

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено
цикловой методической
комиссией Л.В. Почтеннова
протокол № 11 от «17» 06 2022г.
председатель А.А. Афанасьева

Утверждено
приказом директора
от «18» 06 2022г.
№ 2541

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 6 от 18.06.2022

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине **ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**, разработан на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016г. №1569, зарегистрирован в Минюсте РФ 22.12.2016г. №44898), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом профессионального стандарта 33.010 «Кондитер» (утвержден приказом Минобрнауки РФ от 07 сентября 2015г. №597н, зарегистрирован в Минюсте РФ 21.09.2015г. №38940), с учетом профессионального стандарта «Пекарь» (утвержден приказом Минобрнауки РФ от 01 декабря 2015г. №914н, зарегистрирован в Минюсте РФ 25.12.2015г. №40270) и компетенции WSR «Кондитерское дело», рабочей программы учебной дисциплины, утвержденной приказом директора колледжа № 2541 от «18» 06 2022г., положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации, утвержденного приказом директора № 2541 от «18» 06 2022г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский торгово-экономический колледж»

Разработчики:

А.А. Афанасьева, преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла ГБПОУ КК «КТЭК»



Рецензенты:

Почтеннова Л.В., преподаватель
профессионального учебного цикла ГБПОУ КК «КТЭК»
Квалификация по диплому: инженер-технолог



Приходько Г.Н, директор ООО «АНПРИС»
Квалификация по диплому: инженер-технолог



РЕЦЕНЗИЯ

на фонд оценочных средств учебной дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места** по направлению подготовки **СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер** очной формы обучения содержит:

- **перечень компетенций** с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- **описание показателей и критериев** оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- **типовые контрольные задания или иные материалы**, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- **методические материалы**, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Содержание фонда оценочных средств учебной дисциплины **ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места** соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утв. приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016г. №1569, зарегистрирован в Минюсте РФ 22.12.2016г. №44898), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ, с учетом профессионального стандарта 33.010 «Кондитер»

Фонд оценочных средств включает в себя:

-ФОС для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине с указанием компетенций, знаний, умений, навыков, критериев оценки и шкал оценивания.

Содержание, представленное в ФОС отражает оценку достижений запланированных результатов обучения и уровня сформированности у обучающихся компетенций, заявленных в образовательной программе.

ФОС в полном объеме соответствует:

- ФГОС СПО по направлению подготовки **43.01.09 Повар, кондитер**

-основной образовательной программе;

-образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

Таким образом, фонд оценочных средств позволяет оценить качество подготовки обучающихся, обладание компетенциями, заявленными в образовательной программе.

В целом представленный фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по направлению подготовки **43.01.09 Повар, кондитер** соответствует требованиям, предъявленным ФГОС СПО

Директор

18.06.22.

Должность рецензента

подпись

ООО «Анприс»



Ф.И.О

РЕЦЕНЗИЯ

на фонд оценочных средств по ОП.03 Техническое оснащение и
организация рабочего места

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: А.А. Афанасьева преподаватель ГБПОУ КК «КТЭК»

Комплект ФОС для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, разработан на основе ФГОС СПО и отражает принципы практико-ориентированного обучения.

В соответствии с ФГОС СПО фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества этой дисциплины.

Содержание ФОС включает в следующие разделы: паспорт комплекта оценочных средств с указанием области применения; комплект оценочных средств, где представлены задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и практического опыта.

Материалы ФОС по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, разработаны различного уровня трудности, прослеживается взаимосвязь междисциплинарных курсов.

Разработанный фонд оценочных средств обладает предметной направленностью и хорошим качеством, обеспечивающим получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля.

Фонд оценочных средств включает в себя материалы по следующим видам оценивания: вопросы для самооценки, тесты, варианты для проведения дифференцированного зачета. Количество разработанных заданий достаточное, объем комплекта оценочных средств соответствует учебному плану, что дает возможность качественно оценить теоретические знания и практические умения обучающихся по учебной дисциплине.

Представленный комплект ФОС по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места соответствует предъявляемым требованиям и рекомендован для использования в образовательном процессе при подготовке обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент: преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла

ГБПОУ КК «КТЭК» Бочтенкова Л. В.

18.06.2022.



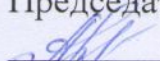
Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

Фонд оценочных средств

ОП.06. Охрана труда

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНА
цикловой методической комиссией
многопрофильного отделения
профессиональной подготовки
протокол № 11 от «14» 06 2022г.
Председатель ЦМК МО ПП № 1
 А.А. Афанасьева

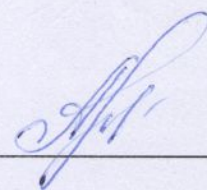
УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
от «18» 06 2022г.
№ 2574

ОДОБРЕНА
на заседании педагогического совета
протокол от «18» 06 2022г.
№ 6

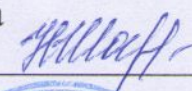
Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по дисциплине ОП.06. Охрана труда разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016г. №1569, зарегистрирован в Минюсте РФ 22.12.2016г. №44898), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом профессионального стандарта 33.010 «Кондитер» (утвержден приказом Минобрнауки РФ от 07 сентября 2015г. №597н, зарегистрирован в Минюсте РФ 21.09.2015г. №38940), с учетом профессионального стандарта «Пекарь» (утвержден приказом Минобрнауки РФ от 01 декабря 2015г. №914н, зарегистрирован в Минюсте РФ 25.12.2015г. №40270)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский торгово-экономический колледж

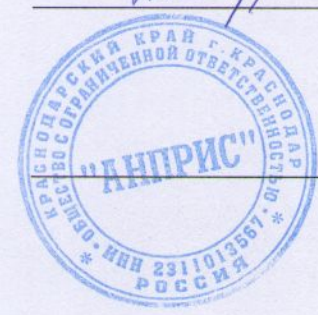
Разработчик:
Афанасьева А.А., преподаватель дисциплин
профессионального учебного цикла
ГБПОУ КК «КТЭК»



Рецензенты:
Шарко Н.А., преподаватель профессионального учебного цикла
ГБПОУ КК «КТЭК»



Приходько Г.Н., директор
ООО «Анприс»



РЕЦЕНЗИЯ

на фонд оценочных средств учебной дисциплины «ОП.06 Охрана труда»
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств учебной дисциплины **ОП.06 Охрана труда** по направлению подготовки **СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер** очной формы обучения содержит:

- **перечень компетенций** с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- **описание показателей и критериев** оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- **типовые контрольные задания или иные материалы**, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- **методические материалы**, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Содержание фонда оценочных средств учебной дисциплины **ОП.06 Охрана труда** соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утв. приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016г. №1569, зарегистрирован в Минюсте РФ 22.12.2016г. №44898), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ, с учетом профессионального стандарта 33.010 «Кондитер»

Фонд оценочных средств включает в себя:

-ФОС для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине с указанием компетенций, знаний, умений, навыков, критериев оценки и шкал оценивания.

Содержание, представленное в ФОС отражает оценку достижений запланированных результатов обучения и уровня сформированности у обучающихся компетенций, заявленных в образовательной программе.

ФОС в полном объеме соответствует:

- ФГОС СПО по направлению подготовки **43.01.09 Повар, кондитер**

-основной образовательной программе;

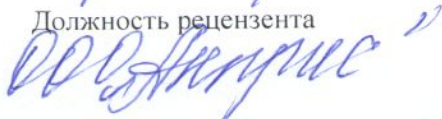
-образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

Таким образом, фонд оценочных средств позволяет оценить качество подготовки обучающихся, обладание компетенциями, заявленными в образовательной программе.

В целом представленный фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по направлению подготовки **43.01.09 Повар, кондитер** соответствует требованиям, предъявленным ФГОС СПО



Должность рецензента



подпись





Ф.И.О

РЕЦЕНЗИЯ

на фонд оценочных средств ОП.06 Охрана труда

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Разработчик: А.А. Афанасьева преподаватель ГБПОУ КК «КТЭК»

Фонд оценочных средств (ФОС) по ОП.06 Охрана труда, разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», составлен для учащихся по профессии «Повар, кондитер» со сроком обучения 3 года 10 месяцев, используется на протяжении всего курса профессионального модуля.

ФОС ОП.06 Охрана труда разработан с учётом поэтапного освоения программного материала по общепрофессиональному циклу, требований к профессиональным компетенциям учащихся и результатам освоения дисциплины.

Содержание ФОС по ОП.06 Охрана труда изложено на достаточно высоком методологическом уровне, с соблюдением внутренней логики, между разделами существует взаимосвязь. ФОС предусматривает следующие формы проверки знаний, обучающихся: устные опросы, тестовые задания, практико-ориентированные задания, самостоятельные работы, выполнение индивидуальных заданий, контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации, что способствует формированию умений и навыков студентов. Прослеживается тщательная работа по каждому разделу.

Представленные тематики заданий имеют практическую значимость в подготовке высококвалифицированных рабочих кадров.

Список основной и дополнительной литературы соответствует Федеральному перечню учебных изданий для образовательных учреждений, реализующих образовательные программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Программное и материально-техническое обеспечение, указанное в рабочей ФОС ОП.06 Охрана труда выполняет предусмотренную программу освоения материала.

Считаю, что рецензируемый ФОС ОП.06 в целом соответствует всем техническим требованиям, предъявляемым к составлению документации, и может быть рекомендован как составляющий элемент учебно-методического комплекса по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Рецензент:

*преподаватель учебного цикла ГБПОУ КК
КТЭК Аларко Анастасия Александровна Чумаф-*



Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

Фонд оценочных средств

ОП. 11 Организация обслуживания

по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

2022г.

РЕЦЕНЗИЯ

на фонд оценочных средств по ОП.11 Организация обслуживания
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработанный преподавателем: Афанасьевой А.А.

Представленный на рецензию фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена представляет собой комплекс методических и оценочных средств, предназначенных для определения уровня сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся по профессии среднего профессионального образования.

Рецензируемый ФОС ОП.11 Организация обслуживания, разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 «Повар, кондитер». ФОС является неотъемлемой частью методического обеспечения и предназначен для определения уровня освоения рабочей программы по ОП.11 Организация обслуживания.

Методическая разработка содержит: паспорт комплекта оценочных средств, где указана область применения этого комплекта; комплект оценочных средств, где представлены задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации; методические материалы. Определяющие процедуры оценивания знаний, умений и практического опыта, характеризующие этапы формирования компетенций. Задания четко сформулированы и содержат тематику по изученному материалу.

Представленный на рецензию фонд оценочных средств по содержанию и структуре соответствует всем предъявляемым требованиям и может быть использован в организации образовательной деятельности для обучающихся по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Рецензент:

директор
ООО ПКП "Восход"
Гудко Т.В.



18.06.2022г

РЕЦЕНЗИЯ

на фонд оценочных средств ОП.11 Организация обслуживания

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: А.А. Афанасьева преподаватель ГБПОУ КК «КТЭК»

Фонд оценочных средств (ФОС) по ОП.11 Организация обслуживания, разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для учащихся по профессии «Повар, кондитер» со сроком обучения 3 года 10 месяцев, используется на протяжении изучения всего курса профессионального модуля.

Методическая разработка ФОС ОП. 11 Организация обслуживания содержит: паспорт комплекта оценочных средств, где указана область применения этого комплекта; комплект оценочных средств, где представлены задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации; методические материалы. Определяющие процедуры оценивания знаний, умений и практического опыта, характеризующие этапы формирования компетенций.

В соответствии ФГОС СПО фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества этой дисциплины.

Паспорт фонда оценочных средств имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций. Объем фонда оценочных средств соответствует учебному плану.

По качеству ФОС в целом обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении оценивания обучающихся с различными целями, дает возможность определить соответствие конкретной квалификационной характеристики.

Таким образом, рецензируемый фонд оценочных средств ОП. 11 Организация по содержанию и структуре соответствует всем предъявляемым требованиям и может использоваться для организации образовательной деятельности.

Рецензент:

преподаватель ОА / Лоченинова Л.П.



18.06.2022.

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

Фонд оценочных средств

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюдов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

2022г.

Рассмотрено
ЦМК 1111 МО П Р
протокол № 11 от «14» 06 2022.
председатель А.А. Афанасьева

Утверждено
приказом директора
от «18» 06 2022.
№ 2549

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
протокол № 6 от «18» 06 2022.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, рабочей программы ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, утвержденной Приказом директора от 18.06.22 № 2549.

Организация-разработчик:
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский торгово-экономический колледж»

Разработчик:
А.А. Афанасьева, преподаватель
дисциплин профессионального
учебного цикла ГБПОУ КК «КТЭК»

Рецензенты:

преподаватель профессионального учебного цикла ГБПОУ КК «КТЭК» Мария Ч.А. Чичарь

Директор ООО ПКП

«Восход»



РЕЦЕНЗИЯ

на фонд оценочных средств ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: А.А. Афанасьева преподаватель ГБПОУ КК «КТЭК»

Фонд оценочных средств (ФОС) по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», составлен для учащихся по профессии «Повар, кондитер» со сроком обучения 3 года 10 месяцев, используется на протяжении всего курса профессионального модуля.

ФОС ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработан с учётом поэтапного освоения программного материала по профессиональному модулю, требований к профессиональным компетенциям учащихся и результатам освоения дисциплины.

Содержание ФОС по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента изложено на достаточно высоком методологическом уровне, с соблюдением внутренней логики, между разделами существует взаимосвязь. ФОС предусматривает следующие формы проверки знаний, обучающихся: устные опросы, тестовые задания, практико-ориентированные задания, самостоятельные работы, выполнение индивидуальных заданий, контрольно-оценочные средства по учебной и производственной практикам, а также задания для проведения промежуточной аттестации в виде экзамена по МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов и экзамена по МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, а также контрольно-оценочные средства для проведения экзамена по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, что способствует формированию умений и навыков студентов. Прослеживается тщательная работа по каждому разделу.

Представленные тематики заданий имеют практическую значимость в подготовке высококвалифицированных рабочих кадров.

Список основной и дополнительной литературы соответствует Федеральному перечню учебных изданий для образовательных учреждений, реализующих образовательные программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Программное и материально-техническое обеспечение, указанное в рабочей ФОС ПМ.01 выполняет предусмотренную программу освоение материала.

Считаю, что рецензируемый ФОС ПМ.01 в целом соответствует всем техническим требованиям, предъявляемым к составлению документации, и может быть рекомендован как составляющий элемент учебно-методического комплекса по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Рецензент:

*директор ПКП
ООО "Восход"
Губко Т.Н.*



18.06.2022

РЕЦЕНЗИЯ

на фонд оценочных средств ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработанный преподавателем: Афанасьевой А.А.

Представленный на рецензию фонд оценочных средств (ФОС) представляет собой комплекс методических и оценочных средств, предназначенных для определения уровня сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся по профессии среднего профессионального образования.

Рецензируемый ФОС ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», составлен для учащихся по профессии «Повар, кондитер» со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

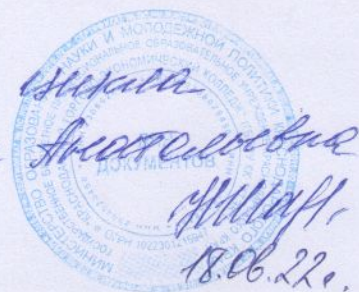
ФОС является неотъемлемой частью методического обеспечения и предназначен для определения уровня освоения рабочей программы по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Структурно ФОС имеет следующие разделы: паспорт фонда оценочных средств по профессиональному модулю; контрольно-оценочные средства и критерии оценки текущего контроля знаний; контрольно-оценочные средства промежуточной аттестации. Задания четко сформулированы и содержат тематику по изученному материалу по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Предлагаемые задания показывают объем приобретенных знаний, навыков и умений, а также объем продуктивно усвоенного материала. ФОС по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, может быть рекомендован как составляющий элемент учебно-методического комплекса по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Рецензент:

преподаватель учебной группы
ГБПОУ КК КТЭК Марко Фёдоровна Афанасьева
Афанасьева
18.06.22г.



Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

2022 г.

Рассмотрено
цикловой методической
комиссией ММ МММ
протокол № 11 от «17» 06 2022г.
председатель А.А. Афанасьева

Утверждено
приказом директора
от «18» 06 2022г.
№ 2541

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
протокол № 6 от «18» 06 2022г.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, рабочей программы ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, утвержденной Приказом директора от 18.06.22 № 2541.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский торгово-экономический колледж»

Разработчик:

А.А. Афанасьева, преподаватель
дисциплин профессионального
учебного цикла ГБПОУ КК «КТЭК»

А.А. Афанасьева

Рецензенты:

Преподаватель: ГБПОУ КК «КТЭК»
Теченкова А. В.

Директор колледжа
Александров С. Н.



РЕЦЕНЗИЯ

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

Разработанный преподавателем: Афанасьевой А.А.

Представленный на рецензию фонд оценочных средств (далее – ФОС) представляет собой комплекс методических и оценочных средств, предназначенных для определения уровня сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся по профессии среднего профессионального образования.

Рецензируемый ФОС разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», составлен для учащихся по профессии «Повар, кондитер» со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

ФОС является неотъемлемой частью методического обеспечения и предназначен для определения уровня освоения рабочей программы по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Структурно ФОС имеет следующие разделы: паспорт фонда оценочных средств по профессиональному модулю; контрольно-оценочные средства и критерии оценки текущего контроля знаний; контрольно-оценочные средства промежуточной аттестации. Задания четко сформулированы и содержат тематику по изученному материалу по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Предлагаемые задания показывают объем приобретенных знаний, навыков и умений, а также объем продуктивно усвоенного материала. ФОС по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, может быть рекомендован как составляющий элемент учебно-методического комплекса по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Рецензент:



директор ООО «Анприс»
Афанасьева Т.А.

18.06.2022.

РЕЦЕНЗИЯ

на фонд оценочных средств ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: А.А. Афанасьева преподаватель ГБПОУ КК «КТЭК»

Фонд оценочных средств (ФОС) по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», составлен для учащихся по профессии «Повар, кондитер» со сроком обучения 3 года 10 месяцев, используется на протяжении всего курса профессионального модуля.

ФОС ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработан с учётом поэтапного освоения программного материала по профессиональному модулю, требований к профессиональным компетенциям учащихся и результатам освоения дисциплины.

Содержание ФОС по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента изложено на достаточно высоком методологическом уровне, с соблюдением внутренней логики, между разделами существует взаимосвязь. ФОС предусматривает следующие формы проверки знаний, обучающихся: устные опросы, тестовые задания, практико-ориентированные задания, самостоятельные работы, выполнение индивидуальных заданий, контрольно-оценочные средства по учебной и производственной практикам, а также задания для проведения промежуточной аттестации комплексного экзамена по МДК 03.01, МДК 03.02 и контрольно-оценочные средства для проведения экзамена по ПМ.03, что способствует формированию умений и навыков студентов. Прослеживается тщательная работа по каждому разделу.

Представленные тематики заданий имеют практическую значимость в подготовке высококвалифицированных рабочих кадров.

Список основной и дополнительной литературы соответствует Федеральному перечню учебных изданий для образовательных учреждений, реализующих образовательные программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Программное и материально-техническое обеспечение, указанное в рабочей ФОС ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполняет предусмотренную программу освоение материала.

Считаю, что рецензируемый ФОС ПМ.03 в целом соответствует всем техническим требованиям, предъявляемым к составлению документации, и может быть рекомендован как составляющий элемент учебно-методического комплекса по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Рецензент: преподаватель:

Л.В. Тючтеннова
18.06.22г.

