КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

УТВЕРЖДАЮ
Врио заместителя начальника колледжа по учебно-методической работе
М.Ю. Никишин

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00861698655D171818D836B833A86412BD
Владелец: НИКИШИН МИХАИЛ ЮРЬЕВИЧ
Действителен: с 13.02.2026 до 09.05.2027

# Фонд оценочных средств

(приложение к рабочей программе профессионального модуля)

# ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**МО-43 02 15-ПМ.07.ФОС**

| | |
|---|---|
| РАЗРАБОТЧИК | Жукова Е.С. |
| ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ | Судьбина Н.А. |
| ГОД РАЗРАБОТКИ | 2023 |
| ГОД ОБНОВЛЕНИЯ | 2026 |

## Содержание

1 Паспорт фонда оценочных средств ..... 3
1.1 Область применения фонда оценочных средств ..... 3
1.2 Результаты освоения модуля ..... 3
2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания ..... 4
3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации ..... 14
4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласовании ..... 28

## 1 Паспорт фонда оценочных средств

### 1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

### 1.2 Результаты освоения модуля

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка освоения следующих профессиональных компетенций:

ПК 7.1. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов, для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий;

ПК 7.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд;

ПК 7.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов;

ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов;

ПК 7.5. Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов, для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий;

ПК 7.6. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий;

ПК 7.7. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных;

ПК 7.8. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных;

ПК 7.9. Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты.

## 2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции | Результат обучения |
|---|---|---|
| **ПК 7.1**<br>Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий; | **Способен:**<br>- выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе;<br>- обеспечить наличие качественных сырья, материалов, продуктов;<br>- осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов;<br>- упаковки и хранения полуфабрикатов | **Уметь:**<br>- подготавливать рабочее место и сырье для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;<br>- проводить расчеты по формулам;<br>- анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;<br>**Знать:**<br>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;<br>- требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;<br>- технологию приготовления и варианты презентования п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов. |
| **ПК 7.2**<br>Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд; | **Способен:**<br>- приготовить полуфабрикаты средней сложности, холодные закуски;<br>- оформить и подготовить к реализации полуфабрикаты средней сложности, холодные закуски | **Знать:**<br>- технологию приготовления и варианты презентования полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок;<br>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов, отделочных п/ф<br>**Уметь**<br>проводить расчеты по формулам;<br>- анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;<br>- подготавливать рабочее место по приготовлению тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий<br>- проводить расчеты по формулам;<br>- органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий<br>- анализировать рабочий процесс по приготовлению п/ф из теста, отделочных полуфабрикатов. |
| **ПК 7.3**<br>Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов; | **Способен:**<br>- приготовить бульоны и супы;<br>- оформить и подготовить к реализации супы и бульоны | **Знать:**<br>- технологию приготовления и варианты презентования супов, бульонов<br>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении супов и бульонов;<br>- требования к организации рабочих мест по приготовлению супов и бульонов<br>**Уметь:** |

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции | Результат обучения |
|---|---|---|
| | | подготавливать рабочее место и сырье для приготовления бульонов и супов;<br>- проводить расчеты по формулам;<br>- анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию бульонов и супов |
| **ПК 7.4**<br>Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов; | **Способен:**<br>- приготовить горячие закуски, вторые блюда и соусы;<br>- подготовить к реализации, оформить горячие закуски, вторые блюда и соусы | **Уметь:**<br>- подготавливать рабочее место и сырье для приготовления горячих закусок, вторых блюд и соусов;<br>- проводить расчеты по формулам;<br>- анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию п/ф, горячих закусок, вторых блюд и соусов;<br>**Знать:**<br>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;<br>- требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;<br>- технологию приготовления и варианты презентования п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов. |
| **ПК 7.5**<br>Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления горячие закуски, вторые блюда и соусы | **Способен:**<br>- проводить подготовку рабочего места, оборудования и материалов для приготовления горячие закуски, вторые блюда и соусы;<br>- приготовить горячие закуски, вторые блюда и соусы | **Уметь:**<br>- подготавливать рабочее место и сырье для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;<br>- проводить расчеты по формулам;<br>- анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;<br>- подготавливать рабочее место по приготовлению тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий<br>- проводить расчеты по формулам;<br>- органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий<br>анализировать рабочий процесс по приготовлению п/ф из теста, отделочных полуфабрикатов<br>**Знать**:<br>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;<br>- требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов; |

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции | Результат обучения |
|---|---|---|
| | | - технологию приготовления и варианты презентования п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов.<br>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделии; отделочных п/ф<br>- требования к организации рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделии; отделочных п/ф. |
| **ПК 7.6**<br>Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий; | **Способен:**<br>- проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;<br>- осуществлять оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий | **Знать:**<br>- технологию приготовления и варианты презентования мелкоштучных кондитерских изделий.<br>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря<br>- требования к организации рабочих мест по приготовлению кондитерских изделии;<br>**Уметь:**<br>- подготавливать рабочее место и сырье для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;<br>- проводить расчеты по формулам;<br>- анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию мелкоштучных кондитерских изделий<br>- подготавливать рабочее место по приготовлению тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий<br>- проводить расчеты по формулам;<br>- органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий , анализировать рабочий процесс по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий |
| **ПК 7.7**<br>Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных; | **Способен:**<br>- проводить приготовление основных классических тортов и пирожных;<br>- осуществлять оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных | **Уметь**:<br>- подготавливать рабочее место и сырье для приготовления основных классических тортов и пирожных;<br>- проводить расчеты по формулам;<br>- анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию основных классических тортов и пирожных;<br>- подготавливать рабочее место по приготовлению основных классических тортов и пирожных<br>- проводить расчеты по формулам;<br>- органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий анализировать рабочий процесс по приготовлению основных классических тортов и пирожных<br>**Знать:** |

| Код формируемых компетенций | Индикаторы достижения компетенции | Результат обучения |
|---|---|---|
| | | - виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении основных классических тортов и пирожных;<br>- требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении основных классических тортов и пирожных;<br>- технологию приготовления и варианты презентования основных классических тортов и пирожных. |
| **ПК 7.8**<br>Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных; | **Способен:**<br>- проводить приготовление легких обезжиренных тортов и пирожных;<br>- осуществлять оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных | **Уметь:**<br>- подготавливать рабочее место и сырье;<br>- проводить расчеты по формулам;<br>- анализировать рабочий процесс по приготовлению и презентованию;<br>- органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий<br>- анализировать рабочий процесс по приготовлению<br>**Знать:**<br>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении легких обезжиренных тортов и пирожных;<br>- требования к организации рабочих мест и подготовке сырья при приготовлении легких обезжиренных тортов и пирожных;<br>- технологию приготовления и варианты презентования легких обезжиренных тортов и пирожных; |
| **ПК 7.9**<br>Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты. | **Способен:**<br>- проводить приготовление отделочных полуфабрикатов;<br>- осуществлять оформление и подготовку к реализации отделочных полуфабрикатов | **Уметь:**<br>- подготавливать рабочее место и сырье для приготовления п/ф, средней сложности холодных закусок и блюд, супов, бульонов, вторых блюд, соусов;<br>- подготавливать рабочее место по приготовлению тестовых и отделочных п/ф, по оформлению кондитерских изделий<br>- проводить расчеты по формулам;<br>- органолептически оценивать качество продуктов, готовых кондитерских изделий<br>анализировать рабочий процесс по приготовлению п/ф из теста, отделочных полуфабрикатов<br>**Знать:**<br>- требования к организации рабочих мест<br>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря при приготовлении отделочных полуфабрикатов,<br>- требования к организации рабочих мест по приготовлению отделочных полуфабрикатов, технологию приготовления дрожжевого теста и изделий из него.<br>- технологию отделочных полуфабрикатов |

**2.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости** относятся:

- контрольные вопросы к темам лабораторных и практических занятий.

**2.2 К оценочным средствам для промежуточной аттестации** относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типа;
- практико-ориентированные задания (задачи к билетам для экзамена);
- билета для экзамена;
- оценочные материалы для экзамена по модулю.

**2.3 Критерии оценки результатов освоения модуля**.

Критерии оценивания теоретических знаний:

*«Отлично»* - ставится, если обучающийся:

а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;

в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;

г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;

д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;

е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

*«Хорошо»* - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

*«Удовлетворительно»* - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:

а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает неточные формулировки понятий и терминов;

в) затрудняется обосновать свой ответ;

г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;

д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;

е) излагает материал недостаточно связанно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

*«Неудовлетворительно»* - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания практических умений:

*«Отлично»* ставится, если обучающийся:

а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;

б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;

в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;

г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;

д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

*«Хорошо»* - ставится, если обучающийся демонстрирует практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

*«Удовлетворительно»* - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно с частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

*«Неудовлетворительно»* - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение

отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

**Критерии оценивания по профессиональному модулю в форме тестирования**:

«Отлично» - 81-100 % правильных ответов;

«Хорошо» - 61 - 80 % правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 41- 60% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 0 - 40% правильных ответов.

Руководство для экзаменатора по оценке МДК. Оценка МДК складывается из 3 заданий в экзаменационных билетах и выставляется по 5 бальной системе.

Оценка по учебной и производственной практике

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, и защиты отчета по практике.

**Критерии оценивания экзаменационного задания по ПМ:**

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Критерии оценивания | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Оценка в баллах | | | |
| | | «5» | «4» | «3» | «2» |
| **ПК 7.1.** Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий; | **Способен:**<br>- выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе;<br>- обеспечить наличие качественных сырья, материалов, продуктов;<br>- осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов;<br>- упаковки и хранения полуфабрикатов | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программо | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные програм | Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных | Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки |

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Критерии оценивания | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Оценка в баллах | | | |
| | | «5» | «4» | «3» | «2» |
| | | й профессионального модуля | мой профессиональной модуля | программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ, | при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля |
| **ПК 7.2.** Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов, средней сложности холодных закусок и блюд; | **Способен:**<br>- приготовить полуфабрикаты средней сложности, холодные закуски;<br>- оформить и подготовить к реализации полуфабрикаты средней сложности, холодные закуски | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ, | Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля |
| **ПК 7.3.**Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации бульонов и супов; | **Способен:**<br>- приготовить бульоны и супы;<br>- оформить и подготовить к реализации супы и бульоны | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; | Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренны |

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Критерии оценивания | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Оценка в баллах | | | |
| | | «5» | «4» | «3» | «2» |
| | | | | допущены ошибки при выполнении видов работ, | х программой профессионального модуля |
| **ПК 7.4.** Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих закусок, вторых блюд и соусов; | **Способен:**<br>- приготовить горячие закуски, вторые блюда и соусы;<br>- подготовить к реализации, оформить горячие закуски, вторые блюда и соусы | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ, | Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля |
| **ПК 7.5.** Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления горячие закуски, вторые блюда и соусы | **Способен:**<br>- проводить подготовку рабочего места, оборудования и материалов для приготовления горячие закуски, вторые блюда и соусы;<br>- приготовить горячие закуски, вторые блюда и соусы | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении | Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессиональн |

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Критерии оценивания | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Оценка в баллах | | | |
| | | «5» | «4» | «3» | «2» |
| | | | | видов работ, | ого модуля |
| **ПК 7.6.** Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий; | **Способен:**<br>- проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;<br>- осуществлять оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ, | Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля |
| **ПК 7.7.** Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных; | **Способен:**<br>- проводить приготовление основных классических тортов и пирожных;<br>- осуществлять оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля |
| **ПК 7.8.** Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных; | **Способен:**<br>- проводить приготовление легких обезжиренных тортов и пирожных;<br>- осуществлять оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусм | Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, | Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены |

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Критерии оценивания | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Оценка в баллах | | | |
| | | «5» | «4» | «3» | «2» |
| | | предусмотренные программой профессионального модуля | отренные программой профессионального модуля | предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ, | принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля |
| **ПК 7.9.** Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты. | **Способен:**<br>- проводить приготовление отделочных полуфабрикатов;<br>- осуществлять оформление и подготовку к реализации отделочных полуфабрикатов | Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля | Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ, | Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля |
| **Итоговая оценка по ПК_____** | | | | | |

## 3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации

### Контрольные вопросы к практическим занятиям

### Практическое занятие № 1. Организация рабочего места по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов, решение задач и ситуаций

Контрольные вопросы

1. Назовите существующие формы нарезки продуктов и требования к ним.

2. Современные направления в приготовлении полуфабрикатов.

**Практическое занятие № 2. Организация рабочего места по приготовлению супов, горячих соусов, решение задач и ситуаций**

Контрольные вопросы

1. Опишите технологию приготовления и ассортимент белых и красных соусов?

2. Охарактеризуйте технологию приготовления молочных, яично-масляных и сметанных соусов и их производных.

**Практическое занятие № 3. Организация рабочего места повара по приготовлению гарниров, решение задач и ситуаций**

Контрольные вопросы

1. Назовите назначение гарниров, основные продукты и отличия сложных и простых гарниров.

2. Опишите нормы выхода гарнира на порцию и какие продукты можно подать дополнительно на гарнир.

**Практическое занятие № 4 Организация рабочего места повара по приготовлению вторых блюд, решение задач и ситуаций**

Контрольные вопросы

1. Перечислите виды тепловой обработки используют для приготовления блюд из рыбы.

2. Назовите виды тепловой обработки используют для приготовления вторых блюд из птицы, дичи, кролика.

**Практическое занятие № 5. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок, холодных соусов, решение задач и ситуаций**

Контрольные вопросы

1. Классификация холодных блюд и закусок.

2. Какие вы знаете виды холодных соусов.

**Контрольные вопросы к лабораторным занятиям**

**Лабораторное занятие № 1 Приготовление оладий, блинов, блинчиков, пельменей, вареников. Оформление, подача, оценка качества**

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления вареников.
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Каков температурный режим варки пельменей.
4. Какие виды фаршей используют для приготовления блюд и кулинарных изделий из муки.
5. Какие виды муки Вам известны.

**Лабораторное занятие № 2. Приготовление, оценка качества изделий из дрожжевого теста: пирожки с различными фаршами, кулебяки, расстегаи**

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления теста дрожжевого сдобного?
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Виды рыхлителей?
4. Что необходимо учитывать при замесе теста?
5. Какую муку необходимо использовать для дрожжевого теста?

**Лабораторное занятие № 3. Приготовление, оценка качества изделий из дрожжевого теста: пироги, ватрушки, пиццы**

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления фаршей для ватрушек.
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Методы формовки ватрушек, способы и температуру выпечки.
4. Перечислите вид жира для замеса теста.
5. Что делают для улучшения внешнего вида мучных изделий.

**Лабораторное занятие № 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов и украшений из них**

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления кремов.
2. Требования к сырью и способам обработки.
3. Требования к температурным условиям приготовления и хранения.

4. Какие особенности приготовления помады.

5. Что делают для улучшения внешнего вида кремов.

**Лабораторное занятие № 5. Приготовление изделий из пресного сдобного, вафельного, пряничного теста, оценка качества**

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления теста для пряников.

2. Требования к сырью и способам обработки.

3. Методы формовки вафель, способы подачи и температуру выпечки.

4. Перечислите вид жира для замеса теста.

5. Что делают для улучшения внешнего вида пряников.

**Лабораторное занятие № 6. Приготовление изделий из песочного теста, оформление, оценка качества**

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления песочного теста.

2. Требования к сырью и способам обработки.

3. Правила формовки изделий из песочного теста, способы и температуру выпечки.

4. Что делают для фиксирования структуры теста песочного.

**Лабораторное занятие № 7. Приготовление и оценка качества бисквитных изделий**

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления теста для бисквитов.

2. Требования к сырью и способам обработки.

3. Методы формовки изделий из бисквитного теста и температуру выпечки.

4. Перечислите вид жира для замеса теста.

5. Что делают для улучшения внешнего вида изделий из бисквитного теста.

**Лабораторное занятие № 8. Приготовление и оценка качества изделий из заварного теста**

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления заварного теста.

2. Требования к сырью и способам обработки.

3. Технология приготовления пирожного «Тюльпан», температура выпечки.

4. Перечислите сырье необходимое для замеса теста.

5. Что делают для улучшения внешнего вида мучных изделий.

**Лабораторное занятие № 9. Приготовление изделий из слоеного теста в ассортименте**

Контрольные вопросы

1. Особенности приготовления слоеного пресного теста.

2. Требования к сырью и способам обработки.

3. Как охлаждают изделия из слоеного теста.

**Лабораторное занятие № 10. Приготовление и оценка качества изделий из воздушного, воздушно-орехового и миндального теста**

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления миндально-орехового теста.

2. Требования к сырью и способам обработки.

3. Методы формовки воздушных пирожных.

4. Перечислите ассортимент красителей для замеса теста.

5. Что делают для улучшения внешнего вида изделий.

**Лабораторное занятие № 11. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, оформление, оценка качества**

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления песочных пирожных.

2. Требования к сырью и способам обработки.

3. Необходимо ли созревание бисквитного теста.

4. Перечислите вид жира для приготовления бисквитного теста.

5. Что делают для улучшения внешнего вида украшений из крема.

**Лабораторное занятие № 12. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, оценка качества**

Контрольные вопросы

1. Какие особенности приготовления песочных тортов.

2. Требования к сырью и способам обработки.

3. Необходимо ли созревание бисквитного теста.

4. Перечислите вид жира для приготовления бисквитного теста.

5. Что делают для улучшения внешнего вида украшений из крема.

**Тестовые задания открытого и закрытого типа**

**Ключи правильных ответов выделены жирным шрифтом**

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 7.1. ПРОИЗВОДИТЬ ПОДГОТОВКУ РАБОЧЕГО МЕСТА, ОБОРУДОВАНИЯ, СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ, ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

**Задания открытого типа**

1. Профессия работника, занимающегося изготовлением полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд и их оформлением при отпуске (подаче) потребителям - …

**Ответ: повар**

2. Повар какого разряда должен знать особенности приготовления национальных блюд и блюд иностранных кухонь, характеристику диет?

**Ответ: 6**

3. Как называется график, предусматривающий одновременный приход и уход с работы всех работников производства

**Ответ: линейный**

4. Как называется график, предусматривающий сочетание различных графиков и применяемый на предприятиях с удлиненным рабочим днем

**Ответ: комбинированный**

**Задания закрытого типа**

1. Какой вид дисциплины требует точно соблюдать режимы технологических процессов, рецептуры блюд, выпускать качественную и безопасную продукцию?

А. трудовая

Б. производственная

**В. технологическая**

Г. творческая

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 7.2. ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКУ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ, СРЕДНЕЙ СЛОЖНОСТИ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК И БЛЮД.

**Задания открытого типа**

1. Вид тепловой обработки, предусматривающий предварительное обжаривание и последующую варку припусканием.

**Ответ: тушение**

2. Кратковременное воздействие на продукты кипящей водой или паром, называется …..

**Ответ: бланширование**

3. Сохранение первым и вторым блюдам заданной температуры, называется…..

**Ответ: термостатирование**

4. Поджигание кулинарного изделия, в рецептуру которого входит алкогольный компонент, называется

**Ответ: фламбирование**

**Задания закрытого типа**

1. Что является важным резервом снижения себестоимости продукции?

**А. Рациональное использование отходов**

Б. Увеличение видов используемого сырья

В. Продление срока годности п/ф

Г. П/ф высокой степени готовности

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 7.3. ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКУ К РЕАЛИЗАЦИИ БУЛЬОНОВ И СУПОВ.

**Задания открытого типа**

1. Группа супов, обязательной составной частью которых являются пассированные овощи называется…..

**Ответ: заправочные**

2. Супы, представляющие собой однородную протертую массу из одного или нескольких видов продуктов, имеющие консистенцию густых сливок, называются…

**Ответ: пюреобразные**

3. Хербофильтры - оборудование, предназначенное для очистки бульонов от …

**Ответ: жира**

4. Процесс превращения напитков и продуктов в желеобразные структуры с разными свойствами и формой, называется….

**Ответ**: **желатинизация**

**Задания закрытого типа**

1. К заправочным супам не относятся:

А. Солянки

Б. Щи

**В. Окрошки**

Г. Рассольники

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 7.4. ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКУ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК, ВТОРЫХ БЛЮД И СОУСОВ

**Задания открытого типа**

1. Яйца, сваренные «...», имеют полностью затвердевший белок и полужидкий желток.

**Ответ: в мешочек**

2. Sous Vide называют приготовление в … упаковке при низких температурах с последующим охлаждением и регенерацией

**Ответ: вакуумной**

3. Gastrovac (Cookvac) называют аппарат для приготовления продуктов под …

**Ответ: вакуумом**

4. Для приготовления соуса «майонез с хреном», хрен ошпаривают, охлаждают и мелко ...

**Ответ: натирают**

**Задания закрытого типа**

1. К соусам на уксусе не относится:

А. Маринад овощной без томата

Б. Маринад овощной с томатом

В. Соус хрен

**Г. Паста сырная**

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 7.5. ПРОИЗВОДИТЬ ПОДГОТОВКУ РАБОЧЕГО МЕСТА, ОБОРУДОВАНИЯ, СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ, ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.

**Задания открытого типа**

1. Назовите Технику, позволяющую заключать жидкости и некоторые продукты в прозрачные сферические оболочки

**Ответ: сферификация**

2. Ксантановая смола предназначена для техники молекулярной кухни

**Ответ: сгущивание**

3. Как называют гладкую открытую металлическую поверхность, охлажденную до -34,5°С

**Ответ: анти-сковорода**

4. Как называют процесс смешивания в пюре глубоко замороженных пищевых продуктов

**Ответ: пакоджеттинг**

**Задания закрытого типа**

1. Работник, занимающийся изготовлением полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд и их оформлением при отпуске (подаче) потребителям

А. технолог

**Б. повар**

В. пекарь

Г. кондитер

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 7.6. ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКУ К РЕАЛИЗАЦИИ МЕЛКОШТУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.

**Задания открытого типа**

1. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются ...

**Ответ: плюшки**

2. Ромовая баба' – штучные изделия, которые изготавливают из … теста –с изюмом

**Ответ: дрожжевого**

3. При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют сироп и …

**Ответ: помаду**

4. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из обрезок от … полуфабриката

**Ответ: бисквитного**

**Задания закрытого типа:**

1. Какие существует группы пирожных, в зависимости от выпеченного полуфабриката?

А. **бисквитные**

Б. дрожжевые

В. желейные

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 7.7. ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКУ К РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНЫХ КЛАССИЧЕСКИХ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ

**Задания открытого типа**

1. Миндальный полуфабрикат имеет … структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.

**Ответ: пористую**

2. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из … и сахара

**Ответ: яичных белков**

3. При приготовлении заварного полуфабриката используют муку со …содержанием клейковина

**Ответ: средним**

4. Торт «Прага» приготавливают из …теста

**Ответ: бисквитного**

**Задания закрытого типа**

1. Какой крем используют для торта «Сказка»

А. **«шарлотт» шоколадный**

Б. «глясссе»

В. сливочный основной

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 7.8. ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКУ К РЕАЛИЗАЦИИ ЛЕГКИХ ОБЕЗЖИРЕННЫХ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ

**Задания открытого типа**

1. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии…

**Ответ**: **кислоты**

2. Основой торта «Йогуртовый с клубникой» является … – творожно-йогуртовая смесь

**Ответ**: **яично**

3. Для приготовления торта «Слава» используют бисквитно-сливовый полуфабрикат и … полуфабрикат

**Ответ: воздушный**

4. Для приготовления торта «Аленка» используют … полуфабрикат

**Ответ: медовый**

**Задания закрытого типа**

1. Температура выпечки белково-воздушного п/ф составляет

**А. 100 - 110 градусов**

Б. 130 – 190 градусов

В. 220 градусов

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 7.9. ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ОФОРМЛЕНИИ ОТДЕЛОЧНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

**Задания открытого типа**

1. Крем сливочный (основной) приготавливается на …и сгущенном молоке.

**Ответ: сахарной пудре**

2. Процесс «созревания» помады составляет …ч, это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

**Ответ: 24**

3. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная…, протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм

**Ответ**: **помада**

4. Для крема «Шарлотт» приготавливают … сироп

**Ответ: яично-молочный**

**Задания закрытого типа**

1. Какие полуфабрикаты наносят с помощью кондитерских мешков

А. глазури

Б. мастики

**В. кремы**

Г. желе

**Образец билета для экзамена**

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №_1_

МДК 07.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОВАРА
наименование учебного предмета / дисциплины / междисциплинарного курса профессионального модуля

1. Классификация производственного персонала предприятия общественного питания, их разряды. Нормативные документы, регламентирующие квалификационные требования работников
2. Горячие закуски. Характеристика. Современные направления в технологии приготовления
3. Для чего необходима следующая последовательность операций: оттаивание, очистка, удаление плавников. Продумайте завершение операций и организуйте рабочее место повара (укажите помещение, необходимое оборудование, инвентарь, инструменты, посуду, их местоположение).

Председатель МК _____ подпись _____ Инициалы, фамилия

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №_14_

МДК 07.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОНДИТЕРА
наименование учебного предмета / дисциплины / междисциплинарного курса профессионального модуля

1. Технология приготовления фаршей из овощей и фруктов.
2. Технологический процесс приготовления пряничного, сахарного теста, дефекты, требования к качеству.
3. Рассчитайте выход при выпечке 100 шт булочек массой по 50 г, если масса до выпекания составила 5,8 кг.

Председатель МК _____ подпись _____ Инициалы, фамилия

**Оценочные материалы для экзамена по модулю**

Экзамен по модулю предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Экзаменационные задания для экзамена по модулю включают выполнение практических заданий, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в целом и проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих разделам модуля.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в рабочей программе модуля ПМ.07.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

**Образец билетов для экзамена по модулю**

Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 01

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

наименование профессионального модуля

**Вариант № 1***

В ПОП проводится спецобслуживание. Необходимо:

Задание 1.

Оформить нормативно-технологическую документацию на одно сложное блюдо. Написать условия и срои хранения согласно нормативных документов.

Задание 2.

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь.

Задание 3.

Сформулировать требования к качеству сырья, необходимого для приготовления заданного блюда. Контроль качества готового блюда.

* Каждому студенту выдается индивидуальное задание с названием блюда.

Инструкция по выполнению задания

1. Внимательно прочитайте задание

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе

Максимальное время выполнения:

задания 1 - 15 мин.

задания 2 - 15 мин.

задания 3 - 15 мин.

задания 4 - 15 мин.

Раздаточные и дополнительные материалы: унифицированные формы отчетности, ТК, ТТК, сырьевая ведомость, план-меню.

Председатель методической комиссии _____ подпись _____ Инициалы, фамилия

Представитель работодателя _____ подпись _____ Инициалы, фамилия

## ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся.
3. Тип заданий-практикоориентированные, комплексные для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 07, учебный план по специальности, рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Организация деятельности повара) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в целом.
4. Сущность заданий - демонстрация профессиональной деятельности в роли руководителя технологической службы Предприятий общественного питания.

**Условия выполнения задания:**

Задание выполняются в кабинете №7302 Технологии и кондитерского производства.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 1-35

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен по модулю/квалификационный экзамен:

Задание № 1 - 15 мин.

Задание № 1 - 15 мин.

Задание № 1 - 15 мин.

Задание № 1 - 15 мин.

Всего на экзамен 60 мин.

Экзамен проводится по подгруппам в количестве 6-15 человек в виде выполнения практических заданий и в виде устных ответов экзаменующихся.

Правила техники безопасности выполняются согласно СанПиН 2.1.2.1199-03

**Оборудование:** Комплекты мебели для учебного процесса

Мультимедийное оборудование: компьютер, проектор, ноутбук.

Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебной, методической литературы.

**Методическое обеспечение:** Федеральный Государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, учебный план по специальности, рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Организация деятельности повара).

**Литература для экзаменующихся:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, СанПиН различных ведомств, ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, приказы и распоряжения регламентирующие различные виды деятельности предприятий индустрии питания.

## 4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласовании

Фонд оценочных средств для аттестации по модулю ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» представляет собой компонент основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»
Протокол № 9 от «10» мая 2023 г

Председатель методической комиссии _____/А.В.Червяковская/