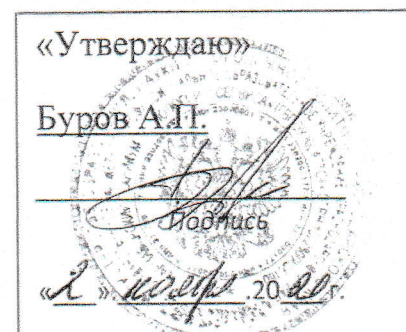


Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Армавирский техникум технологии сервиса»



Комплект
контрольно-оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в
форме дифференцированного зачета по
ОП.01. «Микробиология, санитария
и гигиена в пищевом производстве»
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
базовой подготовки



Рассмотрен:

учебно-методическим объединением
технологических специальностей
протокол № 3

от « 14 » 10 20 10 г.

Председатель УМО Е.В. Матвеева

Согласован:

зам. директора по УР

 О.Н. Добрыдина

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по ОП.01. «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 № 384, зарегистрирован в Минюсте России от «23» июля 2014 г. N 33234, укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик:

М.В. Воропаева

преподаватель ГБПОУ КК АТТС

квалификация по диплому:

инженер-технолог

Рецензенты:

Г.И. Боровская

преподаватель ГБПОУ КК АТТС

квалификация по диплому:

инженер-технолог

В.Н. Серикова

директор Муниципального

предприятия г. Армавира

«Комбинат школьного питания и торговли»

квалификация по диплому:

инженер-технолог



Копия верна

Буров А.П.

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине
ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Комплект контрольно-оценочных средств (далее КОС) по учебной дисциплине ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384.

Представленный КОС включает разделы:

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.
2. Контрольно-оценочные материалы.

Структура заданий: практические работы, содержание тестовых работ, вопросы к экзамену.

Представленные указания к практическим работам соответствуют темам рабочей программы. Практические работы сопровождаются перечнем дополнительных вопросов и заданий для самоподготовки.

В КОСе представлены вопросы для дифференцированного зачета, в них показана практическая направленность, которая находится в тесной связи с учебной и производственной практикой.

Материалы представлены на электронном и бумажном носителях.

На основании вышесказанного, комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, составленный преподавателем ГБПОУ КК АТТС Воропаевой М.В. может быть рекомендован для использования в учебном процессе.

Рецензент



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



РЕЦЕНЗИЯ

ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Комплект контрольно-оценочных средств (далее КОС) по учебной дисциплине ОП.01. Микробиологии, санитарии и гигиене в пищевом производстве соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384.

КОС включает в себя следующие разделы:

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.
2. Контрольно-оценочные материалы.

В КОСе представлены разнообразные задания, позволяющие адекватно оценивать уровень знаний и умений, обучающихся по учебной дисциплине ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве. Задания для обучающихся обеспечивают формирование базовых умений и навыков основ изобразительной грамоты, развития зрительно-двигательной координации, пространственного мышления. Задания для текущего контроля знаний обучающихся представлены по всем темам, содержат значительное число вариантов для обеспечения объективности контроля.

Представленный КОС содержателен, имеет практическую направленность, включает достаточное количество разнообразных элементов, направленных на развитие умственных и творческих способностей, а так же адекватно оценить уровень знаний и умений и сформированности общих компетенций обучающихся по учебной дисциплине ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

На основании вышесказанного, комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, составленный преподавателем Воропаевой М.В. может быть рекомендован для использования в учебном процессе.

Рецензент



В.Н. Серикова

директор Муниципального предприятия г. Армавира
«Комбинат школьного питания и торговли»
квалификация по диплому:

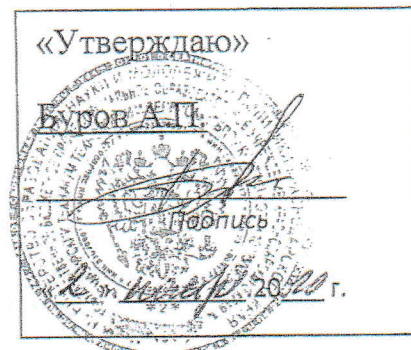
инженер-технолог

04.10.2020



Копия верна
Директор РБДОУ КК АТТС
Буров А.Г.

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



Комплект
контрольно-оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
в форме дифференцированного зачета
по ОП.02. «Основы товароведения продовольственных
товаров»
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
базовой подготовки



Рассмотрен:
УМО технологических специальностей
протокол № 3 от 04.10.20
Председатель Е.В. Матвеева

Согласован:
зам. директора УР
О.Н. Добрыдина

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего - контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по ОП.02. «Основы товароведения продовольственных товаров» разработан на основе рабочей программы, ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утвержден приказом 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») и естественнонаучного профиля профессионального образования.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Разработчик:

М.В. Воропаева
преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

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

Серикова В.Н.
директор Муниципального
предприятия г. Армавира
«Комбинат школьного питания и торговли»
квалификация по диплому: инженер-технолог

Копия верна
Директор ГБПОУ КК АТТС
Буров А.Г.



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине
ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Комплект контрольно-оценочных средств (далее КОС) по учебной дисциплине ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированного в Минюст приказ № 44898 от 22 декабря 2016 г.

Представленный КОС включает разделы:

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.
2. Контрольно-оценочные материалы.

Структура заданий: практические работы, содержание тестовых работ, вопросы к экзамену.

Представленные указания к практическим работам соответствуют темам рабочей программы. Практические работы сопровождаются перечнем дополнительных вопросов и заданий для самоподготовки.

В КОСе представлены вопросы для дифференцированного зачета, в них показана практическая направленность, которая находится в тесной связи с учебной и производственной практикой.

Материалы представлены на электронном и бумажном носителях.

На основании вышесказанного, комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров», составленный преподавателем ГБПОУ КК АТТС Воропаевой М.В. может быть рекомендован для использования в учебном процессе.

Рецензия



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



Копия верна
Директор ГБПОУ КК АТТС

Буров А.П.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» составлена в соответствии с требованиями ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» преподавателем Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирского техникума технологии и сервиса» Воропаевой М.В.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» содержит: общую характеристику, структуру и содержание, условия реализации программы, контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Содержание программы соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Успешность изучения учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» обеспечивается как, реализация компетентного подхода использования в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, анализа производственных ситуаций для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аргументированно оценивается глубина содержания по всем темам и разделам учебной программы, соответствие минимуму содержания, который установлен профессиональным стандартом специальности.

Считаю возможным использование данной программы учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» в учебном процессе подготовки по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Рецензент



В.Н. Серикова

директор Муниципального предприятия г. Армавира
«Комбинат школьного питания и торговли»
квалификация по диплому
инженер-технолог

04.10.2020



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.



« 02 » 11 2020 г.

Комплект

контрольно-оценочных средств

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

(в форме экзамена по модулю)

по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,

кулинарных изделий разнообразного ассортимента

в рамках программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер



2020 г.

Председатель УМО
Матвеева Е.В.

О.Н. Добрыдина
« 8 » 10 2020 г.

Разработчик:

Воропаева М.В.
преподаватель ГБПОУ КК АТТС

Рецензенты:

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

Серикова В.Н.
директор Муниципального
предприятия г. Армавира
«Комбинат школьного питания и торговли»
квалификация по диплому:
инженер-технолог



Директор ГБПОУ КК АТТС

Буров А.Г.

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Комплект контрольно-оценочных средств (далее КОС) по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированного в Минюст приказ № 44898 от 22 декабря 2016 г.

Представленный КОС включает разделы:

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.
2. Контрольно-оценочные материалы.

Структура заданий: практические работы, содержание тестовых работ, вопросы к экзамену.

Представленные указания к практическим работам соответствуют темам рабочей программы. Практические работы сопровождаются перечнем дополнительных вопросов и заданий для самоподготовки.

В КОСе представлены вопросы для экзамена, в них показана практическая направленность, которая находится в тесной связи с учебной и производственной практикой.

Материалы представлены на электронном и бумажном носителях.

На основании вышесказанного, комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, составленный преподавателем ГБПОУ КК АТТС Воропаевой М.В. может быть рекомендован для использования в учебном процессе.

Рецензент



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



Буров А.Г.

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Комплект контрольно-оценочных средств (далее КОС) по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569, зарегистрированного в Минюст приказ № 44898 от 22 декабря 2016 г.

КОС включает в себя следующие разделы:

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.
2. Контрольно-оценочные материалы.

В КОСе представлены разнообразные задания, позволяющие адекватно оценивать уровень знаний и умений, обучающихся по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Задания для обучающихся обеспечивают формирование базовых умений и навыков основ изобразительной грамоты, развития зрительно-двигательной координации, пространственного мышления. Задания для текущего контроля знаний обучающихся представлены по всем темам, содержат значительное число вариантов для обеспечения объективности контроля.

Представленный КОС содержателен, имеет практическую направленность, включает достаточное количество разнообразных элементов, направленных на развитие умственных и творческих способностей, а так же адекватно оценить уровень знаний и умений и сформированности общих компетенций обучающихся по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

На основании вышесказанного, комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, составленный преподавателем Воропаевой М.В. может быть рекомендован для использования в учебном процессе.

Рецензент



В.Н. Серикова

директор Муниципального предприятия г. Армавира

«Комбинат школьного питания и торговли»

квалификация по диплому:

инженер-технолог

04.10.2020

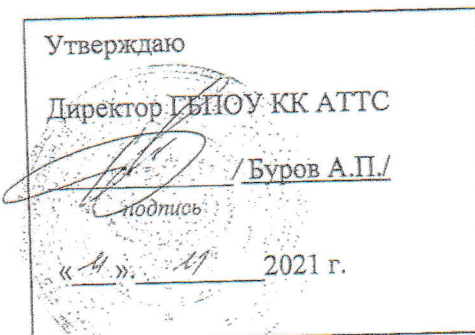


Копия верна

Директор ТПОУ «К АТТС»

Бурев А.Г.

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



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 УТПС 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 УТПС 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, утвержденной директором ГБПОУ КК АТТС, Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (утверждено приказом директора ГБПОУ КК АТТС от 27.08.2011г. №1).

Разработчик:

М.В. Воропаева
преподаватель ГБПОУ КК АТТС
квалификация по диплому:
инженер-технолог

Рецензенты:

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

В.Н. Серикова
директор Муниципального
предприятия г. Армавира
«Комбинат школьного питания и торговли»
квалификация по диплому: Директор ГБПОУ КК АТТС
инженер-технолог



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 Воропаевой М.В., 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. Данное средство контроля включает в себя следующие элементы:

Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы:

- 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. ОП.03 Техническое

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

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

Г.И. Боровская

преподаватель ГБПОУ

квалификация по диплому

инженер-технолог

Директор ГБПОУ КК АТТО

Буров А.Г.

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 Воропаевой М.В., 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

В.Н. Серикова

директор Муниципального предприятия г. Армавира

«Комбинат школьного питания и торговли»

кваліфікація по диплому:

инженер-технолог

W. H. 2021



Директор ГБПОУ КК АТЦ

Буров А.И.

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 общепрофессиональной дисциплине ОП.04 Организация обслуживания
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Рассмотрен
на заседании УМО
технологических специальностей
протокол № 7 от 10.02.22
Председатель Е.В. Матвеева

Согласован
зам. директора по УР
О.Н. Добрыдина

Комплект контрольно - оценочных средств для проведения текущего контроля и дифференцированного зачета по общепрофессиональной дисциплине ОП.04 Организация 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 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»; 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.04 Организация обслуживания (утверждена директором ГБПОУ КК АТТС от «30» от 20 19 г), Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (утверждено приказом директора ГБПОУ КК АТТС от «28» от 20 18 г. № 67-ОД).

Разработчик: Воропаева М.В., 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.04 Организация обслуживания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Контрольно-оценочные средства разработаны Воропаевой М.В., преподавателем ГБПОУ Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса».

Контрольно-оценочные средства по общепрофессиональной дисциплине ОП. 04 Организация 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: паспорт контрольно – оценочных средств по дисциплине, задания для проведения экзамена.

Фонд оценочных средств ОП.04 Организация обслуживания (вопросы для текущего контроля по дисциплины, методические указания для практических, лабораторных и самостоятельных работ, и контрольно-измерительные материалы для проведения экзамена 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. 04 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 экзамену.

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. 04 Организация обслуживания.

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

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ОП.04 Организация 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



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



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств дисциплины
ОП.04 Организация обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

Контрольно-оценочные средства разработаны Воропаевой М.В.,
преподавателем ГБПОУ Краснодарского края «Армавирский техникум технологии
и сервиса».

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) ОП.04 Организация
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 дисциплины, подлежащие
проверке, оценку освоения теоретического курса дисциплины, контроль
приобретения умений и контрольно-оценочные материалы для экзамена.

Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценить знания
и умения, обучающихся во время освоения дисциплины ОП.04 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.04 Организация
обслуживания может быть использован в учебном процессе по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рецензент

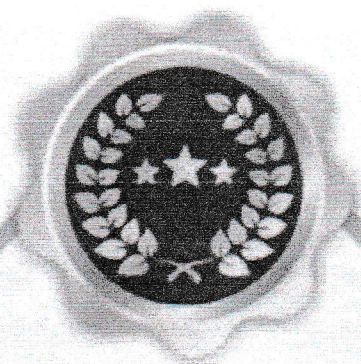


В.Н. Серикова

директор Муниципального предприятия «Армавира
«Комбинат школьного питания и торговли»
квалификация по диплому:
инженер-технолог



Буров А.Г.



Всероссийское образовательное издание "Вестник педагога"
Свидетельство о регистрации СМИ ЭЛ № ФС 77-62596
выдано Федеральной службой Роскомнадзора 31.07.2015г.
Доменное имя в сети интернет vestnikpedagoga.ru

СЕРТИФИКАТ о публикации

Серия ПИ №189 от 16.06.2021 г.

Настоящим сертификатом подтверждается, что
преподаватель

**ГБПОУ КК Армавирский техникум технологии и сервиса
Краснодарский край, г. Армавир**

Воропаева Марина Владимировна

**опубликовал(а) в электронной методической библиотеке
официального сайта Всероссийского издания «Вестник
Педагога» учебно-методический материал и внесла личный
вклад в её развитие, что свидетельствует о высоком
уровне педагогического мастерства автора публикации**

Наименование материала: Методическая разработка урока учебной практики

Тема: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из
дрожжевого теста: сдобы «Выборгской» фигурной "

Веб-адрес размещения материала

http://vestnikpedagoga.ru/servisy/pedagog_issledovatel/publ?id=189



Гл. редактор



Копия верна
В.В. Богданов ГБОУ КК АТТС
Буров А.П.

ПРОЕКТ
ИНФОУРОК

Свидетельство о рег. СМИ Эл. №ФС77-60625 от 20.01.2015 выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций
Лицензия на осуществление образовательной деятельности №5201 от 20.05.2016 выдана бессрочно Департаментом Смоленской области по образованию, науке и делам молодёжи

СВИДЕТЕЛЬСТВО

Настоящим подтверждается, что
**Воропаева
Марина Владимировна**

представил(а) свой обобщённый педагогический опыт на Всероссийском уровне, который прошёл редакционную экспертизу и доступен для всеобщего ознакомления на страницах образовательного СМИ «Проект «Инфоурок»

Тема материалов:
Развитие творческого потенциала студентов через интеграцию современных педагогических и информационных технологий

Адрес сайта:

<https://infourok.ru/user/voropaeva-marina-vladimirovna>



№ ВЛ-1300024
10.04.2020

Проект «Инфоурок» — обладатель почетной медали «Национальный знак качества «Выбор России». Образцовый налогоплательщик

INFOUROK.RU



И. В. Жаборовский
Директор ББЦ «Инфоурок»
главный редактор
Буров А.П.

МЦОИП

Международный центр
образования и педагогики

Лицензия на осуществление
образовательной деятельности
№9757-л, свидетельство о
регистрации СМИ ЭЛ № ФС
77-70859

СЕРТИФИКАТ

подтверждает, что

Воропаева Марина Владимировна

ГБПОУ КК Армавирский техникум технологии и сервиса

опубликовала статью

Модели наставничества в практике обучения и развития студентов СПО

Номер сертификата: СВ213543

Международный центр образования и педагогики
свидетельство о регистрации СМИ ЭЛ № ФС 77 - 70859
Выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи,
информационных технологий и массовых коммуникаций



Копия верна
Директор ГБПОУ КК АТТС

Буров А.П.

14 апреля 2022 г.

Главный редактор
Шахов В. А.

