

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ «АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И
СЕРВИСА

Утверждаю
Директор ГБПОУ КК АТТС
Буров А.П.
« 15 » 2020 г.



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Копия верна
Директор ГБПОУ КК АТТС
Буров А.П.



Рассмотрен
на заседании учебно – методического
объединения.

технологических специальностей
протокол № 6 от 14.01.21

Председатель УМО

 Матвеева Е.В.

зам. директора по УР

 О.Н.Добрыдина
«14» 01 2021 г.

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и
промежуточной аттестации в форме экзамена квалификационного ПМ.04
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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.

Разработчик:

Оганесова В.А.
Преподаватель;
Володько Е. В.
Мастер п/о
ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты: Боровская Г.И

 преподаватель ГБПОУ КК АМТТ
квалификация по диплому:
инженер-технолог

Серикова В.Н.

 директор Муниципального предприятия «Комбинат
школьного питания и торговли
квалификация по диплому: инженер-
технолог

Рецензия

на комплект контрольно- оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Контрольно- измерительные материалы разработаны преподавателем Оганесова В. А. и мастером производственного обучения Володько Е.В. ГБПОУ КК « Армавирский техникум технологии и сервиса». Контрольно- измерительные материалы по профессиональному модулю ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента разработаны для обеспечения требований ФГОС СПО к минимуму содержания и подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер .

1. Паспорт контрольно -оценочных средств по профессиональному модулю.
2. Фонд оценочных средств по МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд , десертов и напитков: (Тестовые и ситуационные задания; вопросы для контроля знаний; вопросы к семинарским занятиям, вопросы для самопроверки знаний, вопросы для экзамена , пакет экзаменатора.)

В соответствии с ФГОС СПО КОС является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ОПОП СПО. Паспорт КОС имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями, умениями, элементами практического опыта) в контексте требований к результатам подготовки по программе профессионального модуля ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента. В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по профессиональному модулю и формы контроля и оценивания элементов модуля. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного), представленные в КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве результатов освоения профессионального модуля. Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу состоит из:

- рекомендаций по выполнению презентаций;
- контрольно-измерительных материалов для проведения экзамена по МДК

Контрольно- измерительные материалы соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар. Кондитер , обеспечивают проведение итоговой аттестации студентов учреждений среднего профессионального образования, дают возможность определить соответствие умений студентов требованиям профессиональных стандартов. Комплект контрольно- оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента может быть использован в учебном процессе по профессии 43.01.09 Повар. Кондитер , преподавателями , мастерами производственного обучения в рамках реализации ФГОС СПО .

Боровская Г. И., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ



Рецензия

на комплект контрольно- оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента 43.01.09 Повар, кондитер.

Контрольно- измерительные материалы разработаны преподавателем Оганесова В. А. и мастером производственного обучения Володько Е.В. ГБПОУ КК « Армавирский техникум технологии и сервиса».

Контрольно- измерительные материалы по профессиональному модулю ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента разработаны для обеспечения требований ФГОС СПО к минимуму содержания и подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер .

В соответствии с ФГОС СПО КОС является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ОПОП СПО . Паспорт КОС имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями , умениями, элементами практического опыта) в контексте требований к результатам подготовки по программе профессионального модуля ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента . В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по профессиональному модулю и формы контроля и оценивания элементов модуля. Контрольно- оценочные материалы для экзамена (квалификационного) , представленные в КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций , определённых ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар , кондитер в качестве результатов освоения профессионального модуля ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента.

Контрольно- измерительные материалы соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар. Кондитер , обеспечивают проведение итоговой аттестации студентов учреждений среднего профессионального образования, дают возможность определить соответствие умений студентов требованиям профессиональных стандартов.

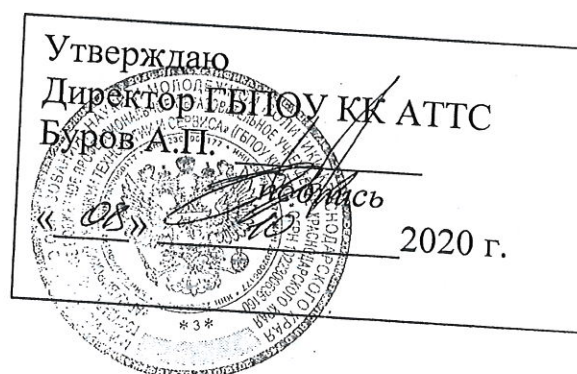
Комплект контрольно- оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента может быть использован в учебном процессе по профессии 43.01.09 Повар , кондитер , преподавателями , мастерами производственного обучения в рамках реализации ФГОС СПО .

Рецензент

Серикова В. Н. , директор «Комбинат школьного питания и торговли»



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО
КРАЯ «АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер



Рассмотрено
на заседании учебно – методического
объединения технологических
специальностей

протокол № 3 от «08» 10 2020 г.

Председатель УМО  Е. В. Матвеева

Согласовано
зам. директора УР

 О.Н.Добрыдина
«08» 10 2020г.

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного 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, на основе примерной рабочей программы профессионального модуля утвержденной от 31.03.2017г. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик:


Оганесова В.А.
Преподаватель;
Володько Е. В.
Мастер п/о
ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:


Г.И. Боровская
преподаватель ГБПОУ КК АМТТ
квалификация по диплому:
инженер-технолог


Серикова В.Н.
директор Муниципального
предприятия г. Армавира
«Комбинат школьного питания и торговли»
квалификация по диплому:
инженер-технолог

Рецензия

на комплект контрольно- оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Контрольно- измерительные материалы разработаны преподавателем Оганесова В. А. и мастером производственного обучения Володько Е.В. ГБПОУ КК « Армавирский техникум технологии и сервиса». Контрольно- измерительные материалы по профессиональному ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента разработаны для обеспечения требований ФГОС СПО 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.
2. Фонд оценочных средств по МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд , кулинарных изделий , закусок: (Тестовые и ситуационные задания; вопросы для контроля знаний; вопросы к семинарским занятиям, вопросы для самопроверки знаний, вопросы для экзамена , пакет экзаменатора.)

В соответствии с ФГОС СПО КОС является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ОПОП СПО . Паспорт КОС имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями , умениями, элементами практического опыта)в контексте требований к результатам подготовки по программе профессионального модуля ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента . В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по профессиональному модулю и формы контроля и оценивания элементов модуля. Контрольно- оценочные материалы для экзамена (квалификационного) , представленные в КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций , определённых ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар , кондитер в качестве результатов освоения профессионального модуля. Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу состоит из:

- рекомендаций по выполнению презентаций;
- контрольно-измерительных материалов для проведения экзамена по МДК

Контрольно- измерительные материалы соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар. Кондитер , обеспечивают проведение итоговой аттестации студентов учреждений среднего профессионального образования, дают возможность определить соответствие умений студентов требованиям профессиональных стандартов. Комплект контрольно- оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента может быть использован в учебном процессе по профессии 43.01.09 Повар , кондитер , преподавателями и мастерами производственного обучения в рамках реализации ФГОС СПО

Рецензент: Боровская Г. И. , преподаватель ГБПОУ КК АМТТ



Рецензия

на комплект контрольно- оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента 43.01.09 Повар, кондитер.

Контрольно- измерительные материалы разработаны преподавателем Оганесова В. А. и мастером производственного обучения Володько Е.В. ГБПОУ КК « Армавирский техникум технологии и сервиса».

Контрольно- измерительные материалы по профессиональному модулю ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента разработаны для обеспечения требований ФГОС СПО к минимуму содержания и подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер .

В соответствии с ФГОС СПО КОС является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ОПОП СПО . Паспорт КОС имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями , умениями, элементами практического опыта)в контексте требований к результатам подготовки по программе профессионального модуля ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента. В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по профессиональному модулю и формы контроля и оценивания элементов модуля. Контрольно- оценочные материалы для экзамена (квалификационного) , представленные в КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций , определённых ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар , кондитер в качестве результатов освоения профессионального модуля ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента.

Контрольно- измерительные материалы соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар. Кондитер , обеспечивают проведение итоговой аттестации студентов учреждений среднего профессионального образования, дают возможность определить соответствие умений студентов требованиям профессиональных стандартов.

Комплект контрольно- оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента может быть использован в учебном процессе по профессии 43.01.09 Повар , кондитер , преподавателями , мастерами производственного обучения в рамках реализации ФГОС СПО .

Рецензент

Серикова В. Н. , директор «Комбинат школьного питания и торговли»



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ «АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И
СЕРВИСА



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер



Рассмотрен _____
на заседании учебно – методического
объединения.

технологических специальностей
протокол № 6 от 14.01.21

Председатель УМО

 Матвеева Е.В.

зам. директора по УР

 О.Н.Добрыдина
«14» 01 20 21 г.

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и
промежуточной аттестации в форме экзамена квалификационного по 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.

Разработчик: Оганесова В.А.

Преподаватель;
Володько Е. В.
Мастер п/о
ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты: Боровская Г.И.

 преподаватель ГБПОУ КК АМТТ
квалификация по диплому:
инженер-технолог

Серикова В.Н.

 директор Муниципального предприятия «Комбинат
школьного питания и торговли
квалификация по диплому: инженер-
технолог

Рецензия

на комплект контрольно- оценочных средств 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. Контрольно- измерительные материалы разработаны преподавателем Оганесова В. А. и мастером производственного обучения Володько Е.В. ГБПОУ КК « Армавирский техникум технологии и сервиса». Контрольно- измерительные материалы по профессиональному модулю ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента разработаны для обеспечения требований ФГОС СПО к минимуму содержания и подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер .Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы:

1. Паспорт контрольно -
2. Фонд оценочных

оценочных средств по профессиональному модулю. 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд , кулинарных изделий , закусок: (Тестовые и ситуационные задания; вопросы для контроля знаний; вопросы к семинарским занятиям, вопросы для самопроверки знаний, вопросы для экзамена , пакет экзаменатора.)В соответствии с ФГОС СПО КОС является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ОПОП СПО . Паспорт КОС имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями , умениями, элементами практического опыта)в контексте требований к результатам подготовки по программе профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента . В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по профессиональному модулю и формы контроля и оценивания элементов модуля. Контрольно- оценочные материалы для экзамена (квалификационного) , представленные в КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций , определённых ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар , кондитер в качестве результатов освоения профессионального модуля. Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу состоит из:

- рекомендаций по выполнению презентаций;
- контрольные материалы;

- контрольно-измерительных материалов для проведения экзамена по МДК

Контрольно- измерительные материалы соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар. Кондитер , обеспечивают проведение итоговой аттестации студентов учреждений среднего профессионального образования, дают возможность определить соответствие умений студентов требованиям профессиональных стандартов.Комплект контрольно- оценочных средств по профессиональному модулю ПМ-03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента может быть использован в учебном процессе по профессии 43.01.09 Повар , кондитер , преподавателями мастерами производственного обучения в рамках реализации ФГОС СПО

Резидент
Зоровская Г. И., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ



Рецензия

на комплект контрольно- оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента 43.01.09 Повар, кондитер.

Контрольно- измерительные материалы разработаны преподавателем Оганесова В. А. и мастером производственного обучения Володько Е.В. ГБПОУ КК « Армавирский техникум технологии и сервиса».

Контрольно- измерительные материалы по профессиональному модулю ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента разработаны для обеспечения требований ФГОС СПО к минимуму содержания и подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер .

В соответствии с ФГОС СПО КОС является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ОПОП СПО . Паспорт КОС имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями , умениями, элементами практического опыта) в контексте требований к результатам подготовки по программе профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента . В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по профессиональному модулю и формы контроля и оценивания элементов модуля. Контрольно- оценочные материалы для экзамена (квалификационного) , представленные в КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций , определённых ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар , кондитер в качестве результатов освоения профессионального модуля ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента .

Контрольно- измерительные материалы соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар. Кондитер , обеспечивают проведение итоговой аттестации студентов учреждений среднего профессионального образования, дают возможность определить соответствие умений студентов требованиям профессиональных стандартов.

Комплект контрольно- оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий , закусок разнообразного ассортимента может быть использован в учебном процессе по профессии 43.01.09 Повар , кондитер , преподавателями , мастерами производственного обучения в рамках реализации ФГОС СПО .

Рецензент

Серикова В. Н. , директор «Комбинат школьного питания и торговли»

