

Приложение 5.7

к ПООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
«Каневской аграрно-технологический колледж»  
(ГАПОУ КККАТК)

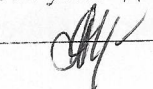
**Комплект контрольно - оценочных средств**  
**для проведения экзамена по ПМ 02. Приготовление,**  
**оформление и подготовка к реализации горячих блюд,**  
**кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

для профессии

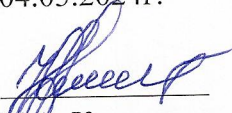
**43.01.09 Повар, кондитер**

2024 г.

Рассмотрена  
УМО преподавателей  
учебного отделения «Организация  
и технология  
в сфере бытового обслуживания»,  
протокол №   5   от 01 марта 2024  
г. Руководитель УМО

  
Обломий А.С

Согласовано  
Старший методист  
ГАПОУ КККАТК  
04.03.2024г.

  
И.А. Криклиява

Утверждена  
Директор ГАПОУ  
КККАТК  
«04» марта 2024 г.



Рассмотрен  
на заседании педагогического совета,  
протокол № 8 от 04.03. 2024 г.

Комплект контрольно - оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

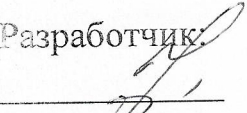
составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 разработан:

- на основе рабочей программы (утверждена Приказом ГАПОУ КККАТК от 04.03.2024 г. Протокол № 8, директор Метленко Р.Ю.), которая является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569, (ред. от 17.12.2020), зарегистрированного в Минюст РФ от 22.12.2016 г. № 44898); укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм;

- в соответствии с порядком разработки и требованиями, установленными Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося (утверждено директором ГАПОУ КККАТК Метленко Р.Ю. от 13.09.2023г., регистрационный номер 251).

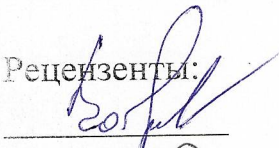
Организация разработчик: ГАПОУ КККАТК

Разработчик:

  
подпись

Усатая.Н.В., преподаватель специальных дисциплин  
ГАПОУ КККАТК

Рецензенты:

  
подпись

ИП Чайка О.В., квалификация по диплому- инженер- технолог

  
подпись

ИП Силкина С Н, квалификация по диплому- Товаровед, высшая квалификация

## Пояснительная записка

В результате аттестации ПМ02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Код ПК,ОК	Умения	Знания
ПК2.1-2.8,  ОК1-7,9,10	<p>У1- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У2-оцениватьналичие, проверять Органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>У3-своевременно оформлять Заявку на склад;</p> <p>У4- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>У5-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У6-выбирать,п рименять,комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У7- оценивать качество, порционировать (комплектовать),эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>31-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>32-виды, назначение, правила опасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>33-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>34- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранении пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>35-правила и способы сервировки стола, презентации супов,горячих блюд, кулинарных изделий и, закусок</p>

**Форма проведения:**

Дифференцированный зачет проводится в форме тестирования

**Условия выполнения:**

Время выполнения задания: 45 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, зачетная ведомость, ручка, карандаш, линейка.

## **Информационные источники:**

### Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования/Н.А.Анфимова.–11-изд.,стер.–М.:Издательский центр «Академия»,2016.–400с.
2. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. –1-изд.- М.:Академия,2013. – 416с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина.–1-изд.М.: Издательский центр «Академия», 2016.–240 с.

### Интернет-источники:

1. Кулинария.[Электронный ресурс]– режим доступа:<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Учебные наглядные пособия и презентации по курсу«Организация приготовления».[Электронный ресурс] –Режим доступа:<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. Оборудование предприятий общественного питания.[Электронный ресурс]
4. Режимдоступа:[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

## **Требования охраны труда:**

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

1. Не начинать тестирование без разрешения педагога;
2. Соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
3. Не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
4. Самовольно покидать место занятий;
5. Соблюдать требования личной гигиены.

## **Пакет экзаменатора:**

Перечень вопросов (тем), выносимых на зачет:

### **Тест**

#### **1. Корнеплод-**

- а) картофель;                      б) свекла;                                      в) чеснок.

#### **2. Кольраби–овощ**

- а) капустный;                      б) луковый;                                      в) пряный.

**3. Стручковый перец относится к \_\_\_\_\_ группе овощей.**

**4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -**

- а) свекла, морковь;  
б) чеснок, лук;  
в) картофель, огурец;  
г) тыква, капуста.

**5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -**

- а) картофель, тыква;  
б) сельдерей, петрушка;  
в) свекла, капуста;  
г) спаржа, шпинат.

**6. Корнеплод, содержащий каротин-**

- а) свекла;
- б) сельдерей;
- в) морковь;
- г) редька.

**7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:**

- 1) Распределение по качеству; а) очистка;
- 2) Распределение по размерам; б) сортировка;
- 3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;
- 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) калибровка.

**8. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают**

- а) бочончки; б) стружку; в) чесночки; г) шарики.

**9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:**

- а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;
- б) длина 3-4 см, сечение 1 см;
- в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

**10. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления**

- а) супов; б) салатов; в) гарниров к холодным блюдам.

**11. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный**

- а) стружкой; б) чесночками; в) бочонками.

**12. Очищают от кожицы редис**

- а) красный; б) белый.

**13. Для приготовления маринада морковь нарезают**

- а) кубиками; б) брусочками; в) соломкой.

**14. Разрезав брусочки моркови, получают**

- а) кубики; б) дольки; в) соломку.

**15. Шашки–форма нарезки**

а) репчатого лука; б) белокочанной капусты; в) свеклы.

**16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают**

а) соломкой; б) шашками; в) дольками.

**17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:**

- 1) кольца; а) для крупяных супов, фаршей;
- 2) полукольца; б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд;
- 3) дольки; в) для супов, соусов;
- 4) крошка; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

**18. Перезрелые помидоры используют**

а) для салатов; б) для фарширования; в) для приготовления супов.

**19. Ромбиками нарезают**

а) свежие огурцы; б) соленые огурцы; в) стручковый перец.

**20. В воде хранят**

а) очищенный картофель; б) очищенную морковь; в) зелень петрушки.

**21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде**

а) с открытой крышкой; б) с закрытой крышкой.

**22. Большая продолжительность варки**

а) на пару; б) в воде.

**23. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:**

а) горячим; б) теплым; в) остывшим.

**24. Для варки в молоке, картофель нарезают**

а) брусочками; б) ломтиками; в) кубиками.

**25. При температуре 170-180°C овощи жарят**

а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.

**26. Для жарки из отварного, картофель нарезают**

а) брусочками; б) ломтиками; в) кружочками



**27. Почему при жаренье картофеля фрижир разбрызгивается?**

- а) картофель не обсушили;
- б) картофель крупно нарезали;
- в) картофель посыпали солью.

**28. Картофельные зразы**

- а) жарят во фритюре;
- б) жарят основным способом;
- в) запекают.

**29. Не добавляют манную крупу в котлеты**

- а) свекольные; б) капустные; в) картофельные.

**30. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму**

- а) уксуса; б) сахара; в) томатного пюре.

**31. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?**

- а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.

**32. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся**

- а) при припускании; б) приварке.

**33. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?**

- а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная;
- в) не сделали проколы.

**34. Температура отпуска горячих овощных блюд—**

- а) не ниже 55°C; б) не ниже 65°C; в) не ниже 74°C.

**35. Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня**

- а) овощи, жаренные во фритюре;
- б) овощи в соусе;
- в) тушеные овощи.

## Ключ к тесту

1. Б.

2. А.

3. Плодовые

4. Б

5. Б

6. В

7. 1-Б;2-Г;3-В;4-А.

8. Г.

9. Б.

10. А.

11. В.

12. Б.

13. В.

14. А.

15. Б.

16. Б.

17. 1-Г;2-В;3-Б;4-А

18. В.

19. Б.

20. А.

21. Б.

22. А.

23. А.

- 24. В.
- 25. Б.
- 26. В.
- 27. А.
- 28. Б.
- 29. В.
- 30. Б.
- 31. В.
- 32. А.
- 33. В.
- 34. Б.
- 35. А.

**Оценки запланированных результатов по междисциплинарной дисциплине**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>
<p>31-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>32-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>33-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>34-нормы расхода, способы сокращения потерь,</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>

<p>сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>35-правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	
<p>У1-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У2-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами,</p> <p>Стандартами чистоты;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>
<p>У3-своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>У4- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>У5-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У6-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У7-оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	

## **Критерий оценок при выполнении заданий**

Максимальное количество баллов за выполнение тестового задания – 35 баллов. Каждый правильный ответ на вопрос оценивается в 1 балл.

Тестовые оценки необходимо соотносить с общепринятой пятибалльной системой:

- оценка «5» (отлично) выставляется студентам за верные ответы, которые составляют 91 % и более от общего количества вопросов;
- оценка «4» (хорошо) соответствует результатам тестирования, которые содержат от 71 % до 90 % правильных ответов;
- оценка «3» (удовлетворительно) от 60% до 70% правильных ответов;
- оценка «2» (неудовлетворительно) соответствует результатам тестирования, содержащие менее 60 % правильных ответов.

## Пояснительная записка

В результате аттестации ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, <b>нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика <b>разнообразного ассортимента</b>

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

**У1** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

**У2** оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

**У3** своевременно оформлять заявку на склад;

**У4** осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

**У5** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

**У6** выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

**У7** оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**З1** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

**З2** виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

**З3** ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям хранения, методам приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

**З4** нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

**З5** правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общим (ОК) компетенциями:

Код Наименование результатов обучения

**Информационные источники:**



#### Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования /Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. –400 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

#### Интернет источники:

1. Кулинария. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://innfedova.rusedu.net/post/2868/37501>
2. Учебные наглядные пособия и презентации по курсу «Приготовление полуфабрикатов». [Электронный ресурс] –Режим доступа:<http://wwwscience.runetstar.net>
3. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров [Электронныйресурс] –Режим доступа: <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestvapotrebitelskixtovarov>

#### Требования охраны труда:

- В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:
- не начинать тестирование без разрешения педагога;
  - соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
  - не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
  - самовольно не покидать место занятий;
  - соблюдать требования личной гигиены.

#### Критерий оценок при выполнении заданий

Максимальное количество баллов за выполнение тестового задания – 100 баллов.

Каждый правильный ответ на вопрос оценивается в 1 балл.

#### Тестовые оценки необходимо соотнести с общепринятой пятибалльной системой:

- оценка «5» (отлично) выставляется студентам за верные ответы, которые составляют 91 % и более от общего количества вопросов;
- оценка «4» (хорошо) соответствует результатам тестирования, которые содержат от 81 % до 90 % правильных ответов;
- оценка «3» (удовлетворительно) от 70 % до 80 % правильных ответов;
- оценка «2» (неудовлетворительно) соответствует результатам тестирования, содержащие менее 69 % правильных ответов.

**Пакет экзаменатора:**

**Перечень вопросов (тем), выносимых на экзамен:**

**1. Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»**

- а) крупный кубик;
- б) соломка;
- в) мелкий кубик;
- г) брусочки.

**2. Укажите нарушения технологического процесса**

приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим:

- а) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко;
- б) протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко;
- в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко;
- г) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко.

**3. Температура подачи блюд из овощей:**

- а) 75оС;
- б) 55оС;
- в) 65оС;
- г) 80оС.

**4. Выберите овощи, используемые для фарширования:**

- а) капуста, репа, свекла;
- б) перец, помидоры, кабачки, баклажаны;
- в) патиссоны, перец, морковь;
- г) огурцы, помидоры, свекла.

**5. Картофель жареный во фритюре солят:**

- а) во время жарки;
- б) после жарки; .
- в) не солят;
- г) перед жаркой.

**6. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:**

- а) гречневая, пшеничная;
- б) рисовая, пшенная;
- в) гречневая, рисовая;
- г) перловая, пшеничная.

**7. В какое блюдо добавляют творог:**

- а) запеканка рисовая;
- б) пудинг манный;
- в) лапшевник;
- г) клецки манные.

**8. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?**

- а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;
- б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;
- в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;
- г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.

**9. Консистенция каш зависит:**

- а) от соотношения крупы и воды;

- б) от вида крупы;
- в) от способа варки;
- г) от вида жидкости.

**10. В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга:**

- а) вязкая;
- б) рассыпчатая;
- в) жидкая;
- г) вязкая на молоке.

**11. Яйцо в «мешочек» варят:**

- а) 4,5-5 мин;
- б) 2,5-3 мин;
- в) 7 мин.

**12. Процесс свертывания белка яйца начинается при температуре:**

- а) 80оС;
- б) 40оС;
- в) 50оС;
- г) 60оС.

**13. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи?**

- а) сырники;
- б) пудинг;
- в) запеканка;
- г) вареники ленивые.

**14. Яйца, молоко, соль, кусочки сливочного масла – проварить.**

Какое это блюдо?

- а) яичная кашка;
- б) омлет;
- в) драчена;
- г) яичница натуральная.

**15. Пудинг – это ...**

- а) жареное блюдо;
- б) запеченное блюдо;
- в) отварное.

**16. Продукты, необходимые для приготовления омлета:**

- а) яйца, мука, сметана, соль;
- б) яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука;
- в) молоко, яйца, соль, сливочное масло;
- г) яйца, вода, соль, сахар, мука.

**17. Чем пудинг творожный отличается от запеканки?**

- а) в массу добавляют взбитые яичные белки;
- б) в массу добавляют сметану;
- в) в массу добавляют муку;
- г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.

**18. К отварным творожным блюдам относят:**

- а) вареники, пудинги паровые;
- б) вареники, сырники;

- в) клецки, запеканки;
- г) блинчики с творогом, сырники.

**19. От чего зависит концентрация бульона?**

- а) соотношение продуктов и воды;
- б) от времени варки;
- в) от способа варки;
- г) от степени измельчения продуктов.

**20. Температура подачи горячих супов:**

- а) 75-80°C;
- б) 60-65°C;
- в) 80-85°C;
- г) 70-75°C.

**21. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?**

- а) молочные супы;
- б) сладкие супы;
- в) супы-пюре;
- г) прозрачные супы.

**22. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:**

- а) щи, окрошка;
- б) рассольник, солянка;
- в) ботвинья, борщ;
- г) окрошка, щи.

**23. Определить набор сырья для рассольника домашнего:**

- а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
- б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
- в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
- г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.

**24. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?**

- а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
- б) подают с набором мясных продуктов;
- в) бульон варят с добавлением копченостей;
- г) готовят из квашеной капусты.

**25. Виды заправочных супов:**

- а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;
- б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;
- в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;
- г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная.

**26. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей?**

- а) щи из квашеной капусты;
- б) щи суточные;
- в) щи по-уральски;
- г) щи донские.

**27. Способы подготовки свеклы для борща:**

- а) тушение;
- б) варка на пару;

в) запекание.

**28. Какой рассольник готовится с томатом?**

- а) домашний;
- б) ленинградский;
- в) московский;
- г) рассольник обыкновенный.

**29. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:**

- а) 65-70°С;
- б) 75-80°С;
- в) 80-82°С;
- г) 40-45°С. вления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:

- а) 80-90°С;
- б) 50-60°С;
- в) 110-120°С;
- г) 130-140°С.

**31. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:**

- а) стерилизации;
- б) защищывания;
- в) бланширования;
- г) процеживания.

**32. Соус красный основной доводят до вкуса:**

- а) соль, сахар, уксус;
- б) соль, сахар, специи;
- в) соль, сахар, лимонный сок;
- г) соль, специи, виноградное вино.

**33. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:**

- а) средней густоты;
- б) густые;
- в) жидкие;
- г) вязкие.

**34. Основные горячие соусы хранят:**

- а) от 3 до 4 ч;
- б) от 1 до 2 ч;
- в) от 2 до 3 ч.

**35. К жареной баранине подают соус:**

- а) красный основной;
- б) майонез;
- в) молочный с луком;
- г) польский.

**36. Концентрат – фюме добавляют в соусы для:**

- а) улучшения консистенции;
- б) улучшения вкуса;
- в) улучшения цвета;
- г) снижения калорийности.

**37. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:**

- а) перемешивание;
- б) растирание;
- в) нагревание;
- г) взбивание.

**38. К жирным продуктам подают соусы:**

- а) нежные;
- б) кислые;
- в) острые;
- г) неострые.

**39. При какой температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:**

- а) 40° С;
- б) 50° С;
- в) 70° С;
- г) 55° С.

**40. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:**

- а) альбумины;
- б) глобулины;
- в) экстрактивные;
- г) коллаген.

**41. Для варки рыбы порционными кусками используют:**

- а) чистое филе;
- б) филе с кожей;
- в) филе с кожей и костями;
- г) куски-кругляши.

**42. При варке рыбы на 1 кг берется вода**

- а) 2,5 л;
- б) 2 л;
- в) 3 л;
- г) 1,5 л.

**43. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60°С:**

- а) 2 ч;
- б) 1 ч;
- в) 30 мин;
- г) 1,5 ч.

**44. При припуске рыбы добавляют:**

- а) белые коренья, лук, специи, белое виноградное вино, лимонную кислоту, отвар от шампиньонов, сливочное масло;
- б) морковь, лук, специи, белое вино, лимон;
- в) белые коренья, лук, специи, сок лимона, томат;
- г) белые коренья, лук, помидоры, специи, лимонную кислоту, отвар шампиньонов.

**45. Сыромороженные креветки варят:**

- а) 3 мин;

- б) 5 мин;
- в) 7 мин;
- г) 10 мин.

**46. Состав теста «кляр» для жарки рыбы:**

- а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар;
- б) молоко, мука, яйца, соль;
- в) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар;
- г) мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль.

**47. В пряном отваре варят рыбу:**

- а) рыбу с приятным запахом;
- б) речную рыбу;
- в) морскую рыбу;
- г) треску, зубатку, камбалу.

**48. При варке раков добавляют:**

- а) соль, специи, лук, морковь;
- б) зелень ароматических корней, укроп, перец, лавровый лист, соль;
- в) соль, специи;
- г) только соль.

**49. При обвалке свинины получают:**

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;
- в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;
- г) шею, грудинку, корейку, окорок

**50. Для жарки используют следующие части говядины:**

- а) лопаточная, пашина;
- б) толстый край, вырезка;
- в) боковая, наружные части задней части;
- г) покромка, грудинка, шея

**51. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:**

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
- б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;
- в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное

**52. Порционные полуфабрикаты из свинины:**

- а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;
- б) шницель, антрекот, котлета отбивная;
- в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;
- г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель

**53. Тефтели имеют форму:**

- а) приплюснуто-округлую;
- б) овально-приплюснутую;
- в) шарики;
- г) форма батона

**54. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:**

- а) кубики 30-40г;
- б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;

- в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
- г) кубики 20-30 г

**55. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпик нарезают мелкими кубиками?**

- а) фрикадельки;
- б) шницель;
- в) бифштекс;
- г) люля-кебаб.

**56. Основное назначение приема маринования мяса:**

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

**57. Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы:**

- а) шницель, бифштекс, фрикадельки;
- б) тельное, рулет, биточки;
- в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;
- г) тефтели, рулет, шницель.

**58. Для приготовления котлет пожарских используется:**

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

**59. Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:**

- а) цыплята табака;
- б) котлета натуральная;
- в) птица по-столичному;
- г) котлета по-киевски.

**60. Потери при варке мяса составляют:**

- а) 10-20%;
- б) 20-30%;
- в) 30-40%;
- г) 40-50%.

**61. Ростбиф нарезают на порционные кусочки при отпуске:**

- а) вдоль волокон под углом 90°;
- б) вдоль волокон под углом 45°;
- в) поперек волокон под углом 90°;
- г) поперек волокон под углом 45°.

**62. При варке мозгов в воду добавляют уксус для того, чтобы:**

- а) получить более плотную консистенцию;
- б) увеличить выход продуктов;
- в) улучшить вкусовые качества;
- г) сократить сроки варки.

**63. Блюдо «Голубцы с мясом и рисом» относят к:**

- а) жареным;



- б) припущенным;
- в) тушеным;
- г) запеченным.

**64. Какое мясо используют для приготовления котлет Пожарских?**

- а) натурально-рубленая масса из мяса;
- б) котлетная масса из мяса;
- в) котлетная масса из птицы;
- г) котлетная масса из рыбы.

**65. Какое из этих блюд относится к тушеным блюдам из мяса?**

- а) тефтели;
- б) гуляш;
- в) бефстроганов;
- г) голубцы.

**66. Для приготовления блюда «Мозги жареные» мозги панируют в:**

- а) муке;
- б) сухарях;
- в) льезоне, сухарях;
- г) муке, льезоне, сухарях.

**67. Причины размягчения мяса при тепловой обработке:**

- а) отбивание;
- б) денатурация белков;
- в) переход каллогена в глютин;
- г) испарение влаги.

**68. Температура подачи горячих блюд из мяса:**

- а) 75оС ;
- б) 65оС;
- г) 80оС;
- в) 55оС.

**69. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?**

- а) лопаточную;
- б) тазобедренную;
- в) вырезку;
- г) грудинку.

**70. Из какой части свиной туши готовят рагу?**

- а) лопатки;
- б) корейки;
- в) грудинки;
- г) окорока.

**71. Как размораживают мясо?**

- а) в воде;
- б) на воздухе;
- в) комбинированным способом.

**72. Какие части говядины используют для нарезания полуфабриката гуляш?**

- а) лопатка и подлопаточная часть;
- б) мякоть шеи;

в) обрезки.

**73. Какие полуфабрикаты нарезают из толстого края говядины?**

- а) шницель, эскалоп;
- б) ромштекс, антрекот;
- в) филе, лангет.

**74. Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?**

- а) лопатка;
- б) грудинка;
- в) шейная;
- г) тазобедренная.

**75. Вырезку говядины используют порционными кусками для:**

- а) лангета, филе, бифштекса;
- б) антрекота, зраз отбивных;
- в) ромштекса, шницеля.

**76. На растительном масле готовят:**

- а) соус молочный, майонез, маринад;
- б) сметанный, томатный, южный;
- в) майонез, винегрет;
- г) голландский, сухарный.

**77. Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «пай»**

- а) дольками;
- б) бочонками;
- в) кубиками;
- г) соломкой.

**78. Выберите правильный вариант ингредиентов супа солянки мясной:**

- а) картофель, морковь, лук;
- б) мясной набор, солёные огурцы, маслины;
- в) крупа, капуста, солёные огурцы;
- г) картофель, солёные огурцы, мясной набор.

**79. Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы:**

- а) тыква, сливки, молоко;
- б) тыква, масло, картофель;
- в) лук, картофель, тыква.

**80. Для приготовления соуса бешамель используют:**

- а) муку, молоко, масло;
- б) муку, морковь, бульон;
- в) лук, морковь, муку.

**81. Какие гарниры рекомендуют к блюдам из отварного мяса:**

- а) овощи припущенные;
- б) отварные макароны;
- в) овощи жаренные.

**82. В кнельную массу добавляют:**

- а) муку;
- б) взбитые белки;
- в) масло.

**83. Для приготовления консоме бульон:**

- а) процеживают;
- б) осветляют;
- в) настаивают.

**84. Какой вкус и цвет должен иметь борщ при подаче:**

- а) оранжевый цвет и кислый вкус;
- б) темно-красный цвет и кисло-сладкий вкус;
- в) слабовыраженный вкус и светло-розовую окраску.

**85. В рецептуру какого из борщей входит фасоль:**

- а) борщ флотский;
- б) борщ сибирский;
- в) борщ украинский.

**86. Как правильно варить крупы и макаронные изделия для молочных супов:**

- а) сразу в молоке;
- б) сваренные крупы и макаронные изделия до полной готовности закладывают в кипяченое молоко;
- в) крупы и макаронные изделия варят в воде до полуготовности, а затем добавляют кипяченое молоко.

**87. Чем заправляют сладкие супы для придания им необходимой консистенции:**

- а) кукурузным крахмалом;
- б) растопленным желатином или агаром;
- в) разведенным картофельным крахмалом.

**88. Что вводят в рисовый пудинг для придания нежной консистенции**

- а) сливочное масло;
- б) яйцо;
- в) взбитый белок.

**89. Для приготовления блюда «Перец фаршированный» болгарский перец**

**подвергают следующему виду тепловой обработки:**

- а) припусканию;
- б) бланшированию;
- в) провариванию.

**90. Что добавляют в котлетную массу для вязкости:**

- а) хлеб;
- б) молоко;
- в) яйца.

**91. По данному набору продуктов, определить название блюда картофель отварной, лук жареный кольцами, рыба жареная:**

- а) рыбные зразы;
- б) тельное из рыбы;
- в) рыба жареная с луком по-ленинградски.

**92. Какой вид каш варят для запеканки:**

- а) рассыпчатые;

- б) вязкие;
- в) жидкие.

**93. Зразы картофельные отличаются от котлет картофельных:**

- а) формой;
- б) формой и наличием фарша;
- в) только наличием фарша.

**94. Для размягчения соединительной ткани мяса при тушении рекомендуют добавлять:**

- а) гвоздику, перец, тимьян;
- б) кислые соусы, сухое вино, маринады;
- в) лук, морковь.

**95. При температуре 140-150о С овощи жарят...**

- а) основным способом;
- б) во фритюре;
- в) в жарочном шкафу.

**96. Какую панировку используют для приготовления блюда «Шницель из капусты»?**

- а) фигурную;
- б) двойную;
- в) мука и льезон.

**97. Почему, на рулете картофельном после запекания появляются трещины?**

- а) картофельная масса слишком влажная;
- б) картофельная масса плотная;
- в) не сделали проколы.

**98. При температуре 250-280о С овощи...**

- а) жарят основным способом;
- б) жарят во фритюре;
- в) запекают в жарочном шкафу.

**99. При приготовлении котлет морковных, свекольных в массу добавляют...**

- а) манную крупу;
- б) муку;
- в) крахмал.

**100. Горячие овощные блюда, хранят на раздаче.....**

- а) не более 5 часов;
- б) не более 30 минут;
- в) не более 2 часов.

### Ключ к тесту

ответы		ответы		ответы		
1-А	16-В	31-Б	46-Г	61-В	76-В	91-В
2-Б	17-А	32-Б	47-В,Г	62-А	77-Г	92-Б
3-В	18-А	33-В	48-Б	63-Г	78-Б	93-Б
4-Б	19-А	34-В	49-Б	64-В	79-А	94-Б
5-Б	20-Г	35-В	50-Б	65-Б	80-А	95-А
6-А	21-В	36-Б	51-Б	66-А	81-А	96-Б
7-В	22-Б	37-Г	52-В	67-В	82-Б	97-В
8-Б	23-В	38-В	53-В	68-Б	83-Б	98-В
9-А	24-А	39-А	54-Б	69-В	84-Б	99А
10-Б	25-Б	40-В	55-В	70-В	85-Б	100-Б
11-А	26-Б	41-В,Б,Г	56-Б	71-Б	86-В	
12-В	27-А	42-Б	57-А	72-А	87-В	
13-Б	28-Б	43-В	58-Б	73-В	88-В	
14-А	29-А	44-А	59-Г	74-В	89-Б	
15- Б	30-В	45-Б	60-В	75-А	90-В	

## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. По профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Комплект контрольно-оценочных средств разработан Усатой Н.В., преподавателем высшей квалификационной категории ГАПОУ КККАТК

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработан для обеспечения требований ФГОС к минимуму содержания и подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы:

1. Паспорт контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02
2. Фонд оценочных средств модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и контрольно-измерительные материалы для проведения экзамена по МДК и по модулю..

В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по междисциплинарному курсу и формы контроля и оценивания элементов междисциплинарного курса. В паспорт включены: оценка освоения теоретического курса междисциплинарного курса и требования к промежуточной аттестации. При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, контрольно-измерительных материалов для проведения экзамена по МДК. Контрольно– оценочные средства соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020), зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898, Приложение 1.1 к ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент:



Р ИП Силкина С.Н., Квалификация по диплому-

Товаровед, высшая квалификация

## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств разработан Усатой Н.В., преподавателем высшей квалификационной категории ГАПОУ КККАТК

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработан для обеспечения требований ФГОС к минимуму содержания и подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы:

1. Паспорт контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02
2. Фонд оценочных средств по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и контрольно-измерительные материалы для проведения экзамена.

Содержание заданий охватывает все разделы рабочей программы модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,, основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, что позволяет оценивать уровень знаний, умений и освоение общих компетенций обучающимися по данной дисциплине. Представленные оценочные средства по дисциплине стимулируют познавательную деятельность обучающихся за счет разных форм заданий и уровня их сложности, компетентного подхода, формируют навыки самооценивания. Комплект материалов включает эталоны ответов на вопросы и задания и критерии оценивания выполненных заданий. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений обучающегося, выполнившего работу, соответствует проценту результативности. В состав КОС также включен бланк ответов для обучающихся по данной специальности. В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по междисциплинарному курсу и формы контроля и оценивания элементов междисциплинарного курса. В паспорт включены: оценка освоения теоретического курса междисциплинарного курса и требования к промежуточной аттестации. При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, контрольно-измерительных материалов для проведения экзамена по МДК.

Контрольно– оценочные средства соответствуют обязательному минимуму содержания федеральных образовательных стандартов среднего профессионального образования по специальности, а также рабочей программы профессионального модуля по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, рекомендованы к использованию в образовательных организациях.



*Handwritten signature of O.V. Chayka*

ИП Чайка О.В., Квалификация по диплому- инженер-технолог, директор гастро- паб «Гости»