

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

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в
форме дифференцированного зачета по практике
по 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
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2019 г.

Рассмотрена
цикловой методической
комиссией товароведения и менеджмента
протокол № 1 от «28» 08 2019 г.
председатель _____ А. А. Афанасьева

Утверждена
приказом директора
от «30» 08 2019 г.
№ 27/42

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 29.08.19

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по практике 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, разработан в соответствии с рабочей программой, утвержденной приказом директора колледжа от 30.08.2019г № 2742.

Организация-разработчик:

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

Разработчик:

Лавелина И.А.
Мастер производственного обучения
ГБПОУ КК «КТЭК»



Рецензенты:

Приходько Г. Н.
Инженер технолог общественного питания
ООО АНПРИС



Почтеннова Л. В.
Инженер технолог общественного питания
ГБПОУ «КТЭК» КК



Рецензия

На комплект КОС

по модулю 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.»

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, составленный мастером п/о ГПБОУ КК «КТЭК» Лавелиной И.А.

Комплект КОС разработан на основе рабочей программы, календарно-тематического и учебных планов по указанной специальности.

Содержание КОС соответствует разделам и темам изучаемого модуля. В результате использования комплекса КОС, мастер п/о имеет возможность проконтролировать и оценить уровень овладения обучающимися знаний и умений по основным вопросам, формирование у студентов целостных представлений о гостиничном сервисе, о его развитии и современных тенденциях, умения анализировать ситуации поварского и кондитерского и определять свое отношение к ним.

Комплект КОС содержит материал, позволяющий проводить различные формы и виды опроса и контроля знаний, организовывать проведение промежуточных аттестаций в форме дифференцированного зачета. Содержание комплекса КОС позволяет соблюсти и реализовать требований по подготовке выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Спецификация получаемой студентами специальности отражена в темах и дополнительных заданиях.

Содержание комплекса КОС соответствуют ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и ориентирован на его выполнение.

Заключение: Комплект КОС по модулю 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.» может быть использован для обеспечения основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рецензент

Приходько Г.Н.

Инженер-технолог общественного питания ООО «АНПРИС»



РЕЦЕНЗИЯ

На комплект контрольно – оценочных средств 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.

Комплект оценочных средств подготовлен преподавателем ГБПОУ КК «Краснодарский торгово – экономический колледж» Лавелиной И.А.

Комплект оценочных средств (КОС) 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, разработан на основе рабочей программы профессионального модуля ППКРС для обучающихся по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

КОС состоит из разделов:

- раздел «Паспорт комплекта оценочных средств», характеризующий область применения и нормативные основания разработки КОС; сводные сведения об объектах оценивания, показателях и критериях оценивания, типах заданий; формах аттестации;
- раздел «Комплект оценочных средств», структура которого позволяет разрабатывать и комплектовать разные типы заданий для обучающихся. Данный раздел включает в себя разработанные комплексные задания для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в форме экзамена.
- раздел «Условия выполнения заданий» включает в себя место выполнения, время выполнения, оборудование, основные и дополнительные источники учебной литературы, критерии оценивания знаний и умений обучающихся.

Структура материала построена логично, последовательно, технически грамотно и позволяет проверить знания и умения по данной дисциплине.

КОС 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 соответствует рабочей программе.

Данный комплект оценочных средств может быть рекомендован для использования в учебном процессе.

Рецензент:

Почтеннова Л.В., преподаватель технических дисциплин, заведующая технологическим отделением

Квалификация по диплому:

Инженер - технолог

