

**Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Курганинский аграрно-технологический техникум»**

**ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания», группа № Т-19**


г. Курганинск, п. Красное Поле, 2019 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
учебно-методического объединения
«Сфера питания»
протокол № 1 от «28» августа 2019 г.
Председатель УМО


О.А. Захарченко



Утверждаю:
Директор ГАПОУ КК «КАТТ»


П.Ф. Серeda
«03» сентября 2019 г.

Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

Фонд контрольно-оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Фонд контрольно-оценочных средств включают контрольные материалы для проведения текущего, рубежного контроля и итоговой аттестации в форме экзамена (квалификационного).

Фонд контрольно-оценочных средств разработан на основании:

- ОПОП по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- рабочей программы ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация-разработчик государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум»

Разработчик: Захарченко О.А., преподаватель спецдисциплин, высшей квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»

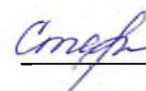
Рецензенты: Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганинский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук

Проскурякова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск

Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений», г. Курганинск

Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганинский район», г. Курганинск

Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна, г. Курганинск



РЕЦЕНЗИЯ

на фонд контрольно - оценочных средств

по модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

разработчик: Захарченко О.А., преподаватель спецдисциплин, высшей квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»

Разработчиком представлен комплект документов, включающий:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающийся в результате освоения ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- описание показателей и критериев оценивания знаний, умений, практического опыта;
- материалы контрольных задания, дифференцированных зачетов, экзаменов и другие материалы, необходимые для оценки результатов освоения модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта.

Изучив представленный пакет документов можно сделать следующие выводы:

Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающийся в результате освоения ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции соответствует ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Показатели и критерии оценивания знаний, умений, практического опыта в целом обеспечивают возможность проведения всесторонней оценки результатов обучения, уровней сформированности компетенций. Задания и другие материалы оценки результатов освоения модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработаны на основе принципов оценивания:

- валидности, определённости, однозначности, надёжности; соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств, полноте по количественному составу оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения, уровни сформированности компетенций.

Методические материалы ФКОС содержат чётко сформулированные рекомендации по проведению процедуры оценивания результатов обучения и сформированности компетенций.

Направленность ФКОС в целом соответствует требованиям к освоению ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление

полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, профессиональному стандарту «Повар», будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Таким образом, структура, содержание, направленность, объём и качество ФКОС по модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции отвечают требованиям, предъявляемым ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от 23 июля 2014 г.) и могут быть рекомендованы к использованию в учебном процессе Курганинского аграрно - технологического техникума.

Рецензенты:

Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Курганинский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук



Проскурякова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск



Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений»



Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганинский район»



Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна



27.08.2019 г.

**Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Курганинский аграрно-технологический техникум»**

**ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания», группа № Т-19**

г. Курганинск, п. Красное Поле, 2019 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
учебно-методического объединения
«Сфера питания»
протокол № 1 от «28» августа 2019 г.
Председатель УМО



О.А. Захарченко

Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «30» августа 2019 г.



Утверждаю:
Директор ГАПОУ КК «КАТТ»

П.Ф. СерEDA

«03» сентября 2019 г.

Фонд контрольно-оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Фонд контрольно-оценочных средств включают контрольные материалы для проведения текущего, рубежного контроля и итоговой аттестации в форме экзамена (квалификационного).

Фонд контрольно-оценочных средств разработан на основании:

- ОПОП по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- рабочей программы ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум»

Разработчик: Захарченко О.А., преподаватель спецдисциплин, высшей квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»

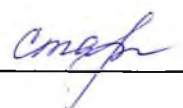
Рецензенты: Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганинский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук

Проскурякова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск

Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений», г. Курганинск

Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганинский район», г. Курганинск

Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна, г. Курганинск



РЕЦЕНЗИЯ

на фонд контрольно - оценочных средств

по модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

разработчик: Захарченко О.А., преподаватель спецдисциплин, высшей квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»

Разработчиком представлен комплект документов, включающий:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающийся в результате освоения ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- описание показателей и критериев оценивания знаний, умений, практического опыта;
- материалы контрольных задания, дифференцированных зачетов, экзаменов и другие материалы, необходимые для оценки результатов освоения модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта.

Изучив представленный пакет документов можно сделать следующие выводы:

Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающийся в результате освоения ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции соответствует ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Показатели и критерии оценивания знаний, умений, практического опыта в целом обеспечивают возможность проведения всесторонней оценки результатов обучения, уровней сформированности компетенций. Задания и другие материалы оценки результатов освоения модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработаны на основе принципов оценивания:

- валидности, определённости, однозначности, надёжности;
- соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств, полноте по количественному составу оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения, уровни сформированности компетенций.

Методические материалы ФОС содержат чётко сформулированные рекомендации по проведению процедуры оценивания результатов обучения и сформированности компетенций.

Направленность ФОС в целом соответствует требованиям к освоению ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, профессиональному стандарту «Повар», будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Таким образом, структура, содержание, направленность, объём и качество ФКОС по модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции отвечают требованиям, предъявляемым ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.) и могут быть рекомендованы к использованию в учебном процессе Курганинского аграрно - технологического техникума.

Рецензенты:

Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганинский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук

Проскуракова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск

Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений»

Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганинский район»

Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна

27.08.2019 г.



Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Курганинский аграрно-технологический техникум»

**ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания», группа № Т-19**


г. Курганинск, п. Красное Поле, 2019 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
учебно-методического объединения
«Сфера питания»
протокол № 1 от «28» августа 2019 г.
Председатель УМО

 О.А. Захарченко



Утверждаю:
Директор ГАПОУ КК «КАТТ»

 П.Ф. Серeda
«03» сентября 2019 г.

Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

Фонд контрольно-оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Фонд контрольно-оценочных средств включают контрольные материалы для проведения текущего, рубежного контроля и итоговой аттестации в форме экзамена (квалификационного).

Фонд контрольно-оценочных средств разработан на основании:

- ОПОП по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- рабочей программы ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум»

Разработчик: Захарченко О.А., преподаватель спецдисциплин, высшей квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»

Рецензенты: Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганинский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук

Проскурякова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск

Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений», г. Курганинск

Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганинский район», г. Курганинск

Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна, г. Курганинск

РЕЦЕНЗИЯ

на фонд контрольно - оценочных средств

по модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

разработчик: Захарченко О.А., преподаватель спецдисциплин, высшей квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»

Разработчиком представлен комплект документов, включающий:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающийся в результате освоения ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- описание показателей и критериев оценивания знаний, умений, практического опыта;
- материалы контрольных задания, дифференцированных зачетов, экзаменов и другие материалы, необходимые для оценки результатов освоения модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта.

Изучив представленный пакет документов можно сделать следующие выводы:

Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающийся в результате освоения ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции соответствует ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Показатели и критерии оценивания знаний, умений, практического опыта в целом обеспечивают возможность проведения всесторонней оценки результатов обучения, уровней сформированности компетенций. Задания и другие материалы оценки результатов освоения модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработаны на основе принципов оценивания:

- валидности, определённости, однозначности, надёжности;
- соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств, полноте по количественному составу оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения, уровни сформированности компетенций.

Методические материалы ФОС содержат чётко сформулированные рекомендации по проведению процедуры оценивания результатов обучения и сформированности компетенций.

Направленность ФОС в целом соответствует требованиям к освоению ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, профессиональному стандарту «Повар», будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Таким образом, структура, содержание, направленность, объём и качество ФКОС по модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции отвечают требованиям, предъявляемым ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.) и могут быть рекомендованы к использованию в учебном процессе Курганинского аграрно - технологического техникума.

Рецензенты:

Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук

Проскурякова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск

Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений»

Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганинский район»

Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна

27.08.2019 г.



**Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Курганинский аграрно-технологический техникум»**

**ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания», группа № Т-19**

г. Курганинск, п. Красное Поле, 2019 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
учебно-методического объединения
«Сфера питания»
протокол № 1 от «28» августа 2019 г.
Председатель УМО

О.А. Захарченко

Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

Утверждаю:
Директор ГАПОУ КК «КАТТ»



П.Ф. Серeda

«03» сентября 2019 г.

Фонд контрольно-оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Фонд контрольно-оценочных средств включают контрольные материалы для проведения текущего, рубежного контроля и итоговой аттестации в форме экзамена (квалификационного).

Фонд контрольно-оценочных средств разработан на основании:

- ОПОП по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- рабочей программы ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум»

Разработчик: Захарченко О.А., преподаватель спецдисциплин, высшей квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»

Рецензенты: Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганинский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук

Проскурякова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск

Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений», г. Курганинск

Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганинский район», г. Курганинск

Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна, г. Курганинск

РЕЦЕНЗИЯ

на фонд контрольно - оценочных средств

по модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
разработчик: Захарченко О.А., преподаватель спецдисциплин, высшей
квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»

Разработчиком представлен комплект документов, включающий:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающийся в результате освоения ПМ.06 Организация работы структурного подразделения;
- описание показателей и критериев оценивания знаний, умений, практического опыта;
- материалы контрольных задания, дифференцированных зачетов, экзаменов и другие материалы, необходимые для оценки результатов освоения модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта.

Изучив представленный пакет документов можно сделать следующие выводы:

Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающийся в результате освоения ПМ.06 Организация работы структурного подразделения соответствует ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Показатели и критерии оценивания знаний, умений, практического опыта в целом обеспечивают возможность проведения всесторонней оценки результатов обучения, уровней сформированности компетенций. Задания и другие материалы оценки результатов освоения модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения разработаны на основе принципов оценивания:

- валидности, определённости, однозначности, надёжности;

соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств, полноте по количественному составу оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения, уровни сформированности компетенций.

Методические материалы ФОС содержат чётко сформулированные рекомендации по проведению процедуры оценивания результатов обучения и сформированности компетенций.

Направленность ФОС в целом соответствует требованиям к освоению ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, профессиональному стандарту «Повар», будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Таким образом, структура, содержание, направленность, объём и качество ФОС по модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения отвечают требованиям, предъявляемым ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в

Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.) и могут быть рекомендованы к использованию в учебном процессе Курганинского аграрно - технологического техникума.

Рецензенты:

Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганинский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук



Проскурякова С.В., заместитель директора по УМР ГВПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск



Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений»



Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганинский район»



Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна



27.08.2019 г.

**Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Курганинский аграрно-технологический техникум»**

**ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.07 Выполнение работ по профессиям: 11675 Повар
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания», группа № Т-19**

г. Курганинск, п. Красное Поле, 2019 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
учебно-методического объединения
«Сфера питания»
протокол № 1 от «28» августа 2019 г.
Председатель УМО

 О.А. Захарченко

Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

Фонд контрольно-оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессиям: 11675 Повар.

Фонд контрольно-оценочных средств включают контрольные материалы для проведения текущего, рубежного контроля и итоговой аттестации в форме экзамена (квалификационного).

Фонд контрольно-оценочных средств разработан на основании:

- ОПОП по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- рабочей программы ПМ.07 Выполнение работ по профессиям: 11675 Повар.

Организация-разработчик государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-технологический техникум»

Разработчик: Захарченко О.А., преподаватель спецдисциплин, высшей квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»

Рецензенты: Шепелев А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганинский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук

Проскурякова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск

Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений», г. Курганинск


Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганинский район», г. Курганинск


Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна, г. Курганинск



Утверждаю:

Директор ГАПОУ КК «КАТТ»

 П.Ф. Серeda
«03» сентября 2019 г.



РЕЦЕНЗИЯ

на фонд контрольно - оценочных средств

по модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии: Повар
специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
разработчик: Захарченко О.А., преподаватель спецдисциплин, высшей
квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»

Разработчиком представлен комплект документов, включающий:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающийся в результате освоения ПМ.07 Выполнение работ по профессии: Повар;
- описание показателей и критериев оценивания знаний, умений, практического опыта;
- материалы контрольных задания, дифференцированных зачетов, экзаменов и другие материалы, необходимые для оценки результатов освоения ПМ.07 Выполнение работ по профессии: Повар;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта.

Изучив представленный пакет документов можно сделать следующие выводы:

Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающийся в результате освоения ПМ.07 Выполнение работ по профессии: Повар соответствует ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Показатели и критерии оценивания знаний, умений, практического опыта в целом обеспечивают возможность проведения всесторонней оценки результатов обучения, уровней сформированности компетенций. Задания и другие материалы оценки результатов освоения модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии: Повар разработаны на основе принципов

оценивания: валидности, определённости, однозначности, надёжности; соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств, полноте по количественному составу оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения, уровни сформированности компетенций.

Методические материалы ФКОС содержат чётко сформулированные рекомендации по проведению процедуры оценивания результатов обучения и сформированности компетенций.

Направленность ФКОС в целом соответствует требованиям к освоению ПМ.07 Выполнение работ по профессии: Повар, профессиональному стандарту «Повар», будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Таким образом, структура, содержание, направленность, объём и качество ФКОС по модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии: Повар отвечают требованиям, предъявляемым ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания(приказ Минобрнауки

России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.) и могут быть рекомендованы к использованию в учебном процессе Курганинского аграрно - технологического техникума.

Рецензенты:

Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганинский аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук



Проскуракова С.В., заместитель директора по УМР ГВПОУ КК «Лабинский социально – технический техникум», г. Лабинск



Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений».



Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганинский район»



Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна



27.08.2019 г.

**Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Курганинский аграрно-технологический техникум»**

ФОНД КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

ОП.05 Метрология и стандартизация

по специальности 19.02.10 «Технология продукции

общественного питания», группа № Т-19

г. Курганинск, п. Красное Поле, 2019 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
учебно-методического объединения
«Сфера питания»
протокол № 1 от «28» августа 2019 г.
Председатель УМО

 О.А. Захарченко



Утверждаю:
Директор ГАПОУ КК «КАТТ»

 П.Ф. Серeda
«03» сентября 2019 г.

Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

Фонд контрольно-оценочных средств предназначен для контроля и
оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу
учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация.

Фонд контрольно-оценочных средств включают контрольные
материалы для проведения текущего, рубежного контроля и итоговой
аттестации в форме экзамена.

Фонд контрольно-оценочных средств разработан на основании:

- ОПОП по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- рабочей программы учебной дисциплины ОП.05 Метрология и стандартизация.

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Краснодарского края «Курганинский аграрно-
технологический техникум»

Разработчик: Захарченко О.А., преподаватель спецдисциплин высшей
квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»

Рецензенты: Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК
«Курганинский аграрно – технологический техникум»
кандидат педагогических наук»

Проскурякова С.В., заместитель директора по УМР
ГБПОУ КК «Лабинский социально – технический
техникум», г. Лабинск

Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир
Развлечений», г. Курганинск

Романова М.Э., начальник Управления образования МО
«Курганинский район», г. Курганинск

Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна
Петровна, г. Курганинск



РЕЦЕНЗИЯ
на фонд оценочных средств

по учебной дисциплине ОП.05 Метрология и стандартизация
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания,
разработчик: Захарченко О.А., преподаватель спецдисциплин, высшей
квалификационной категории ГАПОУ КК «КАТТ»

Представленный на рецензию фонд контрольно - оценочных средств разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014г. № 384, зарегистрировано в Минюсте РФ № 33234 от «23» июля 2014 г.). ФОС по дисциплине ОП.05 «Метрология и стандартизация» предназначен для текущей и промежуточной аттестации и представляет собой совокупность материалов для установления уровня и качества достижения обучающимися результатов обучения.

Задачами ФОС являются контроль и управление процессом приобретения обучающимися знаний, умений, навыков и компетенций, заявленных в ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ФКОС по учебной дисциплине ОП.05 «Метрология и стандартизация» представлен: ситуационными задачами, материалами контрольных работ, материалами для проведения тестирования, экзамена по дисциплине.

Данные материалы позволяют в полной мере оценить результаты обучения. Следует отметить, что тесты полностью охватывают весь изученный материал. Задания тестов четко сформулированы и содержат изученный материал по профессиональной тематике. Предлагаемые тесты посильны для выполнения обучающимся со средней профессиональной подготовкой. Выполнение данных тестов показывает уровень приобретенных навыков и умений, а также объем продуктивно усвоенного материала.

Экзаменационные материалы, критерии оценки на экзамене также указаны в фонде оценочных средств.

Таким образом, фонд контрольно - оценочных средств по учебной

дисциплине ОП.05 «Метрология и стандартизация» специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания соответствует требованиям
ФГОС и может быть рекомендован к использованию в учебном процессе
Курганского аграрно-технологического техникума.

Рецензенты:

Шепель А.В., заместитель директора по УМР ГАПОУ КК «Курганский
аграрно – технологический техникум», кандидат педагогических наук



Проскуракова С.В., заместитель директора по УМР ГБПОУ КК «Лабинский
социально – технический техникум», г. Лабинск



Галенко А.П., генеральный директор ООО «Мир Развлечений»

Романова М.Э., начальник Управления образования МО «Курганский
район»



Старухина Ж.П., руководитель ИП Старухина Жанна Петровна



27.08.2019 г.