

Министерство образования, науки и молодёжной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края «Новокубанский аграрно-политехнический техникум»

Утверждаю  
Директор ГБПОУ КК НАПТ  
А.С.Маркозов  
Приказ № 123-О от «10» июня 2022г.



**контрольно-оценочные средства**  
**для проведения промежуточной аттестации**  
**по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к**  
**реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного**  
**ассортимента.**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**



Рассмотрена методическим  
объединением техникума  
протокол № 8 от 25.05.2022г  
Председатель В.А.Коваленко

Утверждаю  
Директор ГБПОУ КК НАПТ  
А.С.Маркозов  
Приказ № 123-О от «10» июня 2022г.



Рассмотрена  
На заседании педагогического совета  
Протокол № 31 от 01.06.2022 г.

Комплект контрольно - оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01  
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных  
изделий разнообразного ассортимента разработан на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта среднего общего образования (приказ  
Минобрнауки России от 17.05.2012г. №413 с изм. от 29.06.2017г.), рабочей  
программы по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для  
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 43.00.00 Сервис и туризм  
По профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик:  
ГБПОУ КК «Новокубанский аграрно-политехнический техникум»

Разработчик: **Л.В.Хмара – преподаватель ГБПОУ КК НАПТ**

Рецензенты:

Дудина Г.Н.- преподаватель ГБПОУ КК ААТТ инженер технолог  
общественного питания по продуктам

Юрченко Людмила Владимировна - индивидуальный предприниматель

КОПИЯ ВЕРНА  
Директор ГБПОУ КК НАПТ  
А.С. Маркозов



## Рецензия

На контрольно-оценочные средства по программе ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик – Хмара.Л.В., мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Новокубанского аграрно-политехнического техникума

Контрольно – оценочные средства составлены на основании государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в соответствии с требованиями к минимуму содержания профессиональной основной образовательной программы базового уровня среднего профессионального образования. 43.01.09 «Повар, кондитер».

Представленные контрольно-оценочные средства для проверки знаний студентов по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента позволяют стимулировать познавательную активность обучающихся за счет разнообразных форм заданий, их разного уровня сложности.

В экзаменационном материале для экзамена студентов по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента максимально приближены к условиям будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Рекомендуемая литература соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта.

Представленный материал, позволяет объективно оценить уровень знаний, умений, сформированность практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся и их соответствие требованиям ФГОС СПО по данной профессии.

Вопросы и задания, включённые в контрольно-оценочные средства, охватывают все дидактические единицы: использование современных технологии; составление технологических карт; санитарные нормы; соблюдение личной гигиены; знание оборудования

Задания для проверки теоретических знаний, практических умений и сформированности компетенций обучающихся по профессиональному модулю носят компетентно-ориентированный, комплексный характер и оценивают как профессиональные, так и общие компетенции.

Рецензируемые контрольно-оценочные средства по своему содержанию и оформлению отвечают предъявленным требованиям.

РЕЦЕНЗЕНТ:

Дудина Е.Н. преподаватель ГБПОУ КК ААТТ

Директор ГБПОУ КК ААТТ инженер технолог общественного питания по продуктам

А.С. Маркозов

26.05.2022 г.

## Рецензия

На контрольно-оценочные средства по программе ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Настоящая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер».

Разработчик: Хмара Любовь Викторовна, мастер производственного обучения.

Контрольно – оценочные средства составлены на основании государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Вопросы и задания, включённые в контрольно-оценочные средства, охватывают все части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

### **знать:**

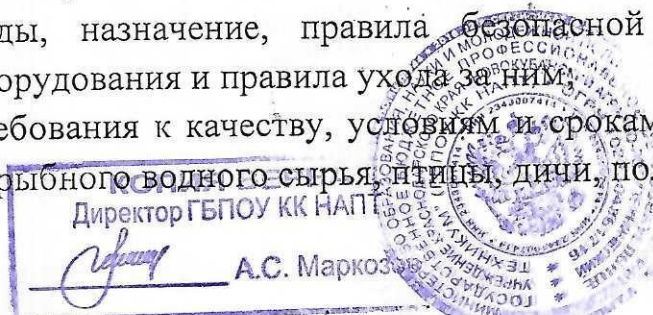
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

Директор ГБПОУ КК НАПТ

А.С. Маркоза



рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

**уметь:**

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

**иметь практический опыт в:**

подготовке, уборке рабочего места;

подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ведении расчетов с потребителями.

Задания для проверки теоретических знаний, практических умений и сформированности компетенций обучающихся по профессиональному модулю носят компетентно-ориентированный, комплексный характер и оценивают как профессиональные, так и общие компетенции.

Рецензируемые контрольно-оценочные средства по своему содержанию и оформлению отвечают предъявленным требованиям.

**РЕЦЕНЗЕНТ:**

Юрченко Людмила Владимировна - индивидуальный предприниматель

*Штетер Меланья*

26.05.2022 г



Министерство образования, науки и молодёжной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края «Новокубанский аграрно-политехнический техникум»

Утверждаю  
Директор ГБПОУ КК НАПТ  
А.С.Маркозов  
Приказ № 123-О от «10» июня 2022г.



**контрольно-оценочные средства**

**для проведения промежуточной аттестации**

**по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**



Рассмотрена методическим  
объединением техникума  
протокол № 8 от 25.05.2022г.  
Председатель В.А.Коваленко

Утверждаю  
Директор ГБПОУ КК НАПТ  
А.С.Маркозов  
Приказ № 123-О от «10» июня 2022г.

Рассмотрена  
На заседании педагогического совета  
Протокол № 31 от 01.06.2022 г.



Комплект контрольно - оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (приказ Минобрнауки России от 17.05.2012г. №413 с изм. от 29.06.2017г.), рабочей программы по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик:  
ГБПОУ КК «Новокубанский аграрно-политехнический техникум»

Разработчик: **Л.В.Хмара – преподаватель ГБПОУ КК НАПТ**

Рецензенты:

Дудина Г.Н.- преподаватель ГБПОУ КК ААТ инженер технолог  
общественного питания по продуктам

Юрченко Людмила Владимировна - индивидуальный предприниматель

КОПИЯ ВЕРНА  
Директор ГБПОУ КК НАПТ  
А.С. Маркозов



## Рецензия

На контрольно-оценочные средства по программе ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик – Хмара Л.В., мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Новокубанского аграрно-политехнического техникума

Контрольно – оценочные средства составлены на основании государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в соответствии с требованиями к минимуму содержания профессиональной основной образовательной программы базового уровня среднего профессионального образования. 43.01.09 «Повар, кондитер».

Представленные контрольно-оценочные средства для проверки знаний студентов по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента позволяют стимулировать познавательную активность обучающихся за счет разнообразных форм заданий, их разного уровня сложности.

В экзаменационном материале для экзамена студентов по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента максимально приближены к условиям будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Рекомендуемая литература соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта.

Представленный материал, позволяет объективно оценить уровень знаний, умений, сформированность практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся и их соответствие требованиям ФГОС СПО по данной профессии.

Вопросы и задания, включённые в контрольно-оценочные средства, охватывают все дидактические единицы: использование современных технологии; составление технологических карт; санитарные нормы; соблюдение личной гигиены; знание оборудования

Задания для проверки теоретических знаний, практических умений и сформированности компетенций обучающихся по профессиональному модулю носят компетентно-ориентированный, комплексный характер и оценивают как профессиональные, так и общие компетенции.

Рецензируемые контрольно-оценочные средства по своему содержанию и оформлению отвечают предъявленным требованиям.

РЕЦЕНЗЕНТ:

Дудина Г.Н. - преподаватель ГБПОУ КК ААТТ

инженер технолог общественного питания по продуктам

А.С. Машков

26.05.2022



## Рецензия

На контрольно-оценочные средства по программе ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Настоящая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер».

Разработчик: Хмара Любовь Викторовна, мастер производственного обучения.

Контрольно – оценочные средства составлены на основании государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Вопросы и задания, включённые в контрольно-оценочные средства, охватывают все части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, требования к качеству условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и



подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции.

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчётов с потребителями.

Задания для проверки теоретических знаний, практических умений и сформированности компетенций обучающихся по профессиональному модулю носят компетентно-ориентированный, комплексный характер и оценивают как профессиональные, так и общие компетенции.

Рецензируемые контрольно-оценочные средства по своему содержанию и оформлению отвечают предъявленным требованиям.

**РЕЦЕНЗЕНТ:**

Юрченко Людмила Владимировна, индивидуальный предприниматель

*Штемер Людмила Владимировна* 26.05.2022 г.

КОПИЯ ВЕРНА  
Директор ГБПОУ КК НАИ  
*А.С. Марко* А.С. Марко

