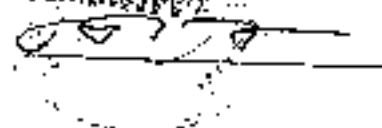


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Новомичуринский многоотраслевой техникум»

Утверждаю:
Директор ОГБПОУ
«Новомичуринский многоотраслевой
техникум»

 О.А.Немых

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

**ЦМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления
и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,
закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных
категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

программы подготовки специалистов среднего звена
специальности

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

РАССМОТРЕН

на заседании методической комиссии

профессионального цикла

Протокол № 1 от «31» 08 2022г.

Председатель ЦМК  Батушина Е.А.

Организация – разработчик: ОНБПОУ «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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих профессиональных компетенций подготовки специалистов среднего звена (СПССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности: подготовки специалистов среднего звена (СПССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;**

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

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

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудованная сырьем, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, птицы, свин., мяса сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, перыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 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 собственные профессиональные и личностные 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-патристическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсоэкономии, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

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

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и напитков для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены и соблюдения с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и приготовления и приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдение температурного режима, санитарного соседства в холодильном оборудовании;</p> <p>соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных</p>	<p>Экзамен по модулю, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения работы на практике, оценка выполнения профессиональных «диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки</p>

	<p>изделий, закусок сложного ассортимента соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и приспособлений соответствующего назначения, посуды соответствии с принципами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации пищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами placement рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>и продукта и презентации по теме задания результаты учета в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять прикладное творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной этикеты и соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента, выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандарта чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения;</p> <p>соответствие интерьера при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентацию супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Экземпляр по модулю, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения профессиональных компетенций соответствие оборудования, сырья, материалов для изготовления продукта и презентации по теме задания результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, переработку, хранение горячих супов сложного ассортимента</p>	<p>приготовление, переработку, хранение горячих супов сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной этикеты и соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при;</p>	<p>Экземпляр по модулю, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p>

выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;
 выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей;
 соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;
 соответствие потерь при при изготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;
 соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;
 выбор посуды для отпуска, оформления, сортировки и выдачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;
 соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;
 демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, длительности хранения горячих соусов сложного ассортимента;
 презентации горячих соусов сложного ассортимента

экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
 оценка выполнения «профессиональных действий»
 соответствие оборудования, сырья, материалов для изготовления продукта и презентации по теме знания результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при наличии)

ПК 2.4. Осуществлять приёмы, оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

приготовление, фирменное оформление и реализацию горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 выполнение требований персональной гигиены и соответствия с требованиями системы HACCP и требований безопасности;
 выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;
 соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;
 соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;
 выявление дефектов и определение способов их устранения;
 соответствие потерь при при изготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;
 соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;

Экспертное наблюдение выполнения работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике
 оценка выполнения «профессиональных действий»
 соответствие оборудования, сырья, материалов для приготовления продукта и презентации по теме знания результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из яиц, круш, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентация горячих блюд и гарниров из яиц, круш, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

выполнение требований персональной гигиены и соответствии с требованиями системы HACCP и требований безопасности;

выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов качества, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;

соответствие этикетки при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;

соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;

выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;

соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;

демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

презентация горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

участия

Экзамен по модулю, экстерное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертизе наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения работ на практике оценка выполнения «профессиональных действий» соответствие требованиям, сырая, материалы для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, перыбного филе, сырых сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

рыбы, перыбного филе, сырых сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы HACCP и требований безопасности;

выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, перыбного филе, сырых

Экзамен по модулю, экстерное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертизе наблюдение выполнения практических работ,

<p>видов и форм обслуживания</p>	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор способов и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>эстетика оформления профессиональных дидактиков»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>НК 2.7. Осуществлять прикладные, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями стандарта ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям</p>	<p>Экзамен по меню, экспертные наблюдения выполнения лабораторных работ, экспертные наблюдения выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения профессиональных дидактиков»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при</p>

	<p>заказ;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор сезонов и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>участия)</p>
<p>ШК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>выявляют, разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>ведение расчетов с потребителем и соответствиям национальным стандартам</p> <p>оказание в течение времени выполнения работ установленных нормативов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>проводить мастер-классы и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Экзамом по модулю, экспертные наблюдения</p> <p>выполнения лабораторных работ, экспертные наблюдения</p> <p>выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов</p> <p>выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения профессиональных действий</p> <p>воспитательное оборудование, сырье, материалы для изготовления продукта и презентации по теме</p> <p>защита результатов участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (присутствие)</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</p>	<p>обоснованности постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p> <p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы,</p>	<p>Интерпретации результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

<p>информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>медиаресурсы. Интернет-ресурсы, печатные издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценки на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация ответственности за принятое решение - обоснованность суждений и коррекция результатов собственной работы; - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность взысканий и поощрений коллег (подчиненных) 	<p>Экзамен по модулю</p>
<p>ОК 05. Осуществлять успешную и эффективную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устной и письменной речи, - логичность формулирования и изложения мыслей 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патристическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик. 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций 	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик 	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому 	

<p>деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>практическому опыту</p> <p>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке</p> <p>- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>
--	---

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО 1- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО 2- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

ПО 3 - супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО 4 - приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО 5- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

ПО 6- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

У.1.- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.2.- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.3.- проводить расчеты по формулам;

У.4.- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

У.5.- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.6. - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У.7.- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

З.1.- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

З.2. - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

З.3. - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

З.4.- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

З.5.- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

З.6.- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусах

- станции);
- 3.7.- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
 - 3.8.- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
 - 3.9.- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
 - 3.10.- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
 - 3.11.- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
 - 3.12.- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
 - 3.13.- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
 - 3.14.- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
 - 3.15.- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
 - 3.16.- правила соусной композиции горячих соусов;
 - 3.17.- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
 - 3.18.- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
 - 3.19.- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
 - 3.20.- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
 - 3.21.- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
 - 3.22.- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
 - 3.23.- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
 - 3.24.- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 - 3.25.- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
 - 3.26.- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
 - 3.27.- технику порезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
 - 3.28.- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
 - 3.29.- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
 - 3.30.- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
 - 3.31.- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
 - 3.32.- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
 - 3.33.- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;

3.34.- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

3.35.- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;

3.36.- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

3.37.- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

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 организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции осуществляется на экзамене по модулю. Экзамен проводится в виде выполнения комплексного практического задания по приготовлению изделия и обоснованию алгоритма деятельности по приготовлению изделия при представлении выполненного задания. Условием положительной аттестации на экзамене по модулю является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

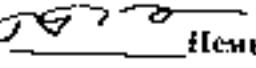
Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по МДК, учебной и производственной практике (дневник по практике, характеристика, дифференцированный зачет). Экзамен включает: практическое задание по организации процесса приготовления, расчёт сырья, оформление и оценка качества изделий.

Тип экзамена -- самостоятельная работа обучающегося и презентация готового изделия.

1.2.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 03.01	Зачет	Анализ результатов практических и лабораторных заданий. 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.

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

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.</p> <p>Председатель: Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет № 1 по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ПМТ»</p>  <p>Немых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г.</p>
--	--	--

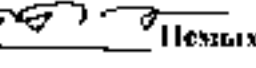
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Суп-шоре из тыквы».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления двух порций.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова И.С.

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

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.</p> <p>Председатель: Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет № 2 по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ПМТ»</p>  <p>Немых О.А.</p> <p>03 февраля 2020г.</p>
--	--	---

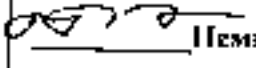
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Колесо с клетками».
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.	Экзаменационный билет № 3 по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блинов, кушнарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Пемых О.А. 03 февраля 2020г.
--	---	--

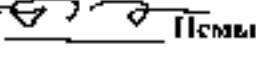
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Уха по-марсельски».
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.	Экзаменационный билет № 4 по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блинов, кушнарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Пемых О.А. 03 февраля 2020г.
--	---	--

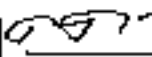
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Борщ Сибирский».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления двух порций.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова И.С.

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

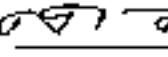
<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.</p> <p>Председатель: Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет № 5 по ЦМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ПМТ»</p> <p> Немых О.А.</p> <p>03 февраля 2020г</p>
--	--	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Овощной graten».
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: Артёмов И.С.

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

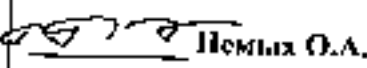
<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.</p> <p>Председатель: Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет № 6 по ЦМ 02. Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ПМТ»</p> <p> Немых О.А.</p> <p>03 февраля 2020г</p>
--	---	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Ризотто с овощами».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель: Артёмов И.С.

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

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.</p> <p>Председатель: Бакунина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет № 7 по ПМ 02, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ПМТ»</p>  <p>Немых О.А.</p> <p>03 февраля 2020г</p>
--	--	--

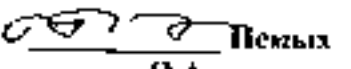
Практическое задание:

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

Преподаватель:

Артёмова И.С.

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

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.</p> <p>Председатель: Бакунина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет № 8 по ПМ 02, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ПМТ»</p>  <p>Немых О.А.</p> <p>03 февраля 2020г</p>
--	--	--

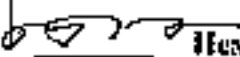
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Гворожники «Пряженные»».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5, 10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления двух порций.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова И.С.

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

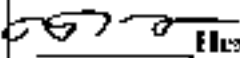
Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г. Председатель: Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 9 по ИМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ИМТ»  Немых О.А. 03 февраля 2020г.
--	--	---

Практическое задание:

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

Преподаватель: Артёмова И.С.

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

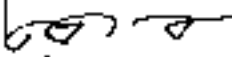
Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г. Председатель: Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 10 по ИМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ИМТ»  Немых О.А. 03 февраля 2020г.
--	---	---

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Бифитекс, рубленый с луком».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2, 5, 10, 15 порций.
3. Провести процесс приготовления двух порций.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель: Артёмова И.С.

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

<p>Рассмотрено школьной методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.</p> <p>Председатель: _____ Бакулина Е.А.</p>	<p>Экзаменационный билет №11 по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немыах О.А. 03 февраля 2020г.</p>
--	--	--

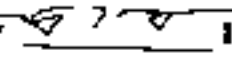
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Мясо шпигованное оignons».
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 школьной методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.</p> <p>Председатель: _____ Бакулина Е.А.</p>	<p>Экзаменационный билет №12 по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немыах О.А. 03 февраля 2020г.</p>
--	--	--

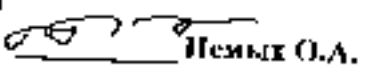
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Говядина в кисло-сладком соусе».
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 "Пономичуринский многоотраслевой техникум"

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.</p> <p>Председатель: Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет №13 по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ПМТ»</p>  <p>Немых О.А.</p> <p>03 февраля 2020г</p>
--	--	--


Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Лепешка-кебаб».
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 "Пономичуринский многоотраслевой техникум"

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.</p> <p>Председатель: Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет №14 по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ПМТ»</p>  <p>Немых О.А.</p> <p>03 февраля 2020г</p>
--	--	--

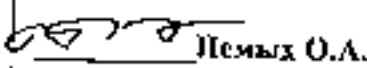
Практическое задание:

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

Преподаватель:

Артёмова Н.С.

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

Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г	Экзаменационный билет №15 по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. 03 февраля 2020г
---	--	--

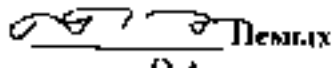
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Цыплята, тушеные с морковью и репой».
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	Экзаменационный билет №16 по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. 03 февраля 2020г
---	--	---

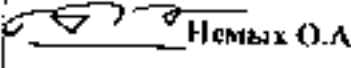
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Цыпленок-табака».
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	Экзампленный билет №17 по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г
--	---	---


Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Запеканка из куриного мяса с ветчиной».
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	Экзампленный билет №18 по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г
--	---	---

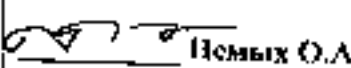
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления «Зразы рыбные с черносливом».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова Н.С.

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

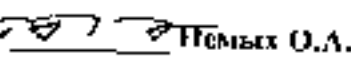
<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.</p> <p>Председатель: Бакулина Е.А.</p>	<p>Экзаменационный билет №19 по ИМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ИМТ»</p> <p> Немых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г.</p>
--	--	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Котлеты рыбные любительские».
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: Аргёмова И.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.А.</p>	<p>Экзаменационный билет №20 по ИМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ИМТ»</p> <p> Немых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г.</p>
--	--	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Рыба, запеченная в соли».
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: Аргёмова 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 №21
по ИМ 02.
Организации и ведение процессов
приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих
блюдов, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм
обслуживания
Специальность 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ
«ИМТ»

Немык О.А.

31 августа 2022 г.

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Иди Боярские».
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 №22
по ИМ 02.
Организации и ведение процессов
приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих
блюдов, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм
обслуживания
Специальность 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ
«ИМТ»

Немык О.А.

31 августа 2022 г.

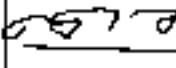
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Крем Дюбарри».
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 №23 по ИМ 02. Организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ИМТ»  Немых О.А. 31 августа 2022 г
---	--	---


Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Вареники с творогом».
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	Экзаменационный билет №24 по ИМ 02. Организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ИМТ»  Немых О.А. 03 февраля 2020г
---	--	---

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Крокеты картофельные».
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.

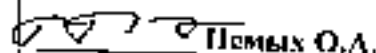
Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

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

Председатель:
Бакулина Е.Л.

Экзаменационный билет №25
по ИМ 02.
Организация и ведение процессов
приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм
обслуживания
Специальность: 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ
«ИМТ»

 Пемых О.А.

31 августа 2022 г

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Суп-пюре Фламанд».
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.

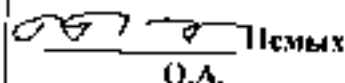
Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение "Новомичуринский многоотраслевой техникум"

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

Председатель:
Бакулина Е.Л.

Экзаменационный билет №26
по ИМ 02.
Организация и ведение процессов
приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм
обслуживания
Специальность: 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ
«ИМТ»

 Пемых
О.А.

31 августа 2022 г

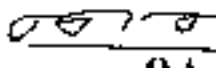
Практическое задание:

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

Преподаватель:

Артёмова И.С.

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

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.</p> <p>Председатель: Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет №27 по ИМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ИМТ»</p> <p> Семых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г.</p>
--	--	--

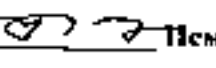
Практическое задание:

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

Преподаватель:

Артёмова И.С.

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

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.</p> <p>Председатель: Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет №28 по ИМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ИМТ»</p> <p> Семых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г.</p>
--	--	--

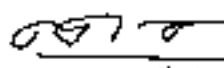
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Орешки творожные по -
россолански».
2. Пользуясь сборником рецептов рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова И.С.

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

<p>Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 1 от 31 августа 2022 г</p> <p>Председатель: Бакулина Е.Л.</p>	<p>Экзаменационный билет №29 по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»</p> <p> Немых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г</p>
---	--	---

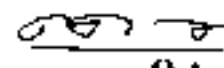
Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Галактик».
2. Пользуясь сборником рецептур рассчитать сырьё для приготовления 2,5,10,15 порций.
3. Провести процесс приготовления двух.
4. Дать оценку качества, указать условия и сроки хранения.

Преподаватель:

Артёмова И.С.

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

<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 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»</p> <p> Немых О.А.</p> <p>31 августа 2022 г</p>
---	---	---

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Драчена с картофелем».
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.

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, электрошита, пекарский шкаф, блендер, холодильник, рабочий стол, раковина;
- Инвентарь: разделочные доски, поварские ложки, лотки, кастрюли, дуршлаг, тёрки, сковороды, разномы, тарелки столовые мелкие, приборы - ножи, вишки, ложки; сырьё для приготовления задания.

2. Методическое обеспечение:

Основные источники:

1. Андопова П.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. - М.: издательский центр «Академия», 2018.- 256с.

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

3. В.В.Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». М.: «Академия», 2018.-432с.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебное пособие. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000.- 256с.

2. Дубнов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров. –М.: Академия, 2010. - 336с.

3. Калигина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. -М.: Академия, 2010. – 432с.

4. Кавецкий Г.Д., Филатов О.К., Шленская Т.В. Оборудование предприятий общественного питания. Москва «Колос», 2004

5. Матюхина З.Н. Товароведение пищевых продуктов. Учебник. М.: «Академия». 2010. 304с

6. Перетятко М.Ю. Калькуляция и бухгалтерский учет в общественном питании.

7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник.- Ростов\Д: «Феникс», 2005 (СНО)

8. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. - М.: Мир, 2004

Интернет-ресурсы

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

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

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

Электронная библиотека - <http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html>

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	
	баллы (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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

группы № _____

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Код, наименование специальности

Дата проведения экзамена « _____ » _____ 20 ____ г.

№ п/п	ФИО	№ варианта	Результат диф. зачета МДК 02.01.	Результат диф. зачета МДК 02.02.	Результат учебной практики	Результат производственной практики	Результат экзамена (в баллах)
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Председатель комиссии: / /

Члены комиссии: / /