

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Новороссийский профессиональный техникум»
(ГБПОУ КК НПТ)

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

профессионального модуля

ПМ.01

индекс

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К

наименование

РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ

ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

по профессии

43.01.09

код

ПОВАР, КОНДИТЕР

наименование

г. Новороссийск, 2018

РАССМОТРЕН

на заседании методической комиссии
общепрофессионального и
профессионального цикла
Протокол №11 от «25» июня 2018 г.
Председатель

Л.Н. Новгородских

УТВЕРЖДЕН

решением педагогического совета
ГБПОУ КК НПТ
Протокол №1 от «30» августа 2018 г.
Председатель

С.А. Хузина

Комплект контрольно-оценочных средств ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia/ WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Новороссийский профессиональный техникум» (ГБПОУ КК НПТ)

Разработчик:

Новгородских Людмила Николаевна, преподаватель ГБПОУ КК НПТ

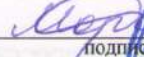

подпись

Рецензенты:

1. Кузьменко Любовь Павловна – директор ООО «Аванти»
квалификация по диплому: Инженер – технолог общественного питания


подпись

2. Моргунова Тамара Армаисовна – директор ООО «ЮНИТ»
квалификация по диплому: Техник – технолог общественного питания


подпись



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств
профессионального модуля **ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА
К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

профессии **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**
Разработчик – Новгородских Людмила Николаевна
преподаватель ГБПОУ КК НПТ

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Считаем, что рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств в целом соответствует всем техническим требованиям, предъявляемым к составлению программной документации, и может быть рекомендован как составляющая учебно-методического комплекса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Анализируя комплект контрольно-оценочных средств, можно сделать заключение о том, что содержание учебного материала позволит подготовить выпускников среднего профессионального образования по вышеуказанной профессии, обладающих широким спектром общих и профессиональных компетенций, готовых эффективно организовать свои внутренние и внешние ресурсы для принятия решений и достижения поставленной цели, мобильных, способных к быстрой адаптации в условиях изменения промышленных технологий и рынка труда.

Содержание комплекта контрольно-оценочных средств представляет собой в целом качественный, продуманный материал с разнообразными типами заданий.

Весь представленный материал методически грамотно выстроен, носит комплексный профессиональный характер.

Рецензенты:

Кузьменко Любовь Павловна – директор ООО «Аванти»
квалификация по диплому: Инженер – технолог общественного питания



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств
профессионального модуля ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Разработчик – Новгородских Людмила Николаевна

преподаватель ГБПОУ КК НПТ

Содержание комплекта контрольно-оценочных средств для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений (знания, умения и освоенные компетенции) соответствует требованиям программы профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии среднего профессионального образования (СПО) 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР.

Структура комплекта контрольно-оценочных средств отвечает современным требованиям, необходимый объем знаний, умений и навыков студентов соответствует обязательному минимуму содержания среднего профессионального образования.

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.

Комплект контрольно-оценочных средств включают контрольные материалы для проведения текущего контроля, промежуточной аттестации в форме экзамена квалификационного.

При помощи комплекта контрольно-оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia/WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств содержит все необходимые элементы рекомендуемой структуры, обладает достаточной плотностью и законченностью.

Рецензент:

Моргунова Тамара Армаисовна – директор ООО «ЮНИТ»

квалификация по диплому: Техник –технолог общественного питания



Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Новороссийский профессиональный техникум»
(ГБПОУ КК НПТ)

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

профессионального модуля

ПМ.01

индекс

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К

наименование

РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ

ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

по профессии

43.01.09

код

ПОВАР, КОНДИТЕР

наименование

г. Новороссийск, 2019

РАССМОТРЕН

на заседании методической комиссии
общепрофессионального и
профессионального цикла

Протокол №11 от «27» июня 2019 г.

Председатель

Л.Н. Новгородских

УТВЕРЖДЕН

решением педагогического совета

ГБПОУ КК НПТ

Протокол №1 от «28» августа 2019 г.

Председатель

С.А. Хузина



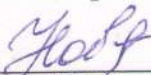
Комплект контрольно-оценочных средств ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia/ WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Новороссийский профессиональный техникум» (ГБПОУ КК НПТ)

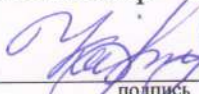
Разработчик:

Новгородских Людмила Николаевна, преподаватель ГБПОУ КК НПТ


подпись

Рецензенты:

1. Кузьменко Любовь Павловна – директор ООО «Аванти»
квалификация по диплому: Инженер – технолог общественного питания


подпись



2. Моргунова Тамара Армаисовна – директор ООО «ЮНИТ»
квалификация по диплому: Техник – технолог общественного питания


подпись



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств
профессионального модуля **ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА
К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

профессии **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**Разработчик – Новгородских Людмила Николаевна
преподаватель ГБПОУ КК НПТ**

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Считаем, что рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств в целом соответствует всем техническим требованиям, предъявляемым к составлению программной документации, и может быть рекомендован как составляющая учебно-методического комплекса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Анализируя комплект контрольно-оценочных средств, можно сделать заключение о том, что содержание учебного материала позволит подготовить выпускников среднего профессионального образования по вышеуказанной профессии, обладающих широким спектром общих и профессиональных компетенций, готовых эффективно организовать свои внутренние и внешние ресурсы для принятия решений и достижения поставленной цели, мобильных, способных к быстрой адаптации в условиях изменения промышленных технологий и рынка труда.

Содержание комплекта контрольно-оценочных средств представляет собой в целом качественный, продуманный материал с разнообразными типами заданий.

Весь представленный материал методически грамотно выстроен, носит комплексный профессиональный характер.

Рецензенты:

Кузьменко Любовь Павловна – директор ООО «Аванти»,
квалификация по диплому: Инженер – технолог общественного питания


подпись



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств
профессионального модуля ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
Разработчик – Новгородских Людмила Николаевна
преподаватель ГБПОУ КК НПТ

Содержание комплекта контрольно-оценочных средств для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений (знания, умения и освоенные компетенции) соответствует требованиям программы профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии среднего профессионального образования (СПО) 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР.

Структура комплекта контрольно-оценочных средств отвечает современным требованиям, необходимый объем знаний, умений и навыков студентов соответствует обязательному минимуму содержания среднего профессионального образования.

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.

Комплект контрольно-оценочных средств включают контрольные материалы для проведения текущего контроля, промежуточной аттестации в форме экзамена квалификационного.

При помощи комплекта контрольно-оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.

Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный №38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia/WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств содержит все необходимые элементы рекомендуемой структуры, обладает достаточной плотностью и законченностью.

Рецензент:

Моргунова Тамара Армаисовна – директор ООО «ЮНИТ»
квалификация по диплому: Техник –технолог общественного питания

