

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



Комплект оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер



Армавир, 2019 год

Рассмотрено
на заседании УМО
технологических специальностей
протокол № 3 от 10.10.19
Председатель Е.В. Матвеева

Согласовано
зам. директора по УР
О.Н. Добрыдина

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля и дифференцированного зачета по ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработан на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрирован Минюст приказ № 44898 от 22 декабря 2016 г.), на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации), примерной основной образовательной программой среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (разработчики: Ананьева Т. Н. - Руководитель выполнения работ, председатель ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, профессор; Быковец О. А. - Руководитель рабочей группы. Заместитель директора по реализации образовательных программ ГБПОУ «1-й МОК»; Соколова Е. И. - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Янченкова Е.В. - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Кузьмина Т.Н. - Руководитель факультета ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Ермилова С. В. - Преподаватель ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; Илюхина Г. И. - Начальник учебно-методического центра ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм; Ледовских Н. А. - Эксперт (сертифицированный) WorldSkills, мастер производственного обучения ГБПОУ «1-й МОК»), рабочей программы дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров (утверждена директором ГБПОУ КК АТТС от 31.07.2018 г.), Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (утверждено приказом директора ГБПОУ КК АТТС от 28.07.2018 г. № 64-ОХ).

Разработчик:

Егизарянц Г.Х., преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

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

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



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств дисциплины
ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09

Повар, кондитер

Контрольно-оценочные средства разработаны Егизарянц Г.Х., преподавателем ГБПОУ Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров разработан в соответствии Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

КОС содержит паспорт, результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке, оценку освоения теоретического курса дисциплины, контроль приобретения умений и контрольно-оценочные материалы для дифференцированного зачета.

Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценить знания и умения, обучающихся во время освоения дисциплины ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров.

Для проведения текущего контроля составлены вопросы для устного ответа, тесты, кроссворды. Составлены методические рекомендации для выполнения самостоятельных работ, лабораторных и практических занятий.

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров может быть использован в учебном процессе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

10.10.2019



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Контрольно-оценочные средства разработаны Егизарянц Г.Х., преподавателем ГБПОУ Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Контрольно-оценочные средства по общепрофессиональной дисциплине ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров разработаны для обеспечения требований ФГОС СПО к содержанию и подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы:

1. Паспорт контрольно – оценочных средств по дисциплине.

Фонд оценочных средств ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров (вопросы для текущего контроля по дисциплины, методические указания для практических, контрольных и самостоятельных работ, и контрольно-измерительные материалы для проведения дифференцированного зачета по дисциплине).

В соответствии с ФГОС СПО контрольно-оценочные средства являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Паспорт контрольно-оценочных средств имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями, умениями, элементами практического опыта) в контексте требований к результатам подготовки по программе дисциплины ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров.

В паспорте комплекта КОС определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по дисциплине и формы контроля и оценивания элементов дисциплины. В паспорт включены: оценка освоения теоретического курса дисциплины и требования к дифференцированному зачету.

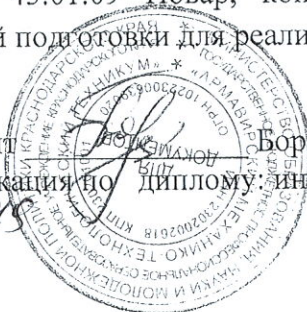
При помощи фонда контрольно-оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений и общих компетенций, определенных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве результатов освоения дисциплины ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы направлены на закрепление изученного материала по дисциплине.

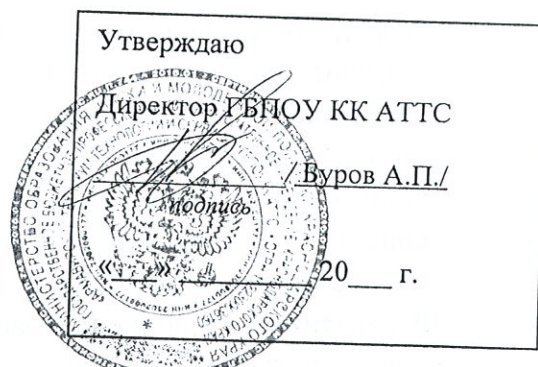
Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров может быть использован в учебном процессе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, преподавателями ГБПОУ КК АТТС в рамках профильной подготовки для реализации ФГОС СПО.

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

И.О. Боровской



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



Комплект контрольно-оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
(в форме дифференцированного зачёта)
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания в рамках основной
профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Армавир, 2021 год



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

Согласовано
зам. директора по УР
О.Н. Добрыдина

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля и дифференцированного зачета по ОП.03 Техническое оснащение организаций питания разработан на основе ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрирован Минюст приказ № 44828 от 20 декабря 2016 г.), на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации), примерной основной образовательной программой среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (разработчики: Ананьева Т. Н. - Руководитель выполнения работ, председатель ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, профессор; Быковец О. А. - Руководитель рабочей группы. Заместитель директора по реализации образовательных программ ГБПОУ «1-й МОК»; Соколова Е. И. - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Янченкова Е.В. - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Кузьмина Т.Н. - Руководитель факультета ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Ермилова С. В. - Преподаватель ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; Илюхина Г. И. - Начальник учебно-методического центра ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм; Ледовских Н. А. - Эксперт (сертифицированный) WorldSkills, мастер производственного обучения ГБПОУ «1-й МОК, рабочей программы дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания (утверждена директором ГБПОУ КК АТТС от «31» от 2020 г), Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (утверждено приказом директора ГБПОУ КК АТТС от «28» от 2021 г. № 62-ОД).

Разработчик:

Егизарянц Г.Х., преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

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

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

Копия верна
Директор ГБПОУ КК АТТС
Буров А.П.

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств дисциплины
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Контрольно-оценочные средства разработаны Егизарянц Г.Х., преподавателем ГБПОУ Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) ОП.03 Техническое оснащение организаций питания разработан в соответствии Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

КОС содержит паспорт, результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке, оценку освоения теоретического курса дисциплины, контроль приобретения умений и контрольно-оценочные материалы для дифференцированного зачета.

Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценить знания и умения, обучающихся во время освоения дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.

Для проведения текущего контроля составлены вопросы для устного ответа, тесты, кроссворды. Составлены методические рекомендации для выполнения самостоятельных работ, лабораторных и практических занятий.

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания может быть использован в учебном процессе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.



Серикова В.Н. директор МП «Комбинат школьного



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Контрольно-оценочные средства разработаны Егизарянц Г.Х., преподавателем ГБПОУ Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Контрольно-оценочные средства по общепрофессиональной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания разработаны для обеспечения требований ФГОС СПО к содержанию и подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы: паспорт контрольно – оценочных средств по дисциплине, задания для проведения дифференцированного зачета.

Фонд оценочных средств ОП.03 Техническое оснащение организаций питания (вопросы для текущего контроля по дисциплины, методические указания для практических, контрольных и самостоятельных работ, и контрольно-измерительные материалы для проведения дифференцированного зачета по дисциплине).

В соответствии с ФГОС СПО контрольно-оценочные средства являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена. Паспорт контрольно-оценочных средств имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями, умениями, элементами практического опыта) в контексте требований к результатам подготовки по программе дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.

В паспорте комплекта КОС определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по дисциплине и формы контроля и оценивания элементов дисциплины. В паспорт включены: оценка освоения теоретического курса дисциплины и требования к дифференцированному зачету.

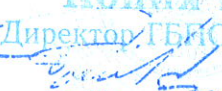
При помощи фонда контрольно-оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений и общих компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в качестве результатов освоения дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы направлены на закрепление изученного материала по дисциплине.

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания может быть использован в учебном процессе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, преподавателями ГБПОУ КК АТТС в рамках профильной подготовки для реализации ФГОС СПО.

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

14.10. 2020

Копия верна
Директор ГБПОУ КК АТТС

Буров А.Г.

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

Утверждаю

Директор ГБПОУ КК АТТС

Буров А.П.

подпись

« 2 » 11 * 2020 г.

Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю
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
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



2020 г.

Рассмотрен
на заседании учебно – методического
объединения.
технологических специальностей
протокол № 3 от 8.10
Председатель УМО
Матвеева Е.В.

Согласован
зам. директора по УР
О.Н.Добрыдина
« 10 » 10 2020 г.

Комплект контрольно - оценочных средств для проведения текущего контроля и экзамена по модулю 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 разработан на основе ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрирован Минюст приказ № 44828 от 20 декабря 2016 г.), на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» (4-й и 5-й уровни квалификации), примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (разработчики: Ананьева Т. Н. - Руководитель выполнения работ, председатель ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, профессор; Быковец О. А. - Руководитель рабочей группы. Заместитель директора по реализации образовательных программ ГБПОУ «1-й МОК»; Соколова Е. И. - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Янченкова Е.В. - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Кузьмина Т.Н. - Руководитель факультета ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Ермилова С. В. - Преподаватель ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; Илюхина Г. И. - Начальник учебно-методического центра ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм; Ледовских Н. А. - Эксперт (сертифицированный) WorldSkills, мастер производственного обучения ГБПОУ «1-й МОК»), рабочей программы 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 (утверждена директором ГБПОУ КК АТТС от «31» 08 2018 г.), Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (утверждено приказом директора ГБПОУ КК АТТС от «28» 08 2018 г. № 67-09).

Разработчик:
Рецензенты:

Егизарянц Г.Х., преподаватель ГБПОУ КК АТТС

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

Серикова В.Н., директор Муниципального предприятия «Комбинат
школьного питания и торговли
квалификация по диплому: инженер – технолог

Копия
Директор ГБПОУ КК АТТС
Буров А.П.

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Контрольно-оценочные средства разработаны Егизарянц Г.Х., преподавателем ГБПОУ Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) 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 разработан в соответствии Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

КОС содержит паспорт, результаты освоения 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, подлежащие проверке, оценку освоения теоретического и практического курса профессионального модуля, контроль приобретения знаний, умений, практического опыта, а также общие и профессиональные компетенции и контрольно-оценочные материалы для экзамена по модулю.

Для проведения текущего контроля составлены вопросы для устного ответа, тесты, кроссворды. Составлены методические рекомендации для выполнения самостоятельных работ, лабораторных и практических занятий.

Комплект контрольно-оценочных средств 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 может быть использован в учебном процессе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рецензент  Серикова В.Н. директор МП «Комбинат школьного питания и торговли»
08.10.2020



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств 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

Контрольно-оценочные средства разработаны Егизарянц Г.Х., преподавателем ГБПОУ Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Контрольно-оценочные средства 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 разработаны для обеспечения требований ФГОС СПО к содержанию и подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы:

1. Паспорт контрольно – оценочных средств по дисциплине.
2. Фонд оценочных средств 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 (вопросы для текущего контроля по МДК. 03. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК. 03. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, методические указания для практических, лабораторных, самостоятельных работ, контрольно-измерительные материалы для проведения комплексного экзамена по МДК. 03. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК. 03. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, комплексного дифференцированного зачета по учебной и производственной практики, экзамена 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).

В соответствии с ФГОС СПО контрольно-оценочные средства являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена. Паспорт контрольно-оценочных средств имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями, умениями, элементами практического опыта) в контексте требований к результатам подготовки по программе 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.

В паспорте комплекта КОС определены виды аттестации для оценки результатов подготовки МДК. 03. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК. 03. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Копия верна
Директор ГБПОУ КК АТТС

Буров А.Г.

сложного ассортимента, учебной и производственной практики и формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля. В паспорт включены: оценка освоения теоретического и практического курса профессионального модуля и требования к аттестации 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.

При помощи фонда контрольно-оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений и общих компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в качестве результатов освоения 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.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы направлены на закрепление изученного материала по дисциплине.

Комплект контрольно-оценочных средств 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 может быть использован в учебном процессе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, преподавателями ГБПОУ КК АТТС в рамках профильной подготовки для реализации ФГОС СПО.

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

14.10.



Копия верна
Директор ГБПОУ КК АТТС
Буров А.П.

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



Комплект контрольно-оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по ОП.11 Организация обслуживания
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Армавир, 2020 год



Рассмотрено
на заседании УМО
технологических специальностей
протокол № 3 от 04.10
Председатель Е.В. Матвеева

Согласовано
зам. директора по УР
О.Н. Добрыдина

Комплект контрольно - оценочных средств для проведения текущего контроля экзамена по ОП.11 Организация обслуживания разработан на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрирован Минюст приказ № 44898 от 22 декабря 2016 г.), на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации), примерной основной образовательной программой среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (разработчики: Ананьева Т. Н. - Руководитель выполнения работ, председатель ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, профессор; Быковец О. А. - Руководитель рабочей группы. Заместитель директора по реализации образовательных программ ГБПОУ «1-й МОК»; Соколова Е. И. - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Янченкова Е.В. - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Кузьминова Т.Н. - Руководитель факультета ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Ермилова С. В. - Преподаватель ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; Илюхина Г. И. - Начальник учебно-методического центра ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм; Ледовских Н. А. - Эксперт (сертифицированный) WorldSkills, мастер производственного обучения ГБПОУ «1-й МОК»), рабочей программы дисциплины ОП.11 Организация обслуживания (утверждена директором ГБПОУ КК АТТС от «28» 04 20 г. № 64-010).

Разработчик:

Егизарянц Г.Х., преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

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

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



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ОП.11 Организация обслуживания для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Контрольно-оценочные средства разработаны Егизарянц Г.Х., преподавателем ГБПОУ Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Контрольно-оценочные средства по общепрофессиональной дисциплине ОП.11 Организация обслуживания разработаны для обеспечения требований ФГОС СПО к содержанию и подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы: паспорт контрольно – оценочных средств по дисциплине, задания для проведения дифференцированного зачета.

Фонд оценочных средств ОП.11 Организация обслуживания (вопросы для текущего контроля по дисциплины, методические указания для практических, контрольных и самостоятельных работ, и контрольно-измерительные материалы для проведения дифференцированного зачета по дисциплине).

В соответствии с ФГОС СПО контрольно-оценочные средства являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Паспорт контрольно-оценочных средств имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями, умениями, элементами практического опыта) в контексте требований к результатам подготовки по программе дисциплины ОП.11 Организация обслуживания.

В паспорте комплекта КОС определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по дисциплине и формы контроля и оценивания элементов дисциплины. В паспорт включены: оценка освоения теоретического курса дисциплины и требования к дифференцированному зачету.

При помощи фонда контрольно-оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений и общих компетенций, определенных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве результатов освоения дисциплины ОП.11 Организация обслуживания.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы направлены на закрепление изученного материала по дисциплине.

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ОП.1 Организация обслуживания может быть использован в учебном процессе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, преподавателями ГБПОУ КК АТТС в рамках профильной подготовки для реализации ФГОС СПО.

Рецензент
квалификация по специальности инженер-технолог

Боровская Г.И., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ,

18.10.2010



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств дисциплины
ОП.11 Организация обслуживания по профессии 43.01.09 Повар,
кондитер

Контрольно-оценочные средства разработаны Егизарянц Г.Х., преподавателем ГБПОУ Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) ОП.11 Организация обслуживания разработан в соответствии Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

КОС содержит паспорт, результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке, оценку освоения теоретического курса дисциплины, контроль приобретения умений и контрольно-оценочные материалы для дифференцированного зачета.

Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценить знания и умения, обучающихся во время освоения дисциплины ОП.11 Организация обслуживания.

Для проведения текущего контроля составлены вопросы для устного ответа, тесты, кроссворды. Составлены методические рекомендации для выполнения самостоятельных работ, лабораторных и практических занятий.

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ОП.11 Организация обслуживания может быть использован в учебном процессе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент:  Серикова В.Н. директор МП «Комбинат школьного питания и торговли» 06.10.2020



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



Комплект оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
(в форме дифференцированного зачёта)
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Армавир, 2018 год



Рассмотрено
на заседании УМО
технологических специальностей
протокол № 3 от 11.10
Председатель Е.В. Матвеева

Согласовано
зам. директора по УР
О.Н. Добрыдина

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и дифференцированного зачета по ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработан на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрирован Минюст приказ № 44898 от 22 декабря 2016 г.), на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации), примерной основной образовательной программой среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (разработчики: Ананьева Т. Н. - Руководитель выполнения работ, председатель ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, профессор; Быковец О. А. - Руководитель рабочей группы. Заместитель директора по реализации образовательных программ ГБПОУ «1-й МОК»; Соколова Е. И. - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Янченкова Е.В. - Методист ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Кузьмина Т.Н. - Руководитель факультета ГБПОУ «Первый Московский образовательный комплекс»; Ермилова С. В. - Преподаватель ГБПОУ «Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно»; Илюхина Г. И. - Начальник учебно-методического центра ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм; Ледовских Н. А. - Эксперт (сертифицированный) WorldSkills, мастер производственного обучения ГБПОУ «1-й МОК»), рабочей программы дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места (утверждена директором ГБПОУ КК АТТС от 31.08.2018 г.). Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (утверждено приказом директора ГБПОУ КК АТТС от 28.08.2018 г. № 64-ОД).

Разработчик:

Егизарянц Г.Х., преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

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

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



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Контрольно-оценочные средства разработаны Егизарянц Г.Х., преподавателем ГБПОУ Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Контрольно-оценочные средства по общепрофессиональной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработаны для обеспечения требований ФГОС СПО к содержанию и подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы:

1. Паспорт контрольно – оценочных средств по дисциплине.

Фонд оценочных средств ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места (вопросы для текущего контроля по дисциплины, методические указания для практических контрольных и самостоятельных работ, и контрольно-измерительные материалы для проведения дифференцированного зачета по дисциплине).

В соответствии с ФГОС СПО контрольно-оценочные средства являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Паспорт контрольно-оценочных средств имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями, умениями, элементами практического опыта) в контексте требований к результатам подготовки по программе дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

В паспорте комплекта КОС определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по дисциплине и формы контроля и оценивания элементов дисциплины. В паспорт включены: оценка освоения теоретического курса дисциплины и требования к дифференцированному зачету.

При помощи фонда контрольно-оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений и общих компетенций, определенных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в качестве результатов освоения дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы направлены на закрепление изученного материала по дисциплине.

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

может быть использован в учебном процессе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер преподавателями ГБПОУ КК АТТС в рамках профильной подготовки для реализации ФГОС СПО.

Рецензент

квалификация по диплому инженер-технолог

18.10.18



Боровская Г.И., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ,



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств дисциплины
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Контрольно-оценочные средства разработаны Егизарянц Г.Х., преподавателем ГБПОУ Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработан в соответствии Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

КОС содержит паспорт, результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке, оценку освоения теоретического курса дисциплины, контроль приобретения умений и контрольно-оценочные материалы для дифференцированного зачета.

Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценить знания и умения, обучающихся во время освоения дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Для проведения текущего контроля составлены вопросы для устного ответа, тесты, кроссворды. Составлены методические рекомендации для выполнения самостоятельных работ, лабораторных и практических занятий.

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места может быть использован в учебном процессе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент  Серикова В.Н. директор МП «Комбинат школьного питания и

торговли»

08.02.2018

