

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.03**

индекс

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА**

наименование модуля

**К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии

**43.01.09**

код

**ПОВАР, КОНДИТЕР**

наименование профессии



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 профессионального модуля ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК 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:**

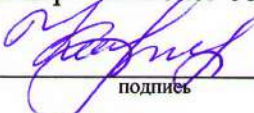
Бондарева Елена Николаевна,  
мастер производственного обучения ГБПОУ КК НПТ  
первой квалификационной категории



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.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ  
И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА**

профессии **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**  
**Разработчик – Бондарева Елена Николаевна**  
**мастер производственного обучения ГБПОУ КК НПТ**

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК 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.

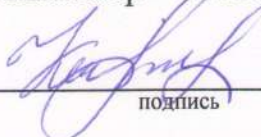
Содержание комплекта контрольно-оценочных средств представляет собой в целом качественный, продуманный материал с разнообразными типами заданий.

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

**Рекомендации, замечания:** замечаний нет.

### Рецензент:

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

  
подпись



## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств  
профессионального модуля ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И  
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Разработчик – Бондарева Елена Николаевна  
мастер производственного обучения 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.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.02**

индекс

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА**

наименование модуля

**К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии

**43.01.09**

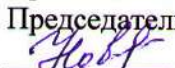
код

**ПОВАР, КОНДИТЕР**

наименование профессии



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 профессионального модуля ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК 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:**


Бондарева Елена Николаевна,  
мастер производственного обучения ГБПОУ КК НПТ  
первой квалификационной категории



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.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ  
И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**  
профессии **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**  
**Разработчик – Бондарева Елена Николаевна**  
**мастер производственного обучения ГБПОУ КК НПТ**

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК 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.

### Рецензент:

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

  
подпись



## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств  
профессионального модуля ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И  
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА  
профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР  
Разработчик – Бондарева Елена Николаевна  
мастер производственного обучения 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.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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

  
ПОДПИСЬ





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.04**

индекс

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА**

наименование модуля

**К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,  
ДЕСЕРТОВ И НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии

**43.01.09**

код

**ПОВАР, КОНДИТЕР**

наименование профессии



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 профессионального модуля ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ 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:**

Бондарева Елена Николаевна,  
мастер производственного обучения ГБПОУ КК НПТ  
первой квалификационной категории

  
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.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ  
И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,  
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

профессии **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**Разработчик – Бондарева Елена Николаевна  
мастер производственного обучения ГБПОУ КК НПТ**

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ 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.

**Рекомендации, замечания:** замечаний нет.

### Рецензент:

Кузьменко Любовь Павловна – директор ООО «Аванти»

квалификация по диплому: Инженер – технолог общественного питания

подпись



## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств  
профессионального модуля ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И  
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,  
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА  
профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР  
Разработчик – Бондарева Елена Николаевна  
мастер производственного обучения 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.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ 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.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ 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».

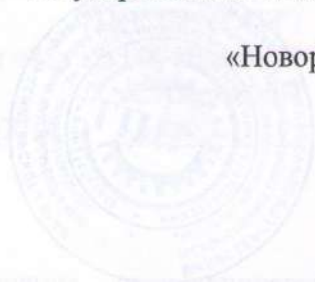
Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств содержит все необходимые элементы рекомендуемой структуры, обладает достаточной плотностью и законченностью.

### 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.03**

индекс

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА**

наименование модуля

**К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии

**43.01.09**

код

**ПОВАР, КОНДИТЕР**


наименование профессии



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 профессионального модуля ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК 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:**

Бондарева Елена Николаевна,  
мастер производственного обучения ГБПОУ КК НПТ  
первой квалификационной категории

  
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.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ  
И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА**

профессии **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**  
**Разработчик – Бондарева Елена Николаевна**  
**мастер производственного обучения ГБПОУ КК НПТ**

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК 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.

**Рекомендации, замечания:** замечаний нет.

### Рецензент:

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

  
\_\_\_\_\_ подписи



## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств  
профессионального модуля ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И  
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ  
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА  
профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР  
Разработчик – Бондарева Елена Николаевна  
мастер производственного обучения 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.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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

  
подпись





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.04**

индекс

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА**

наименование модуля

**К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,  
ДЕСЕРТОВ И НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии

**43.01.09**

код

**ПОВАР, КОНДИТЕР**

наименование профессии

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 профессионального модуля ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ 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:**

Бондарева Елена Николаевна,  
мастер производственного обучения ГБПОУ КК НПТ  
первой квалификационной категории

  
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.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ  
И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,  
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**  
профессии **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**  
**Разработчик – Бондарева Елена Николаевна**  
**мастер производственного обучения ГБПОУ КК НПТ**

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ 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.

**Рекомендации, замечания:** замечаний нет.

### Рецензент:

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



## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств  
профессионального модуля ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И  
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,  
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА  
профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР  
Разработчик – Бондарева Елена Николаевна  
мастер производственного обучения 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.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ 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.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ 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

