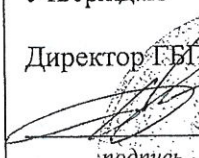


Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

|                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Утверждаю                                                                                        |
| Директор ГБПОУ КК АТТС                                                                           |
|  /Буров А.П./ |
| подпись                                                                                          |
| « 4 » 11 20 21 г.                                                                                |

**Комплект контрольно-оценочных средств  
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
(в форме дифференцированного зачёта)**

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья в рамках основной  
профессиональной образовательной программы (ОПОП)  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Армавир, 2021 год

Рассмотрено  
на заседании УМО  
технологических специальностей  
протокол № 3 от 14.10.21  
Председатель Е.В. Матвеева

Согласовано  
зам. директора по УР  
О.Н. Добрыдина

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля и дифференцированного зачета по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработан на основе ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрирован Минюст приказ № 44828 от 20 декабря 2016 г.), на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации), примерной основной образовательной программой среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (разработчики: Ананьева Т. Н. - Руководитель выполнения работ, председатель ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, профессор; Быковец О. А. - Руководитель рабочей группы. Заместитель директора по реализации образовательных программ ГБПОУ «1-й МОК»; Соколова Е. И. - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Янченкова Е.В. - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Кузьмина Т.Н. - Руководитель факультета ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Ермилова С. В. - Преподаватель ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; Илюхина Г. И. - Начальник учебно-методического центра ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм; Ледовских Н. А. - Эксперт (сертифицированный) WorldSkills, мастер производственного обучения ГБПОУ «1-й МОК, рабочей программы дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья (утверждена директором ГБПОУ КК АТТС от «31» 02 2020 г), Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (утверждено приказом директора ГБПОУ КК АТТС от «28» 04 2018 г. № 67-ОД).

Разработчик:

Хитрова С.В., преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

Бор.

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

Сер.

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



Копия верна  
Директор ГБПОУ КК АТТС  
Буров А.П.

## Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля и дифференцированного зачета по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработан на основе ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрирован Минюст приказ № 44828 от 20 декабря 2016 г.), на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации), примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по дисциплине ОП.02 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект контрольно-оценочных средств поддисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, разработан Хитровой С.В. преподавателем ГБПОУ КК АТТС.

Комплект контрольно-оценочных средств (далее КОС) поддисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016г. №1565.

В КОСе представлены разнообразные задания, позволяющие адекватно оценивать уровень знаний и умений обучающихся по дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья. Задания для обучающихся обеспечивают формирование базовых умений для выполнения исследований в процессе научного познания и теоретического обоснования профессиональных задач. Задания для текущего контроля знаний обучающихся представлены по всем темам, содержат значительное число вариантов для обеспечения объективности контроля. Экзаменационные билеты для итоговой аттестации охватывают весь материал, изучаемый обучающимися.

Представленный КОС содержателен, имеет практическую направленность, включает достаточное количество разнообразных элементов, направленных на развитие умственных и творческих способностей, а так же адекватно оценить уровень знаний и умений и сформированности общих компетенций обучающихся по дисциплине ОП. 02.

На основании вышесказанного комплекта контрольно-оценочных средств по дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья профессиональному модулю, преподавателя ГБПОУ КК АТТС Хитровой С.В. может быть рекомендован для использования в учебном процессе.

Рецензент:



Серикова В.Н.

Директор Муниципального предприятия  
г.Армавира «Комбинат школьного питания и  
торговли»

Квалификация по диплому: инженер – технолог.



Директор ГБПОУ КК АТТС

Буров А.П

## Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля и дифференцированного зачета по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработан на основе ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрирован Минюст приказ № 44828 от 20 декабря 2016 г.), на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации), примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по дисциплине ОП.02 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, разработан Хитровой С.В. преподавателем ГБПОУ КК АТТС.

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, представленный КОС включает разделы:

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.
2. Оценка освоения междисциплинарного курса.
3. Оценка по учебной и (или) производственной практике.
4. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного).

Приложения 1. Задания для оценки освоения МДК.

Приложения 2. Виды работ на практике.

Приложения 3. Задания для экзамена квалификационного.

Структура заданий: лабораторные и практические работы, содержание письменных проверочных работ, содержание тестовых работ, вопросы к дифференцированному зачету.

Представленные указания к лабораторным и практическим работам, задания для письменных проверочных работ соответствуют темам рабочей программы. Лабораторные и практические работы сопровождаются перечнем дополнительных вопросов и заданий для самоподготовки.

В КОСЕ представлены вопросы для дифференцированного зачета, в них показана практическая направленность, которая находится в тесной связи с учебной и производственной практикой. Материалы представлены на электронном и бумажном носителях.

На основании вышесказанного комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья, разработанный Хитровой С.В. преподавателем ГБПОУ КК АТТС может быть рекомендован для использования в учебном процессе.

Рецензент:



Г.И. Боровская преподаватель ГБПОУ КК АМТТ



Корня Веря  
Директор ГБПОУ КК АТТС

Буров А.П.

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

Утверждаю

Директор ГБПОУ КК «АТТС»  
/А. П. Буров/

« 01 » сентября 20 22 г.

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств**

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации**  
(в форме экзамена по модулю)

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления,  
оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,  
напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных  
категорий потребителей, видов и форм обслуживания  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**



20 22 г.

Буров А.Г.

## Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработан Хитровой С.В. преподавателем ГБПОУ КК АТТС.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, представленный КОС включает разделы:

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.
2. Оценка освоения междисциплинарного курса.
3. Оценка по учебной и (или) производственной практике.
4. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного).

Приложение 1. Задания для оценки освоения МДК.

Приложение 2. Виды работ на практике.

Приложение 3. Задания для экзамена квалификационного.

Структура заданий: лабораторные и практические работы, содержание письменных проверочных работ, содержание тестовых работ, вопросы к дифференцированному зачету.

Представленные указания к лабораторным и практическим работам, задания для письменных проверочных работ соответствуют темам рабочей программы. Лабораторные и практические работы сопровождаются перечнем дополнительных вопросов и заданий для самоподготовки.

В КОСЕ представлены вопросы для дифференцированного зачета, в них показана практическая направленность, которая находится в тесной связи с учебной и производственной практикой. Материалы представлены на электронном и бумажном носителях.

На основании вышесказанного комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю разработанный Хитровой С.В. преподавателем ГБПОУ КК АТТС может быть рекомендован для использования в учебном процессе.

Рецензент:



Г.И. Боровская преподаватель ГБПОУ КК АМТТ



Рецензия

## Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Комплект контрольно-оценочных средств (далее КОС) по профессиональному модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016г. №1565.

В КОСе представлены разнообразные задания, позволяющие адекватно оценивать уровень знаний и умений обучающихся по профессиональному модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Задания для обучающихся обеспечивают формирование базовых умений для выполнения исследований в процессе научного познания и теоретического обоснования профессиональных задач. Задания для текущего контроля знаний обучающихся представлены по всем темам, содержат значительное число вариантов для обеспечения объективности контроля. Экзаменационные билеты для итоговой аттестации охватывают весь материал, изучаемый обучающимися.

Представленный КОС содержателен, имеет практическую направленность, включает достаточное количество разнообразных элементов, направленных на развитие умственных и творческих способностей, а так же адекватно оценить уровень знаний и умений и сформированности общих компетенций обучающихся по профессиональному модулю ПМ 04.

На основании вышесказанного комплекта контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, преподавателя ГБПОУ КК АТТС Хитровой С.В. может быть рекомендован для использования в учебном процессе.

Рецензент:



Серикова В.Н.

Директор Муниципального предприятия  
г.Армавира «Комбинат школьного питания и  
торговли»

Квалификация по диплому: инженер – технолог



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

Утверждаю

Директор ГБПОУ КК «АТТС»  
/А. П. Буров/

« 05 » апреля 2022 г.

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств**  
(в форме экзамена по модулю)

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного  
персонала профессиям рабочих, должностям служащих  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Копия верна  
Директор ГБПОУ КК АТТС

Буров А.П.

2022г.

Рассмотрен

на заседании учебно – методического

объединения технологических

специальностей

протокол № 7 от « 10 » 02 20 22 г.

Председатель УМО Е. В. Матвеева

Согласован

зам. директора УР

О.Н. Добрыдина

« 11 » 02 20 22 г.

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по модулю ПМ 06.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала профессиям рабочих, должностям служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, составлен в соответствии с ФГОС СПО утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016г. №1565), рабочей программы профессионального модуля ПМ 06.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала профессиям рабочих, должностям служащих (утвержденной директором 30.08.2018г.), положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов (утверждено приказом директора ГБПОУ КК АТТС от 28.08.2018г. n 76-ОД ).

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

Разработчик:

Хитрова С.В.

преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

Боровская Г.И.

преподаватель ГБПОУ КК АТТС

квалификация по диплому:

инженер-технолог

Серикова В.Н.

директор Муниципального

предприятия г. Армавира

«Комбинат школьного питания и торговли»

квалификация по диплому:

инженер-технолог



Ольга Верна  
Директор ГБПОУ КК АТТС

Буров А.Г.

## Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала профессиям рабочих, должностям служащих.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала профессиям рабочих, должностям служащих, разработан Хитровой С.В. преподавателем ГБПОУ КК АТТС.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала профессиям рабочих, должностям служащих соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, представленный КОС включает разделы:

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.
2. Оценка освоения междисциплинарного курса.
3. Оценка по учебной и (или) производственной практике.
4. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного).

Приложения 1. Задания для оценки освоения МДК.

Приложения 2. Виды работ на практике.

Приложения 3. Задания для экзамена квалификационного.

Структура заданий: лабораторные и практические работы, содержание письменных проверочных работ, содержание тестовых работ, вопросы к дифференцированному зачету.

Представленные указания к лабораторным и практическим работам, задания для письменных проверочных работ соответствуют темам рабочей программы. Лабораторные и практические работы сопровождаются перечнем дополнительных вопросов и заданий для самоподготовки.

В КОСЕ представлены вопросы для дифференцированного зачета, в них показана практическая направленность, которая находится в тесной связи с учебной и производственной практикой. Материалы представлены на электронном и бумажном носителях.

На основании вышесказанного комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю разработанный Хитровой С.В. преподавателем ГБПОУ КК АТТС может быть рекомендован для использования в учебном процессе.

Рецензент:



Г.И. Боровская преподаватель ГБПОУ КК АМТТ



## Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ  
06.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала профессиям  
рабочих, должностям служащих

Комплект контрольно-оценочных средств (далее КОС) по профессиональному модулю

ПМ 06.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала профессии рабочих, должностям служащих, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016г. №1565.

В КОСе представлены разнообразные задания, позволяющие адекватно оценивать уровень знаний и умений обучающихся по профессиональному модулю ПМ 06.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала профессии рабочих, должностям служащих.

Задания для обучающихся обеспечивают формирование базовых умений для выполнения исследований в процессе научного познания и теоретического обоснования профессиональных задач. Задания для текущего контроля знаний обучающихся представлены по всем темам, содержат значительное число вариантов для обеспечения объективности контроля. Экзаменационные билеты для итоговой аттестации охватывают весь материал, изучаемый обучающимися.

Представленный КОС содержателен, имеет практическую направленность, включает достаточное количество разнообразных элементов, направленных на развитие умственных и творческих способностей, а так же адекватно оценить уровень знаний и умений и сформированности общих компетенций обучающихся по профессиональному модулю ПМ 06.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала профессии рабочих, должностям служащих.

На основании вышесказанного комплекта контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 06.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала профессии рабочих, должностям служащих, преподавателя ГБПОУ КК АТТС Хитровой С.В. может быть рекомендован для использования в учебном процессе.

Рецензент:



Серикова В.Н.

Директор Муниципального предприятия  
г.Армавира «Комбинат школьного питания и  
торговли»

Квалификация по диплому: инженер – технолог



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

Утверждаю

Директор ГБПОУ КК «АТТС»  
/А. П. Буров/

« 01 » ноября 20 22 г.

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств**

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
(в форме экзамена по модулю)

**ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания**

По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



**Копия верна**

Директор ГБПОУ КК АТТС

20 22 год

Буров А

ва  
муниципального  
г. Армавира  
школьного питания и торговли  
по диплому.  
ХНОЛОГ

**Копия**

Директору БУОУ КК АТ

Буров А

## Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, разработан Хитровой С.В. преподавателем ГБПОУ КК АТТС.

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, представленный КОС включает разделы:

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.
2. Оценка освоения междисциплинарного курса.
3. Оценка по учебной и (или) производственной практике.
4. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного).

Приложения 1. Задания для оценки освоения МДК.

Приложения 2. Виды работ на практике.

Приложения 3. Задания для экзамена квалификационного.

Структура заданий: лабораторные и практические работы, содержание письменных проверочных работ, содержание тестовых работ, вопросы к дифференцированному зачету.

Представленные указания к лабораторным и практическим работам, задания для письменных проверочных работ соответствуют темам рабочей программы. Лабораторные и практические работы сопровождаются перечнем дополнительных вопросов и заданий для самоподготовки.

В КОСЕ представлены вопросы для дифференцированного зачета, в них показана практическая направленность, которая находится в тесной связи с учебной и производственной практикой. Материалы представлены на электронном и бумажном носителях.

На основании вышесказанного комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю разработанный Хитровой С.В. преподавателем ГБПОУ КК АТТС может быть рекомендован для использования в учебном процессе.

Рецензент:



## Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Комплект контрольно-оценочных средств (далее КОС) по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016г. №1565.

В КОСе представлены разнообразные задания, позволяющие адекватно оценивать уровень знаний и умений обучающихся по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Задания для обучающихся обеспечивают формирование базовых умений для выполнения исследований в процессе научного познания и теоретического обоснования профессиональных задач. Задания для текущего контроля знаний обучающихся представлены по всем темам, содержат значительное число вариантов для обеспечения объективности контроля. Экзаменационные билеты для итоговой аттестации охватывают весь материал, изучаемый обучающимися.

Представленный КОС содержателен, имеет практическую направленность, включает достаточное количество разнообразных элементов, направленных на развитие умственных и творческих способностей, а так же адекватно оценить уровень знаний и умений и сформированности общих компетенций обучающихся по профессиональному модулю ПМ 02.

На основании вышесказанного комплекта контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, преподавателя ГБПОУ КК АТТС Хитровой С.В. может быть рекомендован для использования в учебном процессе.

Рецензент:



Серикова В.Н.

Директор Муниципального предприятия  
г. Армавира «Комбинат школьного питания торговли»  
Квалификация по диплому: инженер – технолог



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./  
Подпись  
« 4 » . 4 . 2021 г.

**Комплект контрольно-оценочных средств**  
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
в форме дифференцированного зачета  
ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов  
в рамках программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер



  
Директор ГБПОУ КК АТТС  
Буров А.П.

2021

Согласован:

зам. директора по УР

О.Н. Добрыдина

от « 14 » 10 2021 г.

Председатель УМО с.б. Матвеева Е.В.

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработан с учетом ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрирован Минюст приказ № 44898 от 22 декабря 2016г.).

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

Разработчики:

Green

С.В.Хитрова

преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:



Г.И. Боровская

преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

кваліфікація по диплому:

инженер-технолог



Серикова В.Н.

директор Муниципального

предприятия г. Армавира

«Комбинат школьного питания и торговли»

квалификация по диплом

инженер-технолог



Директор ГЕПОУ ККАТТС

Буров А.П.

## Рецензия

на рабочую программу учебной дисциплины ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов, разработанную преподавателем ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса» Хитровой С.В.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов, разработана для обеспечения выполнения требований Федерального Государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В тематическом плане рабочей программы раскрывается последовательность изучения учебной дисциплины ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов, указаны дидактические единицы, соответствующие ФГОС по данной профессии.

В рабочей программе учебной дисциплины ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов, широко рассмотрены вопросы по основам художественной резки овощей и фруктов: организация рабочего места при обработке, нарезки овощей и фруктов, владение техникой работы с ножом при резке овощей и фруктов, выполнение декоративных деталей по схемам, владение техникой работы с ножом при резке заготовок для объемных изделий, разновидности цветов, владение техникой работы с ножом и методом карбования.

Темы практических занятий позволяют студентам закрепить знания по правилам художественного оформления блюд, закусок, десертов.

Таким образом, считаю возможным использование данной программы в учебном процессе квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент



Боровская Г.И., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ



Директор

Буров А.П.

## Рецензия

на рабочую программу по дисциплине ОП.13 Художественная резка овощей и фруктов, разработанную преподавателем ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса» Хитровой С.В.

Рабочая программа разработана с учетом ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрирован Минюст приказ № 44898 от 22 декабря 2016 г), для формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Содержание рабочей программы охватывает весь материал, необходимый для освоения данной дисциплины.

Рабочая программа отражает место дисциплины в структуре ОПОП. Раскрываются основные цели и задачи изучаемой, дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины.

В структуре и содержании учебной дисциплины, общей характеристики программы определены темы и количество часов на их изучение, указывается объем часов для освоения дисциплины, перечислены виды обязательной аудиторной учебной нагрузки и форма итоговой аттестации по дисциплине.

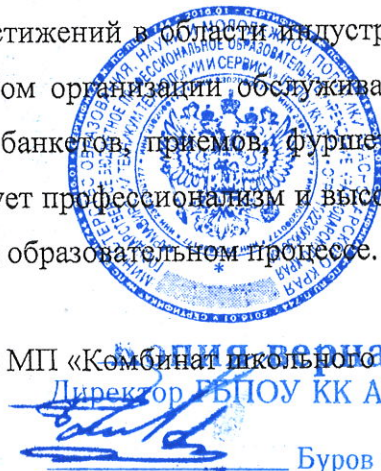
Содержание учебной дисциплины состоит из следующих разделов: общая характеристика учебной дисциплины; место учебной дисциплины в учебном плане; содержание учебной дисциплины с учетом профиля профессионального образования; тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности студентов; учебно- методическое и материально- техническое обеспечение программы учебной дисциплины.

Содержание программы направлено на приобретение обучающимися знаний, умений и навыков, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, и соответствует объему часов, указанному в рабочем учебном плане.

Программа составлена с учетом современных достижений в области индустрии питания. Выведены вопросы, касающиеся современным способом организации обслуживания. Особое внимание уделяется правилам сервировки стола для банкетов, приемов, фуршетов. Рабочая программа составлена квалифицированно, демонстрирует профессионализм и высокий уровень методической подготовки и может быть использована в образовательном процессе.



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



Буров А.П.