуальность, оптимальность формы, текстуры;</p> <p>оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</p> <p>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</p> <p>точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p> <p>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документацией);</p> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения;</p>

<p>ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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, предложению 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;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
<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>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</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>	<ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<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>	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<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>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);</p> <p>адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
--	--	--

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ПО 1 - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ПО 1- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- ПО 2- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- ПО 3- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- ПО 4- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- ПО 5- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- ПО 6- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- ПО 7 - подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- ПО 8 - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- ПО 9 - контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- У.1.- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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.- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- У.6- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку,

отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

У.7.- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности/

знать:

3.1.- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

3.4.- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

3.5.- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

3.6.- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

3.7.- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ.

1.2.1. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 05.01 МДК 05.02	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, дифференцированный зачет, 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 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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
---	---	---

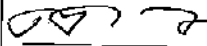
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления торта «Прага».
2. Пользуясь сборником рецептур рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 кг.
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 № 2 по ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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
---	---	---

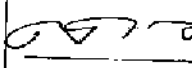
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления «Мраморный браунни».
2. Пользуясь сборником рецептур рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 штук.
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 № 3 по ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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>
---	---	---

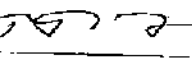
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления торта «Слоеный».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 кг.
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 № 4 по ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 «Шоколадный калкейк с кремом гапаш».
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"


<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г</p> <p>Председатель: Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет № 5 по ПМ 05.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 кекс «Столичный».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 штук.
3. Провести процесс приготовления.
4. Оформить для подачи, 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"

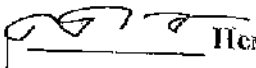
<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г</p> <p>Председатель: Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет № 6 по ПМ 05.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного 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 «Маффины».
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: Артёмов И.С.

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

Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г. Председатель: Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 7 по ЦМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ЦМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г.
---	--	--

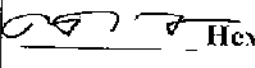
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления пирожных «Заварные».
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:

Артёмов И.С.

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

Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г. Председатель: Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 8 по ЦМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ЦМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г.
---	---	--

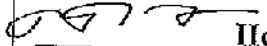
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления «Рулет бисквитный».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5, 10,15 кг.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмов И.С.

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


Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г Председатель: Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 9 по ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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:

1. Организовать процесс приготовления «Корзиночки песочные с белковым кремом».
2. Пользуясь сборником рецептур рассчитать сырьё для приготовления 2, 5, 10, 15 штук.
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"

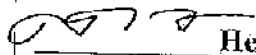
Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г Председатель: Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 10 по ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом 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:

1. Организовать процесс приготовления «Кулебяка с фаршем».
2. Пользуясь сборником рецептур рассчитать сырьё для приготовления 2, 5, 10, 15 штук.
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 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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
---	--	---

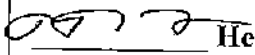
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления пирога «Бабушкина салфетка».
2. Пользуясь сборником рецептур рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 штук.
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 № 12 по ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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
---	--	---

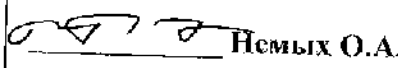
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления «Рыбник».
2. Пользуясь сборником рецептур рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 штук.
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"

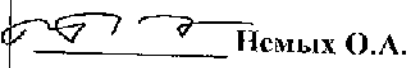
Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г Председатель: Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 13 по ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом 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 «Кулич пасхальный».
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 Н.С.

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

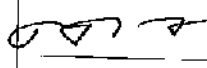
Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г Председатель: Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет №14 по ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей 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 «Меренги».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 кг.
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 №15 по ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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
---	---	--

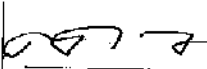
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления «Коврижка медовая».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 кг.
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 №16 по ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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
---	---	--

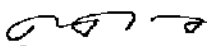
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления бисквитного печенья «Савоярди».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15кг.
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 №17 по ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 «Корзиночки с лимонным кремом и ягодами».
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 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 №18 по ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 «Корзиночки с яичным ликером».
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 Н.С.

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

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г</p> <p>Председатель: _____ Бакулина Е.И.</p>	<p>Экзаменационный билет №19 по ПМ 05.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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>
---	---	---

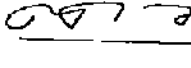
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления торта «Грецкие орехи в сливках».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 кг.
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 "Повомичуринский многоотраслевой техникум"

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г</p> <p>Председатель: _____ Бакулина Е.И.</p>	<p>Экзаменационный билет №20 по ПМ 05.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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 «Шоколадные пирожные с кардамоном».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 кг.
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 №21 по ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ПМТ»  Пемых О.А. 31 августа 2022 г
---	---	---

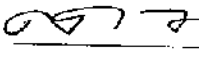
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления «Бискотти».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15кг.
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 №22 по ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ПМТ»  Пемых О.А. 31 августа 2022 г
---	---	---

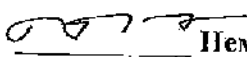
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления калач «Праздничный».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15кг.
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 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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>
---	---	---

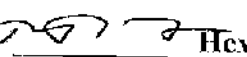
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления каравай «Праздничный цветок».
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 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 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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>
---	---	---

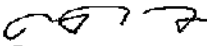
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления «Плетенка».
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 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 №25 по ИМ 05.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ИМТ»</p> <p> Немых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г</p>
---	---	---

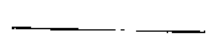
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления пирожного «Французская вишня».
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 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 №26 по ИМ 05.</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ИМТ»</p> <p> Немых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г</p>
---	---	---

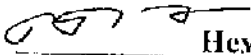
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления «Шоколадный брауни с грецким орехом».
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 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 ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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
---	---	---

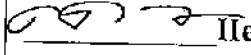
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления «Венгерская ватрушка».
2. Пользуясь сборником рецептур рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 штук.
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 №28 по ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 булочки «Бриошь».
2. Пользуясь сборником рецептур рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 штук.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова Н.С.

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

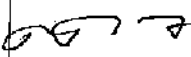
Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г Председатель: Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет №29 по ЦМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ЦМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г
---	--	---

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления «Крученик слоеный».
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: Артёмов Н.С.

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

Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г Председатель: Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет №30 по ЦМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ЦМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г
---	--	---

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления «Слойки с марципаном».
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: Артёмов 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 выполняется 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 пожи, лотки, кастрюли, дуршлаг, тёрки, противни и кондитерские листы, скалки, венчики, лопатки, разносы, тарелки столовые мелкие, приборы – пожи, вилки, ложки; сырьё для приготовления задания.

2. Методическое обеспечение:

Основные источники:

1. И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – «Академия», 2018 г.
2. И.Ю. Бурчакова. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум – «Академия», 2018 г.
3. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий.

Дополнительные источники:

1. П.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий – Академия - 2012
2. Гранаткина Н.В. «Говароведение и организация торговли продовольственными товарами» М.: ОИЦ «Академия», 2009
3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М.: ОИЦ «Академия», 2006
4. Радченко Л.А Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник.- Ростов\Д: «Феникс», 2005 (СНО)

Интернет-ресурсы:

1. Электронный Сборник рецептов блюд
2. <http://www.ytechnolog.ru/books/food-technology.html>
3. <http://bookre.org/reader?file=769807>

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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Код, наименование специальности

Дата проведения экзамена « » 20 г.

№ п/п	ФИО	№ варианта	Результат диф. зачета МДК 05.01.	Результат диф. зачета МДК 05.02.	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: _____