

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Армавирский механико-технологический техникум»



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ КК АМТТ
А.Л. Пелих
«12» декабря 2016 г.
Приказ № 1604-О от 12.12.2016 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЧАСТИ
ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

для студентов специальности

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

2016 г.

ОДОБРЕНО

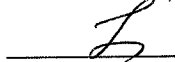
Цикловой комиссией
специальных технологических дисциплин

Председатель  С.Д. Боровик

Протокол № 5 от «21» ноябрь 2016 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР


 И.И.Шейкова

«22» декабря 2016 г.

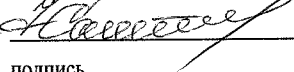
Методические указания по выполнению дипломной работы (дипломного проекта) разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании / 43.00.00. Сервис и туризм, утвержденного приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 32672 от 11.06.2014, для базовой подготовки, Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968, зарегистрированного Минюстом РФ (регистрационный № 30306 от 01.11.2013) (с изменениями согласно приказу Минобрнауки России от 31.01.2014г. № 74), Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, утвержденного приказом директора техникума № 1160-О от 25.09.2015 г (с изменениями согласно приказу от 31.01.2014 г. № 74), Программы государственной итоговой аттестации, требований к выпускным квалификационным работам, критериев знаний, утвержденных приказом директора техникума № 1477-О от 23.12.2016 г.

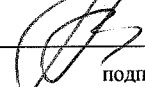
Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее - ГБПОУ КК АМТТ).

Разработчик:

 Боровская Г.И., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ;

Рецензенты:

 Самвелян Э.С., директор фирмы «Янтарь-С»,
подпись квалификация по диплому «Инженер-технолог» по
специальности «Технология и организация общественного питания»;

 Звягинцева А.В., зав. производством столовой «Армавирский
подпись машиностроительный завод», филиал ОАО «Новызыбковский
машиностроительный завод» в г. Армавир, квалификация по диплому «Инженер» по
специальности «Технология продуктов общественного питания».

РЕЦЕНЗИЯ

на методические указания по выполнению технологической части дипломной работы для студентов специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, разработанные преподавателем Боровской Галиной Ивановной

Методические указания по выполнению дипломной работы разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании / 43.00.00. Сервис и туризм, утвержденного приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 32672 от 11.06.2014, для базовой подготовки

Методические указания способствуют систематизации и закреплению полученных теоретических знаний и практических умений по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональному модулю ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания, углублению теоретических знаний в соответствии с заданной темой, формированию умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов; использовать справочную, нормативную и правовую документацию; развитие творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности.

Даются рекомендации студенту по организации учебной деятельности в процессе дипломной работы.

В методических указаниях представлены следующие разделы: паспорт, содержание дипломной работы, требования к оформлению дипломной работы, рекомендации по выполнению разделов дипломной работы, контроль и оценка дипломной работы. Разделы выполнены в соответствии с ФГОС.

Методические указания помогают студенту решать ряд задач:

- обосновывать актуальность выбранной темы, её ценность и значение для сервисной деятельности;
- изучать теоретические положения, нормативно-техническую документацию, справочную и научную литературу по выбранной теме дипломной работы;
- собирать данные для выполнения пояснительной записки дипломной работы;
- составлять план-меню;
- разрабатывать расчетное меню;
- изучать виды банкетов;
- изучать психологические аспекты сервисной деятельности;
- выполнять расчёт экономической эффективности;
- составлять список литературы, необходимой для выполнения дипломной работы ;
- оформлять дипломную работу в соответствии с нормативными требованиями, предъявляемым к выпускным квалификационным работам.

Методические указания способствуют самостоятельной организации работы студента с использованием современной литературы, интернет-ресурсов, указаны критерии оценки уровней подготовки качества выпускника и представленной дипломной работы.

В методических указаниях использованы нормативные документы и литература, учтены требования к современному производству.

Данные методические указания могут быть использованы для подготовки вполне квалифицированных специалистов по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и решения целей и задач дипломной работы.

директор фирмы «Янтарь-С»,
квалификация по диплому
«Инженер-технолог» по специальности
«Технология и организация общественного питания»



Э.С. Самвелян

РЕЦЕНЗИЯ

на методические указания по выполнению технологической части дипломной работы для студентов специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, разработанные преподавателем Боровской Галиной Ивановной

Методические указания по выполнению дипломной работы разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании / 43.00.00. Сервис и туризм, утвержденного приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 32672 от 11.06.2014, для базовой подготовки

Методические указания способствуют систематизации и закреплению полученных теоретических знаний и практических умений по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональному модулю ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания, углублению теоретических знаний в соответствии с заданной темой, формированию умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов; использовать справочную, нормативную и правовую документацию; развитие творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности.

Даются рекомендации студенту по организации учебной деятельности в процессе дипломной работы.

В методических указаниях представлены следующие разделы: паспорт, содержание дипломной работы, требования к оформлению дипломной работы, рекомендации по выполнению разделов дипломной работы, контроль и оценка дипломной работы. Разделы выполнены в соответствии с ФГОС.

Методические указания помогают студенту решать ряд задач:

- обосновывать актуальность выбранной темы, её ценность и значение для сервисной деятельности;
- изучать теоретические положения, нормативно-техническую документацию, справочную и научную литературу по выбранной теме дипломной работы;
- собирать данные для выполнения пояснительной записки дипломной работы;
- составлять план-меню;
- разрабатывать расчетное меню;
- изучать виды банкетов;
- изучать психологические аспекты сервисной деятельности;
- выполнять расчёт экономической эффективности;
- составлять список литературы, необходимой для выполнения дипломной работы ;
- оформлять дипломную работу в соответствии с нормативными требованиями, предъявляемым к выпускным квалификационным работам.

Методические указания способствуют самостоятельной организации работы студента с использованием современной литературы, интернет-ресурсов, указаны критерии оценки уровней подготовки качества выпускника и представленной дипломной работы.

В методических указаниях использованы нормативные документы и литература, учтены требования к современному производству.

Данные методические указания могут быть использованы для подготовки вполне квалифицированных специалистов по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** и решения целей и задач дипломной работы.

Рецензент

Зав. производством столовой

«Армавирский

машиностроительный завод»,

филиал ОАО Новызыбковский

машиностроительный завод» в г. Армавир,

квалификация по диплому «Инженер»

по специальности

«Технология продуктов общественного питания»



А.В. Звягинцева

7

Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Армавирский механико – технологический техникум»

**Комплект оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
в форме экзамена
по междисциплинарному курсу**

**МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции**

в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания

ОДОБРЕН

цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель С.Д. Боровик
Протокол № 1 от «28» августа 2017 г



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК АМТТ
А.Л. Пелих
«30» августа 2017г.

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по междисциплинарному курсу **МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** разработан на основе ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10. Технология продукции общественного питания / 19.00.00. «Промышленная технология и биотехнология», утвержденного приказом МОН РФ от 22.04.2014 № 384, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 33234 от 23.07.2014), рабочей программы профессионального модуля **ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** (утв. директором 30. 08, 2017 г), Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 02.09.2013г. №775-О).

Разработчик:

Боровская Г.И., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ;

подпись

Рецензенты:

Самвелян Э.С., директор фирмы «Янтарь-С»,

квалификация по диплому «Инженер-технолог» по специальности «Технология и организация общественного питания»

подпись

Звягинцева А.В., зав. производством столовой

«Армавирский машиностроительный завод», филиал ОАО «Новозыбковский машиностроительный завод» в г. Армавир, квалификация по диплому «Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного питания».

подпись

Рецензия

На комплект контрольно-оценочных средств для экзамена по **МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** составленного Боровской Г.И., преподавателем государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

Структура и содержание контрольно-оценочных средств соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и призваны определить готовность студента к выполнению конкретного вида деятельности отраженного в профессиональном модуле.

Содержание контрольно-оценочных средств дает возможность оценить знания и умения в области теоретических и практических основ производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Структура и содержание комплекта оценочных средств учебной дисциплины позволяет проверить:

умения:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- составлять технологические схемы приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

знания:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;
- теоретические основы технологии производства продукции общественного питания;
- товароведные характеристики сырья и продуктов, используемых для приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы, дичи и кролика;
- виды дефектов и методы контроля качества полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, дичи и кролика.

В структуре контрольно-оценочных средств представлены задания для проведения текущего контроля.

Перечень показателей КОС составлен с учетом имеющихся в структуре программы модуля умений и знаний, соответствующих данному виду деятельности. Задания для проверки знаний дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу МДК 01.01 носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер.

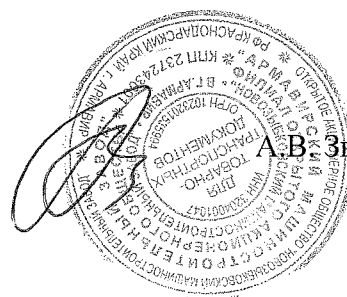
Показателем освоения компетенции является продукт практической деятельности или процесс практической деятельности.

КОС позволяет оценить компетенции, которые проявляются в готовности применять знания, умения и навыки в ситуациях нетождественных тем, в которых они формировались. Содержание заданий максимально приближены к ситуациям профессиональной деятельности.

В целом контрольно-оценочные средства позволяют оценить специалистов в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Рецензент:

зав. производством столовой «Армавирский машиностроительный завод», филиал
 ОАО «Новозыбковский машиностроительный завод» в г. Армавир, квалификация по диплому «Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного питания»



А.В. Звягинцева

Рецензия

На комплект контрольно-оценочных средств для экзамена по **МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** составленного Боровской Г.И., преподавателем государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

Структура и содержание контрольно-оценочных средств соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и призваны определить готовность студента к выполнению конкретного вида деятельности отраженного в профессиональном модуле.

Содержание контрольно-оценочных средств дает возможность оценить знания и умения в области теоретических и практических основ производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

В структуре контрольно-оценочных средств представлены задания для проведения текущего контроля.

Перечень показателей КОС составлен с учетом имеющихся в структуре программы модуля умений и знаний, соответствующих данному виду деятельности. Задания для проверки знаний дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу МДК 01.01 носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер.

Показателем освоения компетенции является продукт практической деятельности или процесс практической деятельности.

КОС позволяет оценить компетенции, которые проявляются в готовности применять знания, умения и навыки в ситуациях нетождественных тем, в которых они формировались. Содержание заданий максимально приближены к ситуациям профессиональной деятельности.

В целом контрольно-оценочные средства позволяют оценить специалистов в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Директор фирмы «Янтарь-С»,
квалификация
по диплому «Инженер-технолог»
по специальности
«Технология и организация
общественного питания»



Э.С. Самвелян

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»**

Комплект оценочных средств

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

в форме дифференцированного зачета,

по учебной практике УП 02

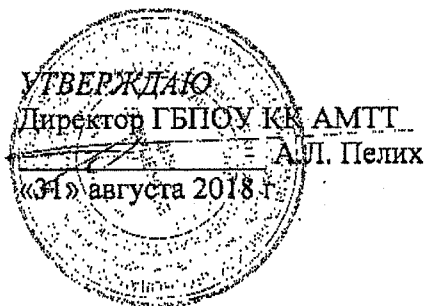
ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

**по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании**

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель С.Д. Боровик
Протокол № 1 от «28» августа 2018 г.



Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта по учебной практике по профессиональному модулю ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» (утвержден приказом МОН РФ от 7 мая 2014г. № 465, зарегистрированного Минюстом РФ (регистрационный № 32672 от 11 июня 2014г.) рабочей программы профессионального модуля ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания (утв. директором 31.08.2018 г.), Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 01.09.2016 г. № 1127-О).

Разработчик:

Г.И. Боровская - преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края Армавирский механико-технологический техникум (далее - ГБПОУ КК АМТТ)

Рецензенты:

Э.С. Самвелян / Э.С. Самвелян, директор ООО «Янтарь-С». Квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности «Технология и организация общественного питания»

Звягинцева А.В. / Звягинцева А.В., зав. производством столовой «Армавирский машиностроительный завод», филиал ОАО «Новозыбковский машиностроительный завод» в г. Армавир, квалификация по диплому «Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного питания».

РЕЦЕНЗИЯ

На комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференциального зачета по учебной практике УП 02 по ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания составленного преподавателем государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

Боровской Г.И.

Основными результатами приобретения умений являются: организовать, осуществить, проконтролировать процесс подачи блюда, оформить меню, произвести расчет с посетителями.

Структура и содержание комплекта оценочных средств соответствует требованиям Государственного образовательного стандарта и обеспечивает выполнение профессиональных и общих компетенций по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Комплект содержит задания для проведения дифференциального зачета по учебной практике.

В каждом виде контроля отражены критерии оценок, в заданиях для дифзачета указаны: место, время выполнения заданий и какой учебно - методической литературой может воспользоваться студент во время выполнения заданий.

Имеется пакет экзаменатора, в котором указаны результаты и критерии оценки результата приобретения практических навыков по ПМ 02 Организация обслуживания в общественном питании.

Перечень показателей КОС составлен с учетом имеющегося в структуре программы модуля умений, соответствующего данному виду деятельности. Задания для проверки умений дифференцированного зачета по учебной практике носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся сформированность профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений и знаний.

Варианты заданий составлены грамотно, квалифицированно, позволяют проверить качество приобретения практических навыков на учебной практике.

Рецензент
директор фирмы «Янтарь-С»,
квалификация по диплому
«Инженер-технолог» по специальности
«Технология и организация общественного питания»



Э.С. Самвелян

РЕЦЕНЗИЯ

На комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференциального зачета по учебной практике

ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания составленного преподавателем государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края
Армавирский механико-технологический техникум
Боровской Г.И.

Основными результатами приобретения умений являются: организовать, осуществить, проконтролировать процесс подачи блюда, оформить меню, произвести расчет с посетителями.

Структура и содержание комплекта оценочных средств соответствует требованиям Государственного образовательного стандарта и обеспечивает выполнение профессиональных и общих компетенций по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Комплект содержит задания для проведения дифференциального зачета по учебной практике.

В каждом виде контроля отражены критерии оценок, в заданиях для дифференцированного зачета указаны: место, время выполнения заданий и какой учебно - методической литературой может воспользоваться студент во время выполнения заданий.

Имеется пакет экзаменатора, в котором указаны результаты и критерии оценки результата приобретения практических навыков по ПМ 02 Организация обслуживания в общественном питании.

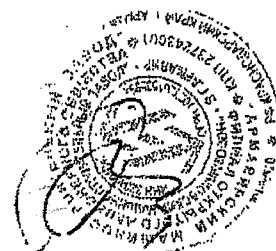
Перечень показателей КОС составлен с учетом имеющегося в структуре программы модуля умений, соответствующего данному виду деятельности. Задания для проверки умений дифференцированного зачета по учебной практике носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся сформированность профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений и знаний.

Варианты заданий составлены грамотно, квалифицированно, позволяют проверить качество приобретения практических навыков на учебной практике.

Рецензент:

Звягинцева А.В., зав. производством столовой
«Армавирский машиностроительный завод»,
филиал ОАО «Новозыбковский машиностроительный завод»
в г. Армавир, квалификация по диплому
«Инженер» по специальности
«Технология продуктов общественного питания»



Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Армавирский механико – технологический техникум»

Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в форме экзамена
по междисциплинарному курсу
МДК 02.01. Организация обслуживания в организациях общественного
питания
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по специальности СПО
43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

ОДОБРЕН

цикловой комиссией

технологических дисциплин и МДК

Председатель  С.Д. Боровик

Протокол № 1 от «28» августа 2018 г



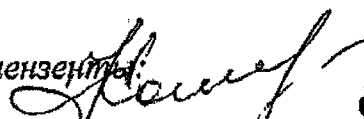
Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по междисциплинарному курсу МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании / 43.00.00. Сервиз и туризм, утвержденного приказом МОН РФ от 07.05.2014 № 465, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 32672 от 11.06.2014), рабочей программы профессионального модуля ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания (утв. директором 31. 08. 2018 г), Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 01.09.2016 г. № 1127-О).

Разработчик:


подпись

Боровская Г.И., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ;

Рецензент:


подпись

Самвелян Э.С., директор фирмы «Янтарь-С»,
квалификация по диплому «Инженер-технолог» по
специальности «Технология и организация общественного питания»


подпись

Звягинцева А.В., зав. производством столовой
«Армавирский машиностроительный завод», филиал ОАО
«Новозыбковский машиностроительный завод» в г. Армавир, квалификация по
диплому «Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного
питания».

Рецензия

На комплект контрольно-оценочных средств для экзамена по МДК 02.01 **Организация обслуживания в организациях общественного питания** составленного Боровской Г.И. преподавателем государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

Структура и содержание контрольно-оценочных средств соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» и призваны определить готовность студента к выполнению конкретного вида деятельности отраженного в профессиональном модуле.

Содержание контрольно-оценочных средств дает возможность оценить знания в области теоретических и практических основ организации обслуживания в общественном питании, отображает формирование общих компетенций, а также профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Перечень показателей КОС составлен с учетом имеющихся в структуре программы модуля общих и профессиональных компетенций, соответствующих данному виду деятельности. Задания для проверки знаний дифференцированного зачета по МДК носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер и оценивают как профессиональные, так и общие компетенции. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся сформированность профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений.

Показателем освоения компетенции является продукт практической деятельности или процесс практической деятельности.

КОС позволяет оценить компетенции, которые проявляются в готовности применять знания, умения и навыки в ситуациях нетождественных тем, в которых они формировались. Содержание заданий максимально приближены к ситуациям профессиональной деятельности.

В целом контрольно-оценочные средства позволяют оценить специалистов в соответствии с требованиями ФГОС СПО

директор фирмы «Янтарь-С»,
квалификация
по диплому «Инженер-технолог»
по специальности
«Технология и организация
общественного питания»



Э.С. Самвелян

Рецензия

На комплект контрольно-оценочных средств для экзамена по МДК 02.01 **Организация обслуживания в организациях общественного питания** составленного Боровской Г.И. преподавателем государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум»

Представлен комплект контрольно-оценочных средств для дифференцированного зачета по МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания. Структура и содержание контрольно-оценочных средств соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» и призваны определить готовность студента к выполнению конкретного вида деятельности отраженного в профессиональном модуле.

Содержание контрольно-оценочных средств дает возможность оценить знания в области теоретических и практических основ в организации обслуживания, отображает формирование общих компетенций, а также профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Перечень показателей КОС составлен с учетом имеющихся в структуре программы модуля умений и знаний, соответствующих данному виду деятельности. Задания для проверки знаний дифференцированного зачета по МДК носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер и оценивают как профессиональные, так и общие компетенции.

Показателем освоения компетенции является продукт практической деятельности или процесс практической деятельности.

КОС позволяет оценить компетенции, которые проявляются в готовности применять знания, умения и навыки в ситуациях нетождественных тем, в которых они формировались. Содержание заданий максимально приближены к ситуациям профессиональной деятельности.

В целом контрольно-оценочные средства позволяют оценить специалистов в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Рецензент

Зав. производством столовой
«Армавирский
машиностроительный завод»,
филиал ОАО Новызыбковский
машиностроительный завод» в г. Армавир,
квалификация по диплому «Инженер»
по специальности
«Технология продуктов общественного питания»



А.В. Звягинцева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

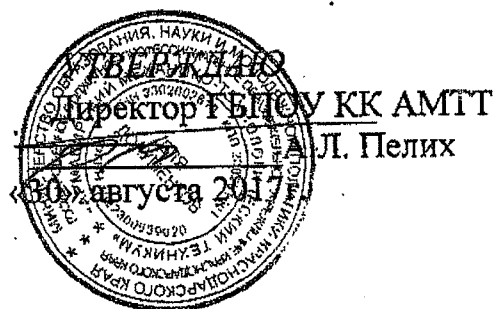
**Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в форме экзамена квалификационного
по профессиональному модулю
ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции**

**в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»**

ОДОБРЕН

цикловой комиссией
технологических
дисциплин и МДК

Председатель С.Д. Боровик
Протокол № 1 от «28» августа 2017 г.



Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена квалификационного по ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10. Технология продукции общественного питания / 19.00.00. «Промышленная технология и биотехнология», утвержденного приказом МОН РФ от 22.04.2014 № 384, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 33234 от 23.07.2014), рабочей программы профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (утв. директором 30. 08. 2017 г), Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 02.09.2013 г. № 775-О).

Разработчик:

Боровская Г.И., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ;

подпись

Рецензенты:

Самвелян Э.С., директор фирмы «Янтарь-С»,

квалификация по диплому «Инженер-технолог» по специальности «Технология и организация общественного питания»

подпись

Звягинцева А.В., зав. производством столовой

«Армави́рский машиностроительный завод», филиал ОАО «Новозыбковский машиностроительный завод» в г. Армавир, квалификация по диплому «Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного питания»

подпись

РЕЦЕНЗИЯ
на комплект оценочных средств
для проведения экзамена квалификационного
по профессиональному ПМ 02 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной кулинарной продукции
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»,
составленного преподавателем Боровской Г.И.

Комплект оценочных средств для проведения экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 года № 377, зарегистрированного Минюстом России от 29 мая 2014 года № 32490), рабочей программы профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (утв. Директором ГБПОУ КК АМГТ 30.08.17), Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 02.09.2013 года №775 - О).

В результате проведения экзамена квалификационного обучающиеся демонстрируют профессиональные навыки подготовки по следующим ПК и ОК:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Оценка структуры комплекта оценочных средств (характеристика разделов):

Комплект оценочных средств составлен и оформлен в соответствии с требованиями Положения о фондах оценочных средств и содержит необходимые разделы:

1. Паспорт комплекта оценочных средств.

В паспорте комплекта оценочных средств обозначена область применения, указаны требования при оценке общих и профессиональных компетенций.

2. Комплект оценочных средств.

В комплекте оценочных средства представлены варианты заданий для проведения экзамена квалификационного, критерии оценки и условия выполнения заданий.

Оценка соответствия тематики практических заданий требованиям подготовки выпускника по профессии (специальности) и содержанию комплекта оценочных средств:

Язык и стиль изложения, терминология:

В комплекте оценочных средств язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Соответствие содержания комплекта оценочных средств современному уровню развития науки, техники и производства:

Содержание содержания комплекта оценочных средств полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

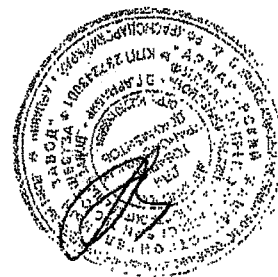
Рекомендации, замечания: отсутствуют

Заключение:

Комплект оценочных средств для проведения экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции может быть использован для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент:

Звягинцева А.В., - зав. производством
столовой
ОАО «Армавирский
машиностроительный завод»



М.П.

Рецензия
на комплект оценочных средств
для проведения экзамена квалификационного
по ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной холодной кулинарной продукции
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»,
составленного преподавателем Боровской Г.И.

Комплект оценочных средств для проведения экзамена квалификационного по профессиональному модулю ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 года № 377, зарегистрированного Минюстом России от 29 мая 2014 года № 32490), рабочей программы профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (утв. директором ГБПОУ КК АМТГ 30.08.17), Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 02.09.2013 года №775 - О).

В результате проведения экзамена квалификационного обучающиеся должны приобрести профессиональные навыки:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Оценка структуры комплекта оценочных средств (характеристика разделов)

Структура и содержание контрольно-оценочных средств соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и призваны определить готовность студента к выполнению конкретного вида деятельности отраженного в профессиональном модуле.

Показателем освоения компетенции является продукт практической деятельности или процесс практической деятельности.

Комплект оценочных средств позволяет оценить компетенции, которые проявляются в готовности применять знания, умения и навыки в ситуациях нетождественных тем, в которых они формировались. Содержание заданий максимально приближены к ситуациям профессиональной деятельности.

В целом контрольно-оценочные средства позволяют оценить специалистов в соответствии с требованиями ФГОС СПО

Самвелян Э.С., директор
фирмы «Янтарь-С»,
квалификация
по диплому «Инженер-технолог»
по специальности «Технология и
организация общественного питания»

