


**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.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих: повар,**
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм**

РАССМОТРЕН

на заседании методической комиссии
профессионального цикла

Протокол № 2 от «25» января 2022г.

Председатель ЦМК  Бакулина Е.Л.

г.Новомичуринск, 2022 г.

Организация – разработчик: ОГБПОУ «Новомичуринский многоотраслевой техникум».

Преподаватель профессионального цикла - Артёмова Н.С.

Паспорт комплекта оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВЛД): **Выполнение работ по профессии повар** подготовки специалистов среднего звена (СПССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, укрупненной группы **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 результата обучения
ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов и плодов, подготовку пряностей и приправ; готовить из них простые блюда
ПК 7.2	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, молочных продуктов для приготовления блюд и гарниров, готовить из них простые блюда
ПК 7.3	Готовить бульоны и отвары, простые супы, соусы.
ПК 7.4	Производить обработку рыбы и морепродуктов; Готовить полуфабрикаты, простые блюда из рыбы и морепродуктов.
ПК 7.5	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Готовить из них полуфабрикаты и простые блюда.
ПК 7.6	Готовить и отпускать холодные блюда, закуски, сладкие блюда и напитки
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые изделия из теста.

Общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять

	стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов и плодов, подготовку приправ и гарниров; готовить из них простые блюда</p> <p>ПК 7.2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока, молочных продуктов для приготовления блюд и гарниров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владение навыками подбора инвентаря, инструментов и использования их с соблюдением правил техники безопасности; - проведение процесса проверки исправности оборудования для обработки и приготовления п/ф и блюд массового спроса в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования; - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие 	<p>Анализ результатов тестирования</p> <p>Анализ результатов контрольных работ</p> <p>Анализ принятых решений в ходе обсуждения производственных ситуаций</p> <p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических и лабораторных работ, анализ результатов зачетов по учебной практике.</p> <p>Анализ результатов квалификационного экзамена по профессиональному модулю.</p>

<p>готовить из них простые блюда ПК 7.3. Готовить бульоны и отвары, простые супы, соусы. ПК 7.4. Производить обработку рыбы и морепродуктов; Готовить полуфабрикаты, простые блюда из рыбы и морепродуктов. ПК 7.5. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. Готовить из них полуфабрикаты и простые блюда. ПК 7.6. Готовить и отпускать холодные блюда, закуски, сладкие блюда и напитки ПК 7.7. Готовить и оформлять простые изделия из теста.</p>	<p>процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; - корректное использование цветных разделочных досок; - соответствие массы горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p>	
---	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК.1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

	его реализации, предложены критерии оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК. 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	
ОК. 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Результаты наблюдений в процессе выполнения практических и лабораторных работ, отзывы руководителей практики и работодателей
ОК.4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	Подтверждение в ходе проверки рефератов, докладов, творческих проектов использования информации из интернет-ресурсов, использования профессиональных прикладных программ при выполнении практических работ
ОК.5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - эмпатичность поведения в рабочем коллективе 	
ОК.6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе деловых игр, выполнения практических и лабораторных работ, учебной и производственной практики
ОК. 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	

<p>ОК.8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>-пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	
<p>ОК.9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- анализ инноваций в области технологии приготовления продукции общественного питания и технического обеспечения предприятий общественного питания</p>	
<p>ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>- оформлять бизнес-план;</p> <p>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>	

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:

ПО 1.- организации рабочего места для приготовления простой кулинарной и кондитерской продукции;

ПО 2.- приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов и полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий;

ПО 3.- приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, сельскохозяйственной (домашней) птицы, для приготовления простой кулинарной продукции;

ПО 4.- приготовления простых супов и соусов;

ПО 5.- приготовления кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий;

ПО 6.- приготовления простых блюд из яиц и творога;

ПО 7.- приготовления простых сладких блюд и горячих напитков;

ПО 8.- приготовления простых холодных блюд и закусок;

ПО 9.- приготовления изделий из теста;

уметь:

У. 1. - проводить органолептическую оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

- У. 2. - пользоваться нормативно-технологической документацией;
 - У. 3. - пользоваться весоизмерительными и мерными приборами;
 - У.4.- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;
 - У.5.- выбирать различные способы тепловой обработки для приготовления простой кулинарной продукции;
 - У.6.- подбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем, инструментами и всеми видами технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;
 - У.7.- обеспечивать выпуск качественной кулинарной продукции;
 - У.8.- производить расчеты по формулам;
 - У.9.- вести технологический процесс приготовления простой кулинарной продукции;
- знать:**
- 3.1.- формы организации труда в цехе, организацию рабочих мест в цехе;
 - 3.2.- правила первичной и тепловой обработки продуктов;
 - 3.3.- ассортимент полуфабрикатов и кулинарной продукции из овощей, грибов, рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога;
 - 3.4.- требования к качеству готовой кулинарной продукции;
 - 3.5.- правила оформления заявки на продукты со склада и приема продуктов;
 - 3.6.- основные критерии оценки качества приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции;
 - 3.7.- варианты подбора пряностей и приправ для приготовления простых блюд;
 - 3.8.- способы рационального использования сырья и уменьшения количества отходов при изготовлении полуфабрикатов;
 - 3.9.- виды технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов и их безопасное использование при приготовлении кулинарной продукции;
 - 3.10.- правила и требования к отпуску и хранению кулинарной продукции;
 - 3.11.- классификацию теста, сущность процессов при замесе теста;
 - 3.12.- технологию приготовления дрожжевого теста и изделий из него;
 - 3.13.- классификацию бездрожжевого теста, технологию приготовления всех видов бездрожжевого теста и изделий из него;
 - 3.14.- основные процессы приготовления фаршей, условия и сроки хранения, реализации;
 - 3.15.- об ответственности за выпуск недоброкачественной и фальсифицированной продукции;
 - 3.16.- формы и методы контроля качества 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 **выполнение работ по профессии повар** осуществляется на экзамене (квалификационном). Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения комплексного практического задания по приготовлению изделия и обоснованного алгоритма деятельности по приготовлению изделия при представлении выполненного

задания. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном 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 (дифференцированный зачет), учебной практике и производственной (дневник по практике, характеристика, дифференцированный зачет). Экзамен включает: практическое задание по организации процесса приготовления, расчёт сырья, оформление и оценка качества изделий, теоретические вопросы.

Тип экзамена – самостоятельная работа обучающегося и презентация готового изделия.

Итогом экзамена является однозначное решение вид профессиональной деятельности: освоен /не освоен.


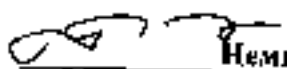
При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

1.2.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 07.01	Дифференцированный 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 (квалификационный).

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

Рассмотрено цикловой методической комиссией Протокол № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 1 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	--	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем».
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.


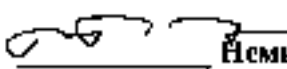
Теоретическое задание:

1. Перечислите способы заправки кур для варки.
2. Перечислите овощи, входящие в группу корнеплодов.
3. Решите задачу: сколько очищенного картофеля можно получить при использовании 80 кг картофеля массой брутто в декабре?
- 4.

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 2 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	--	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Борщ».
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.


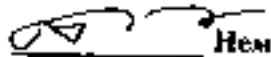
Теоретическое задание:

1. Перечислите овощи, входящие в группу клубнеплодов.
2. Для чего панируют рыбу?
3. Решите задачу: Сколько моркови массой брутто надо взять, чтобы получить 30 кг очищенной моркови в январе?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 3 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «ПМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	--	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда рассольник «Ленинградский».
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.


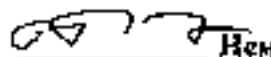
Теоретическое задание:

1. Перечислите последовательные стадии механической кулинарной обработки мяса.
2. Как оттаивают мороженую рыбу?
3. Решите задачу: сколько картофеля весом нетто можно получить из 200 кг в марте?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 4 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	--	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Суп – ладша домашний».
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.


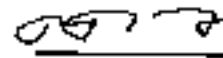
Теоретическое задание:

1. Перечислите термическое состояние мяса.
2. Перечислите виды капустных овощей.
3. Решите задачу: сколько моркови массой брутто необходимо взять, чтобы получить 120 кг очищенной в отваре?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 5 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	--	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Окрошка мясная».
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.



Теоретическое задание:

1. Перечислите способы варки яиц.
2. На какие группы делят каши по консистенции?
3. Решите задачу: взято для отчетности 80 кг картофеля. Определите, какой должна быть масса отходов, если норма отходов установлена 30% массы брутто.

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 6 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	--	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Крупеник гречневый».
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.


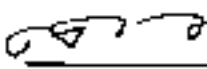
Теоретическое задание:

1. Чем отличается колбасная масса от натуральной?
2. Перечислите виды капустных овощей.
3. Решите задачу: масса (нетто) очищенного картофеля 56 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля, если норма отходов 30%?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 7 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	--	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Лапшевник 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.


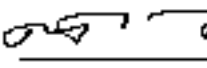
Теоретическое задание:

1. Перечислите последовательные стадии механической кулинарной обработки мяса.
2. Как оттаивают мороженую рыбу?
3. Решите задачу: сколько картофеля весом нетто можно получить из 200 кг в мерте?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 8 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	--	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Пудинг рисовый».
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.


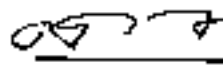
Теоретическое задание:

1. Перечислите способы варки яиц.
2. На какие группы делят каши по консистенции?
3. Решите задачу: взято для очистки 80 кг картофеля. Определите, какой должна быть масса отходов, если норма отходов установлена 30% массы брутто.

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 9 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	--	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Зразы 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.


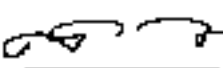
Теоретическое задание:

1. По каким признакам классифицируют соусы?
2. Перечислите виды плодовых овощей.
3. Решите задачу: Какое количество картофеля необходимо для приготовления 20 кг картофеля, жаренного ломтиками 18 ноября?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 10 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	---	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Оладьи из тьосвы».
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.


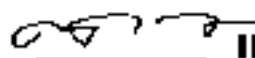
Теоретическое задание:

1. Какие яичные продукты используют на предприятии общественного питания?
2. Какие существуют виды бутербродов?
3. Решите задачу: взято для очистки 80 кг картофеля. Определите, какой должна быть масса отходов, если норма отходов установлена 30% массы брутто.

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет №11 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немык О.А. «25» января 2022 г.
--	--	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Рыба в тесте жареная».
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.


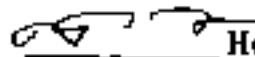
Теоретическое задание:

1. Составьте схему первичной обработки овощей.
2. По каким признакам классифицируют соусы?
3. Решите задачу: сколько очищенного картофеля можно получить при использовании 80 кг картофеля массой брутто в декабре?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет №12 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немык О.А. «25» января 2022 г.
--	--	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски».
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.


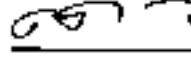
Теоретическое задание:

1. Перечислите последовательные стадии механической кулинарной обработки мяса.
2. Как оттаивают мороженую рыбу?
3. Решите задачу: сколько картофеля весом нетто можно получить из 200 кг в марте?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет №13 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	--	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Зразы Донские».
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.



Теоретическое задание:

1. Перечислите способы тушения мяса.
2. Как классифицируют сладкие блюда?
3. Решите задачу: сколько картофеля весом нетто можно получить из 200 кг в марте?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет №14 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	--	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Котлеты рыбные».
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.


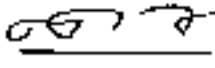
Теоретическое задание:

1. Какие мясные продукты используют на предприятии общественного питания?
2. Какие существуют виды бутербродов?
3. Решите задачу: взято для очистки 80 кг картофеля. Определите, какой должна быть масса отходов, если нормы отходов установлена 30% массы брутто.

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 15 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	---	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Кальмары, жареные в сухарях».
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.


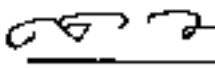
Теоретическое задание:

1. Перечислите овощи, входящие в группу клубнеплодов.
2. Для чего панируют рыбу?
3. Решите задачу: Сколько моркови массой брутто надо взять, чтобы получить 30 кг очищенной моркови в январе?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 16 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	---	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Жаркое по - домашнему».
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.


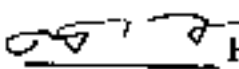
Теоретическое задание:

1. Перечислите термическое состояние мяса.
2. Перечислите виды луковых овощей.
3. Решите задачу: сколько моркови массой брутто необходимо взять, чтобы получить 120 кг очищенной в январе?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 17 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	---	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Печень по - строгановски».
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.


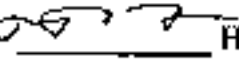
Теоретическое задание:

1. Перечислите способы варки макаронных изделий.
2. Как оттаивают мороженую рыбу?
3. Решите задачу: сколько картофеля весом нетто можно получить из 200 кг в мурте?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 18 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	---	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Азу».
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.


Теоретическое задание:

1. Перечислите овощи, входящие в группу клубнеплодов.
2. Перечислите правила варки рассычатых каш.
3. Решите задачу: Сколько моркови массой брутто надо взять, чтобы получить 30 кг очищенной моркови в январе?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет №19 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немов О.А. «25» января 2022 г.
--	--	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Бифштекс с яйцом».
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.


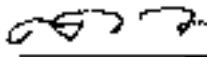
Теоретическое задание:

1. Перечислите последовательные стадии механической кулинарной обработки мяса.
2. Как оттаивают мороженую рыбу?
3. Решите задачу: сколько картофеля весом нетто можно получить из 200 кг в марте?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет №20 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немов О.А. «25» января 2022 г.
--	--	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления п/ф блюда «Зразы мясные».
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.



Теоретическое задание:

1. Какие яичные продукты используют на предприятии общественного питания?
2. Какие существуют виды бутербродов, перечислите?
3. Решите задачу: взято для очистки 80 кг картофеля. Определите, какой должна быть масса отходов, если норма отходов установлена 30% массы брутто

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 21 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	---	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Котлеты рубленные из птицы».
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.



Теоретическое задание:

1. Перечислите термическое состояние мяса.
2. Перечислите виды луковых овощей.
3. Решите задачу: сколько моркови массой брутто необходимо взять, чтобы получить 120 кг очищенной в январе?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 22 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	---	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Птица тушеная к соусу».
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.


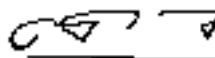
Теоретическое задание:

1. Чем отличается котлетная масса от натуральной?
2. Перечислите виды капустных овощей.
3. Решите задачу: масса (нетто) очищенного картофеля 56 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля, если норма отходов 30%?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 23 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	---	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Яйца, запеченные под молочным соусом».
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.


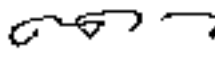
Теоретическое задание:

1. Перечислите способы заправки кур для варки
2. Какие существуют виды бутербродов, перечислите?
3. Решите задачу: масса (нетто) очищенного картофеля 56 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля, если норма отходов 30%?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 24 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	---	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Омлет смешанный».
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.



Теоретическое задание:

1. Перечислите последовательные стадии механической кулинарной обработки мяса.
2. Как оттаивают мороженую рыбу?
3. Решите задачу: сколько картофеля весом нетто можно получить из 200 кг в мерте?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 25 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немов О.А. «25» января 2022 г.
--	---	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Вареники ленивые».
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.



Теоретическое задание:

1. Перечислите способы варки яиц.
2. На какие группы делят каши по консистенции?
3. Решите задачу: взято для очистки 80 кг картофеля. Определите, какой должна быть масса отходов, если норма отходов установлена 30% массы брутто

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 26 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немов О.А. «25» января 2022 г.
--	---	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Сырники с изюмом».
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.


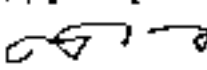
Теоретическое задание:

1. По каким признакам классифицируют соусы?
2. Перечислите виды плодовых овощей.
3. Решите задачу: Какое количество картофеля необходимо для приготовления 20 кг картофеля, жаренного ломтиками 18 ноября?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 27 по ПМ 07, Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	---	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Пончики».
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.

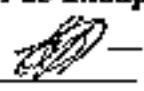

Теоретическое задание:

1. Перечислите способы варки яиц.
2. На какие группы делят каши по консистенции?
3. Решите задачу: взято для очистки 80 кг картофеля. Определите, какой должна быть масса отходов, если норма отходов установлена 30% массы брутто.

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 28 по ПМ 07, Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	---	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Салат из куриного филе».
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.



Теоретическое задание:

1. Перечислите способы варки яиц.
2. Как оттаивают мороженую рыбу?
3. Решите задачу: сколько картофеля весом нетто можно получить из 200 кг в марте?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 29 по ЦМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	---	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Блинчики 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.


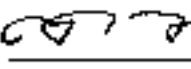
Теоретическое задание:

1. Перечислите термическое состояние мяса.
2. Перечислите виды капустных овощей.
3. Решите задачу: сколько моркови массой брутто необходимо взять, чтобы получить 120 кг очищенной в январе?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет № 30 по ЦМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	---	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Оладьи».
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.


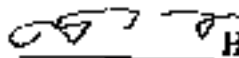
Теоретическое задание:

1. Перечислите виды капустных овощей.
2. Как классифицируют супы?
3. Решите задачу: сколько картофеля весом нетто можно получить из 200 кг в марте?

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет №31 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	--	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Кисель из свежих ягод».
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.


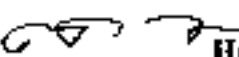
Теоретическое задание:

1. Перечислите способы варки каш.
2. На какие группы делят каши по консистенции?
3. Решите задачу: взято для очистки 80 кг картофеля. Определите, какой должна быть масса отходов, если норма отходов установлена 30% массы брутто.

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 № 2 от 25 января 2022г Председатель:  Бакулина Е.Л.	Экзаменационный билет №32 по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ «НМТ»  Немых О.А. «25» января 2022 г.
--	--	--

Практическое задание:

1. Организовать процесс приготовления блюда «Яблоки жареные в тесте».
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.

Теоретическое задание:

1. Перечислите способы заправки кур для варки.
2. Перечислите овощи, входящие в группу корнеплодов.
3. Решите задачу: сколько очищенного картофеля можно получать при использовании 80 кг картофеля массой брутто в декабре?

Преподаватель:

Артёмова Н.С.

1. Пакет экзаменатора.

Условия выполнения задания:

- Количество вариантов заданий экзаменуемых 32;
- 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, пароконвектомат, блендер, мясорубка, миксер, куттер, слайсер, шкаф шоковой заморозки, фритюрница, холодильник, рабочий стол, раковина;
- Инвентарь: разделочные доски, поварские ножи, лотки, кастрюли, дуршлаг, тёрки, сковороды, разносы, тарелки столовые мелкие, приборы – ножи, вилки, ложки; сырьё для приготовления задания.

2. Методическое обеспечение:

Основные источники:

1. Н.Э Харченко Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования - М.: Академия, 2010, - 400с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебное пособие. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000.- 256с.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров. -М.: Академия, 2010. - 336с.
4. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании. -М.: Академия, 2010. - 432с.
5. Кавецкий Г.Д., Филатов О.К., Шленская Т.В. Оборудование предприятий общественного питания. Москва «Колос», 2004
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник. М.: «Академия», 2010. - 304с
7. Перегяtko М.Ю. Калькуляция и бухгалтерский учет в общественном питании.
8. Радченко Л.А Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. - Ростов\Д: «Феникс», 2005 (СПО)
9. 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.hotels.ru](http://www.hotels.ru)

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

Электронная библиотека - <http://www.aonb.ru/atp/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	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно