

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

по учебной дисциплине

Экзамен по модулю

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

программы подготовки специалистов среднего звена

43.01.09 Повар, кондитер

Очная форма обучения

2026

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБОУ ВО ВВГУ КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 21 » мая 2026 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	3
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля	3
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	9
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	9
2.2. Структура профессионального модуля.....	10
2.3. Содержание профессионального модуля	11
3. Условия реализации профессионального модуля.....	18
3.1. Материально-техническое обеспечение	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	19

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ФОС включает в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов.

2 Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
ОК 01	31	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	33	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	34	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	35	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
	36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
	37	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	38	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
	У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
	У7	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
ПК 3.1-3.6	ПО 1	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	33	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	34	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	35	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
	У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПО 2	разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	33	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
	34	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	35	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
	У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ПО 3	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	ПО 4	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У5	применять, комбинировать различные способы приготовления,

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
		творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	ПО 5	упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
	У7	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
	ПО 6	контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	ПО 7	контроле хранения и расхода продуктов
	33	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

3 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка выставляется по результатам экзамена.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и $\geq$	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

(оценочные средства: устный опрос в форме ответов на вопросы билетов)

Оценка по промежуточной	Характеристика качества сформированности компетенций
-------------------------	--

аттестации	
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

4. Примерные оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по модулю

Вариант № 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1. Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.

Задание 2. Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд □
Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 1.

Разработать и приготовить новое блюдо (холодная закуска из рыбы).

Вариант № 2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1. Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.

Задание 2. Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд
Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта № 2.

Разработать и приготовить новое блюдо (холодная закуска из мяса)

Вариант № 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1. Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.

Задание 2. Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд
Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 3

Разработать и приготовить новое блюдо (холодная закуска из овощей)

Вариант № 4

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1. Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.

Задание 2. Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд
Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 4.

Разработать и приготовить новое блюдо (холодная закуска из овощей)

Вариант № 5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1. Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.

Задание 2. Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд
Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 5

Разработать, приготовить новое блюдо (холодная закуска из морепродуктов)

Вариант № 6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1. Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов.
Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.

Задание 2. Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд
Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 6.

Разработать, приготовить новое блюдо (холодная закуска из мяса птицы)

Вариант № 7

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1. Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов.
Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.

Задание 2. Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд
Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 7.

Разработать, приготовить новое блюдо (холодная закуска из нерыбных морепродуктов)

Вариант № 8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1. Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов.
Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.

Задание 2. Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд
Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 8.

Разработать, приготовить новое блюдо (канапе из гастрономических продуктов)

Вариант № 9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1. Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов.
Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.

Задание 2. Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд
Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 9.

Разработать, приготовить новое блюдо (холодная закуска из гастрономических продуктов)

Вариант № 10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1. Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.

Задание 2. Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд. Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 10

Разработать, приготовить новое блюдо (холодный десерт из фруктов)

Вариант № 11

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1. Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.

Задание 2. Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд. Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 11.

Разработать, приготовить новое блюдо (холодное блюдо + к нему отдельно соус)

Вариант № 12

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1. Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.

Задание 2. Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд. Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 12.

Разработать, приготовить новое блюдо (холодный суп)

Вариант № 13

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1. Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.

Задание 2. Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд. Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 13

Разработать, приготовить новое блюдо (заливное из мяса)

Вариант № 14

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1. Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.

Задание 2. Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд. Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 14

Разработать, приготовить новое блюдо (заливное из рыбы)

Вариант № 15

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1. Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.

Задание 2. Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд. Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 15

Разработать, приготовить новое блюдо (заливное из овощей)

Вариант № 16

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1. Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.

Задание 2. Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд. Максимальное время выполнения заданий – 90

Задание варианта 16.

Разработать, приготовить новое блюдо из продуктов по вашему усмотрению

Вариант № 17

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1. Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.

Задание 2. Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд. Максимальное время выполнения заданий – 90 мин

Задание варианта 17

Разработать, приготовить новое блюдо (канапе из гастрономических продуктов)

Вариант № 18

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1. Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.

Задание 2. Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд. Максимальное время выполнения заданий – _90_ мин.

Задание варианта 18.

Разработать, приготовить новое блюдо (канапе из гастрономических продуктов)

Вариант № 19

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1. Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.

Задание 2. Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд. Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 19 Разработать, приготовить новое блюдо (тарталетки с салатом)

Вариант № 20

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1. Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.

Задание 2. Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд. Максимальное время выполнения заданий – 90 мин.

Задание варианта 20

Приготовьте:

Разработать, приготовить новое блюдо (мини запеканку из продуктов на ваше усмотрение)