

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.05.01 Организация работы официанта

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

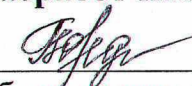
Председатель  С.Д. Боровик

Протокол № 1 от «28» августа 2018 г.

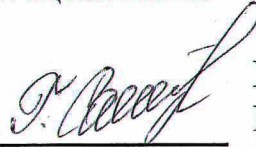


Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по МДК 05.01 Организация работы официанта разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании/ 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом МОН РФ от 7 мая 2014 года № 465, зарегистрированного Минюстом России (регистрационный № 32672 от 11 июня 2014 г.) рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16399 «Официант» (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


В.Н. Гордиенко - преподаватель государственного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико – технологический техникум» (далее – ГБПОУ КК АМТТ)

Рецензенты:


подпись

Г.Э. Геворгян, директор ООО фирмы «Янтарь-С».
Квалификация по диплому: «Бакалавр» по специальности «Технология продукции и организация общественного питания»


подпись

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

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

в форме экзамена

по междисциплинарному курсу МДК.05.01 Организация работы официанта

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном

питании, составленного преподавателем Гордиенко В.Н.

В результате проведения экзамена, обучающиеся приобретают следующие знания и умения:

Знать:

- виды банкетов, прогрессивные формы обслуживания;
 - различные виды посуды, приборов, столового белья и способы их хранения;
 - принципы и виды сервировки стола
- виды меню, порядок записи блюд и напитков меню;
- краткие сведения о продовольственных товарах и напитках;
 - кулинарную характеристику, правила и особенности подачи блюд и напитков;
 - требования, предъявляемые к организации рабочего места официанта;
 - требования, предъявляемые к внешнему виду официанта;
 - профессиональную этику

Уметь:

- осуществлять процесс складывания салфеток различными способами

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 знаний и умений.

2. Комплект оценочных средств.

В комплекте оценочных средства представлены варианты заданий для проведения дифференцированного зачета, 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 МДК 05.01 Организация работы официанта может быть использован для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Рецензент:

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

28.08.18



подпись

А.В. Звягинцева

Рецензия

**на комплект оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
в форме экзамена
по междисциплинарному курсу МДК.05.01 Организация работы официанта
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании, составленного преподавателем Гордиенко В.Н.**

Комплект оценочных средств для проведения экзамена по МДК 05.01 Организация работы официанта разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании/ 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом МОН РФ от 7 мая 2014 года № 465, зарегистрированного Минюстом России (регистрационный № 32672 от 11 июня 2014 г), Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 01.09.2016 г. № 1127 – О).

В результате проведения экзамена обучающиеся должны приобрести знания и умения:

Знать:

- виды банкетов, прогрессивные формы обслуживания;
 - различные виды посуды, приборов, столового белья и способы их хранения;
 - принципы и виды сервировки стола
- виды меню, порядок записи блюд и напитков меню;
- краткие сведения о продовольственных товарах и напитках;
 - кулинарную характеристику, правила и особенности подачи блюд и напитков;
 - требования, предъявляемые к организации рабочего места официанта;
 - требования, предъявляемые к внешнему виду официанта;

- профессиональную этику

Уметь:

- осуществлять процесс складывания салфеток различными способами

Оценка структуры комплекта оценочных средств (характеристика разделов)

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

Комплект оценочных средств содержит задания для обучающихся, что позволяет оценить приобретенные в процессе изучения МДК 05.01 знания и умения. Содержание заданий максимально приближены к ситуациям профессиональной деятельности.

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

Рецензент:

Директор ООО фирмы «Янтарь-С».
Квалификация по диплому: «Бакалавр»
по специальности «Технология продукции и
организация общественного питания»

28.08.18



Г.Э. Геворгян

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.01.02 Организация и технология производства продукции 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 **МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания** разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании/ 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом МОН РФ от 7 мая 2014 года № 465, зарегистрированного Минюстом России (регистрационный № 32672 от 11 июня 2014г), рабочей программы профессионального модуля **ПМ.01 Организация питания 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:

Гордиенко В.Н.

Гордиенко В.Н. - преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:

Г.Э. Геворгян

подпись

Г.Э. Геворгян, директор ООО фирмы «Янтарь-С».

Квалификация по диплому: «Бакалавр» по специальности «Технология продукции и организация общественного питания»

А.В. Звягинцева

подпись

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

Рецензия

**на комплект оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
в форме экзамена
по междисциплинарному курсу МДК 01.02 Организация и технология
производства продукции общественного питания
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании,
составленного преподавателем Гордиенко В.Н.**

Комплект оценочных средств для проведения экзамена по МДК 01.02 Организация и технология производства продукции общественного питания на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании/ 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом МОН РФ от 7 мая 2014 года № 465, зарегистрированного Минюстом России (регистрационный № 32672 от 11 июня 2014 г), Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 01.09.2016 г. № 1127 – О).

В результате проведения экзамена обучающиеся должны приобрести знания и умения:

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- *рассчитывать калорийность продуктов питания и кулинарных изделий;*
- *составлять технологические схемы производства кулинарной продукции*
- *работать с микроскопом*
- *определять суточные энергозатраты различных групп населения;*
- *рассчитывать калорийность блюд и кулинарных изделий.*
- *использовать нормативную документацию*

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;

- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу;
- классификацию новых видов продукции общественного питания;
- особенности приготовления холодных блюд и закусок для лечебного и школьного питания.
- морфологические признаки бактерий, мицелиальных грибов и дрожжей в препарате «раздавленная капля»;
- санитарные требования к личной гигиене обслуживающего персонала; производству и реализации продукции общественного питания.

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

Комплект оценочных средств содержит задания для обучающихся, что позволяет оценить приобретенные в процессе изучения знания и умения по МДК 01.02. Организация и технология производства продукции общественного питания. Содержание заданий максимально приближены к ситуациям профессиональной деятельности.

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

Рецензент:

Директор ООО фирмы «Янтарь-С».
Квалификация по диплому: «Бакалавр»
по специальности «Технология продукции и
организация общественного питания»



Г.Э. Геворгян

подпись

28.08.18

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

в форме экзамена

по междисциплинарному курсу МДК 01.02 Организация и технология производства

продукции общественного питания

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании,

составленного преподавателем Гордиенко В.Н.

В результате проведения экзамена обучающиеся приобретают следующие знания и умения:

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- *рассчитывать калорийность продуктов питания и кулинарных изделий;*
- *составлять технологические схемы производства кулинарной продукции*
- *работать с микроскопом*
- *определять суточные энергозатраты различных групп населения;*
- *рассчитывать калорийность блюд и кулинарных изделий.*
- *использовать нормативную документацию*

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу;
- *классификацию новых видов продукции общественного питания;*
- *особенности приготовления холодных блюд и закусок для лечебного и школьного питания.*
- *морфологические признаки бактерий, мицелиальных грибов и дрожжей в препарате «раздавленная капля»;*
- *санитарные требования к личной гигиене обслуживающего персонала; производству и реализации продукции общественного питания.*

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 знаний и умений.

2. Комплект оценочных средств.

В комплекте оценочных средства представлены варианты заданий для проведения экзамена, 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 МДК 01.02 **Организация и технология производства продукции общественного питания** может быть использован для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Рецензент:

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

28.08.18



А.В. Звягинцева
подпись

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 Товароведение продовольственных товаров
и продукции 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.



А.Л. Пелих

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме **экзамена** по междисциплинарному курсу **МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания** разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании/ 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом МОН РФ от 7 мая 2014 года № 465, зарегистрированного Минюстом России (регистрационный № 32672 от 11 июня 2014г), рабочей программы профессионального модуля **ПМ.01 Организация питания 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:

Гордиенко В.Н. Гордиенко В.Н. преподаватель специальных технологических дисциплин Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее - ГБПОУ КК АМТТ)

Г.Э. Геворгян
подпись

Г.Э. Геворгян, директор ООО фирмы «Янтарь-С».
Квалификация по диплому: «Бакалавр» по специальности «Технология продукции и организация общественного питания»

А.В. Звягинцева
подпись

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

Рецензия

на комплект оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
в форме экзамена
по междисциплинарному курсу МДК.01.01 Товароведение продоволь-
ственных товаров и продукции общественного питания
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании, составленного преподавателем Гордиенко В.Н.

В результате проведения экзамена обучающиеся должны приобрести знания и умения:

Знать:

- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- основные понятия и нормативную базу товароведения;

Уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативную документацию

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.

Комплект оценочных средств содержит задания для обучающихся, что позволяет оценить приобретенные в процессе изучения МДК 01.01 знания и умения. Содержание заданий максимально приближены к ситуациям профессиональной деятельности.

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

Рецензент:

Директор ООО фирмы «Янтарь-С»
Квалификация по диплому: «Бакалавр»
по специальности «Технология продукции
и организация общественного питания»

Г.Э. Геворгян



подпись

Г.Э. Геворгян

Рецензия

**на комплект оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
в форме экзамена
по междисциплинарному курсу МДК.01.01 Товароведение продоволь-
ственных товаров и продукции общественного питания
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании, составленного преподавателем Гордиенко В.Н.**

Основными показателями оценки результата изучения является:

Знать:

- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- основные понятия и нормативную базу товароведения;

Уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- *использовать нормативную документацию*

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 знаний и умений.

2. Комплект оценочных средств.

В комплекте оценочных средства представлены варианты заданий для проведения экзамена, 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 комплекта оценочных средств полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рекомендации, замечания: отсутствуют

Заключение:

Комплект оценочных средств для проведения экзамена МДК 01.01 Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания может быть использован для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Рецензент:

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



А.В. Звягинцева
подпись

28.08.18



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

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания
Для специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

2018

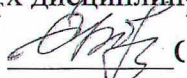
ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией

технологических дисциплин и МДК

Председатель  С.Д. Боровик

Протокол №1 от ^X дисциплин 2018г.





М.П

Рассмотрена

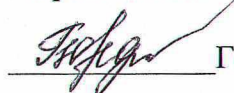
на заседании педагогического совета
протокол №1 от 31 августа 2018г.

Рабочая программа ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания» Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовой подготовки)/ 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом МОН РФ от 7 мая 2014 года № 465, зарегистрированного Минюстом России от 11 июня 2014 г. № 32672

Организация – разработчик:

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

Разработчик:



Гордиенко В.Н. - преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:


подпись

Г.Э. Геворгян, директор ООО фирмы «Янтарь-С».

Квалификация по диплому: «Бакалавр» по специальности «Технология продукции и организация общественного питания»


подпись

А.В.Звягинцева, 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 рабочую программу профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания для специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», выполненную преподавателем Гордиенко В.Н.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют **умениями:**

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливая дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- *рассчитывать калорийность продуктов питания и кулинарных изделий;*
- *составлять технологические схемы производства кулинарной продукции*
- *работать с микроскопом*
- *определять суточные энергозатраты различных групп населения;*
- *рассчитывать калорийность блюд и кулинарных изделий.*
- *использовать нормативную документацию*

знаниями:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу;
- *классификацию новых видов продукции общественного питания;*
- *особенности приготовления холодных блюд и закусок для лечебного и школьного питания.*
- *морфологические признаки бактерий, мицелиальных грибов и дрожжей в препарате «раздавленная капля»;*

- санитарные требования к личной гигиене обслуживающего персонала; производству и реализации продукции общественного питания.

Структура и содержание программы ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания в основном соответствуют требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

Программа состоит из разделов:

1. паспорт программы профессионального модуля
2. результаты освоения профессионального модуля
3. структура и содержание профессионального модуля
4. условия реализации программы профессионального модуля
5. контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Программа дает возможность студентам получить знания в области товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания, организации и технологии производства общественного питания, физиология питания, санитарии гигиены.

Рабочая программа ПМ01 Организация питания в организациях общественного питания для специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», содержит достаточное количество практических и лабораторных работ по товароведению продовольственных товаров и продукции общественного питания, организации и технологии производства общественного питания, физиологии питания, санитарии гигиены

В рабочей программе ПМ01 «Организация питания в организациях общественного питания» язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства

Рекомендации, замечания - отсутствуют

Заключение:

Рабочая программа ПМ01 Организация питания в организациях общественного питания для специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» может быть использована для обеспечения программной подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Рецензент:

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

Э.С. Самвелян



РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу профессионального модуля ПМ01 Организация питания в организациях общественного питания для специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», выполненную преподавателем Гордиенко В.Н.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- *рассчитывать калорийность продуктов питания и кулинарных изделий;*
- *составлять технологические схемы производства кулинарной продукции*
- *работать с микроскопом*
- *определять суточные энергозатраты различных групп населения;*
- *рассчитывать калорийность блюд и кулинарных изделий.*
- *использовать нормативную документацию*

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу;
- *классификацию новых видов продукции общественного питания;*
- *особенности приготовления холодных блюд и закусок для лечебного и школьного питания.*
- *морфологические признаки бактерий, мицелиальных грибов и дрожжей в препарате «раздавленная капля»;*
- *санитарные требования к личной гигиене обслуживающего персонала; производству и реализации продукции общественного питания.*

Структура и содержание программы ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания в основном соответствуют требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

Программа состоит из разделов:

1. паспорт программы профессионального модуля
2. результаты освоения профессионального модуля
3. структура и содержание профессионального модуля
4. условия реализации программы профессионального модуля

5. контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Программа дает возможность студентам получить знания в области товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания, организации и технологии производства общественного питания, физиология питания, санитарии гигиены.

Рабочая программа ПМ01 Организация питания в организациях общественного питания для специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», содержит достаточное количество практических и лабораторных работ по товароведению продовольственных товаров и продукции общественного питания, организации и технологии производства общественного питания, физиологии питания, санитарии гигиены

В рабочей программе ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания» язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства

Рекомендации, замечания - отсутствуют

Заключение:

Рабочая программа ПМ01 Организация питания в организациях общественного питания для специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» может быть использована для обеспечения программной подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Рецензент:

Звягинцева А.В.,

шеф-повар столовой

ОАО «Армавирский завод тяжелого машиностроения»

28.08.18

М.П.



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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16399
«ОФИЦИАНТ»**

для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании

2018

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией

технологических дисциплин и МДК

Председатель  С.Д. Боровик

Протокол № 1 от «28» августа 2018 г.




Рассмотрена

на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 31.08.2018 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовой подготовки)/ 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом МОН РФ от 7 мая 2014 года № 465, зарегистрированного Минюстом России от 11 июня 2014 г. № 32672

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

Разработчик:

 Гордиенко В.Н. - преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:


подпись

Г.Э. Геворгян, директор ООО фирмы «Янтарь-С».

Квалификация по диплому: «Бакалавр» по специальности «Технология продукции и организация общественного питания»


подпись

А.В.Звягинцева, 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 рабочую программу

по ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании,
выполненную преподавателем Гордиенко В.Н.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют теоретическими знаниями в области приема и последовательности выполнения операций по различным видам сервировки стола, видов меню и порядка записи блюд в меню; видов банкетов и прогрессивных форм обслуживания; кулинарной характеристики блюд и напитков; требований, предъявляемых к организации рабочего места официанта; профессиональному этикету.

Умениями осуществлять полировку посуды, приборов, складывать салфетки различными способами, сервировать стол; вести процесс заказа потребителей и получать блюда на раздаче и в буфете; вести процесс подачи блюд и напитков, осуществлять процесс обслуживания неофициальных банкетов и уборку использованной посуды и приборов.

Приобретают практический опыт по получению и подготовке к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; организации и подготовке зала обслуживания к приему гостей; использованию информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей в процессе обслуживания);

Рабочая программа рассчитана на максимальную учебную нагрузку обучающегося – 180 часов, включая: обязательную аудиторную нагрузку обучающегося – 120 часа; самостоятельную работу обучающегося – 60 часов; учебную практику 144 часа; производственную практику – 72 часа. Количество часов, указанное в паспорте рабочей программы, для освоения профессионального модуля достаточно для подготовки молодого специалиста по перечисленным профессиональным и общим компетенциям по виду профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федерального образовательного стандарта.

Структура и содержание профессионального модуля включает тематический план и содержание обучения. В условиях реализации профессионального модуля указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации. В разделе контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) определены основные показатели оценки результата освоения общих и профессиональных компетенций, формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

Согласно учебному плану по специальности 43.02. 01 Организация обслуживания в общественном питании в тематическом плане отведено 60 часов на практические

занятия. Рекомендуемые к выполнению практические занятия, предлагаемые к изучению методики определения контролируемых показателей широко применяются на производстве, соответствуют действующим стандартам и позволяют студентам приобрести умения и практический опыт для осуществления контроля технологических процессов по всем этапам производства.

Язык и стиль изложения соответствует требованиям к написанию рабочих программ, используется профессиональная терминология.

Рабочая программа профессионального модуля полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Замечаний к программе профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по профессии 16399 «Официант» не имеется.

Заключение:

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ 05 Выполнение работ по профессии 16399 «Официант» для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02. 01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рецензент:

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

28.08.18



подпись

А.В. Звягинцева

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу

по ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании,
выполненную преподавателем Гордиенко В.Н.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

умения:

осуществлять полировку посуды, приборов;

- осуществлять процесс складывания салфеток различными способами;
- осуществлять сервировку стола;
- вести процесс приема заказа потребителей;
- осуществлять процесс получения блюд на раздаче и в буфете;
- вести процесс подачи блюд и напитков;
- осуществлять уборку использованной посуды и приборов;
- осуществлять процесс обслуживания неофициальных банкетов;
- осуществлять работу на контрольно – кассовых машинах.

знания:

различные виды посуды, приборов, столового белья и способы их хранения;

- принципы и виды сервировки стола;
- виды меню, порядок записи блюд и напитков в меню;
- краткие сведения о продовольственных товарах и напитках;
- кулинарную характеристику, правила и особенности подачи блюд и напитков;
- виды банкетов, прогрессивные формы обслуживания;
- требования, предъявляемые к организации рабочего места официанта;
- требования, предъявляемые к внешнему виду официанта;
- профессиональную этику.

приобретают практический опыт:

- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
 - организации и подготовки зала обслуживания к приему гостей;
 - опыт использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей в процессе обслуживания);

Оценка структуры рабочей программы (характеристика разделов):

Рабочая программа профессионального модуля содержит следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.

Обозначена область применения, цели, задачи, требования к результатам и количество часов на основании профессионального модуля.

2. Результаты освоения профессионального модуля.

Перечислены профессиональные общие компетенции по виду профессиональной деятельности.

3. Структура и содержание профессионального модуля.
Представлен тематический план профессионального модуля и содержание обучения.
4. Условия реализации профессионального модуля.
Указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации.
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).

Перечислены основные показатели оценки результата освоения общих и профессиональных компетенций, формы и методы контроля и оценки.

Оценка соответствия тематики и практических занятий, лабораторных работ требованиям подготовки выпускника по профессии (специальности) и содержанию рабочей программы:

Рабочая программа по ПМ. 05 содержит достаточное количество практических занятий по анализу и разбору производственных ситуаций, позволяющих закрепить теоретические знания и приобрести студентами необходимые умения и опыт, требуемые для успешной будущей профессиональной деятельности.

Язык и стиль изложения, терминология:

В рабочей программе профессионального модуля язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Соответствие содержания рабочей программы современному уровню развития науки, техники и производства:

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рекомендации, замечания: отсутствуют

Заключение:

Рабочая программа по профессиональному ПМ. 05 Выполнение работ по профессии 16399 «Официант» может быть использован для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02. 01 Организация Обслуживания в общественном питании.

Рецензент:

Директор ООО фирмы «Янтарь-С».

Квалификация по диплому: «Бакалавр»
по специальности «Технология продукции
и организация общественного питания»

28.08.18



Г.Э. Геворгян

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

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

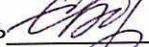
для специальности **43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В
ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

2017 г.

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией

технологических дисциплин и МДК

Председатель  С.Д. Боровик

Протокол № 1 от «28» августа 2017 г.



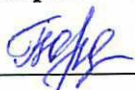
Рассмотрена

на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 30.08.2017 г.

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовой подготовки)/ 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом МОН РФ от 7 мая 2014 года № 465, зарегистрированного Минюстом России от 11 июня 2014 г. № 32672

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

Разработчик:

 В.Н. Гордиенко - преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:


подпись

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


подпись

Звягинцева А.В., шеф-повар столовой ОАО «Армавирский завод тяжелого машиностроения»
Квалификация по диплому: «Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного питания»

РЕЦЕНЗИЯ

на программу
по учебной практике

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании,
выполненную преподавателем Гордиенко В.Н.

В результате изучения программного материала обучающиеся приобретают практический опыт в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания;
- Организация обслуживания в организациях общественного питания;
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания;
- Выполнение работ по профессии 16399 «Официант».

Программа учебной практики содержит следующие разделы:

1. Паспорт программы учебной практики.

Обозначена область применения, цели, требования к результатам и количества часов на освоение учебной практики.

2. Результаты освоения учебной практики.

Перечислены умения по видам профессиональной деятельности.

3. Тематический план содержания учебной практики.

Представлен тематический план учебной практики и содержания обучения.

4. Условия реализации программы учебной практики.

Указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики.

Перечислены основные показатели оценки результата умений и формы метода контроля и оценки.

Оценка соответствия видов работ требованиям подготовки выпускника по специальности и содержанию программы:

Программа по учебной практике содержит достаточное количество видов работ и соответствует видам профессиональной деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания;
- Организация обслуживания в организациях общественного питания;
- Выполнение работ по профессии 16399 «Официант».

Язык и стиль изложения, терминология:

В программе учебной практики язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Соответствие содержания программы современному уровню развития науки, техники и производства:

Содержание программы учебной практики полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Рекомендации, замечания: отсутствуют

Заключение:

Программа по учебной практике может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рецензент:

Звягинцева А.В.,

шеф-повар столовой

ОАО «Армавирский завод тяжелого машиностроения»



«с.в.» 08. 2014

РЕЦЕНЗИЯ

на программу
по учебной практике

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании,
выполненную преподавателем Гордиенко В.Н.

В результате изучения программного материала обучающие приобретают умения в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания;
- Организация обслуживания в организациях общественного питания;
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания;
- Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»

Программа рассчитана на общее количество часов – 504, в том числе: в рамках освоения ПМ 01 – 144 часа; в рамках освоения ПМ 02 – 144 часа; в рамках освоения ПМ 03 – 36 часов; в рамках освоения ПМ 04- 36 часов; в рамках освоения ПМ 05 – 144 часа.

Количество часов, указанное в паспорте программы, достаточно для подготовки молодого специалиста по перечисленным умениям, по видам профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта.

Структура и содержание учебной практики включает тематический план и содержание обучения. В условиях реализации программы учебной практики указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации.

В разделе контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики определены основные показатели оценки результата освоения умений, формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

В программе перечислены требования к умениям по видам профессиональной деятельности, виды выполняемых работ во время прохождения учебной практики, которые позволяют осуществить обучение студентов трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей

квалификации и необходимых для последующего освоения ими умений по избранной специальности.

Язык и стиль изложения соответствует требованиям к написанию программ, используется профессиональная терминология.

Программа учебной практики полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Замечаний к программе учебной практики не имеется.

Программа по учебной практике может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рецензент:

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

28.08.2017



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 01 Организация питания 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 2017 г.




Директор ГБПОУ КК АМТТ

А.Л. Пелих

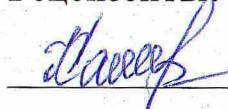
«30» августа 2017 г.


Комплект оценочных ^{от «28» августа} средств для проведения экзамена квалификационного по профессионального модуля **ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания**, разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании/ 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом МОН РФ от 7 мая 2014 года № 465, зарегистрированного Минюстом России (регистрационный № 32672 от 11 июня 2014г), рабочей программы профессионального модуля **ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания** (утв. директором 30.08.2017 г.), Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 02.09.2013 г. № 775 – О).

Разработчик:

 В.Н. Гордиенко - преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:

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

 Звягинцева А.В., шеф-повар столовой ОАО «Армавирский завод тяжелого машиностроения»

Квалификация по диплому: «Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного питания»

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств

для проведения экзамена квалификационного

**по профессиональному модулю ПМ 01 Организация питания в организациях
общественного питания**

**по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании,
составленного преподавателем Гордиенко В.Н.**

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

ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей;

ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей;

ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказов.

ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организаций общественного питания к приему потребителей.

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

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 01 Организация питания в организациях общественного питания** может быть использован для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Рецензент:

Звягинцева А.В., - шеф-повар столовой
ОАО «Армавирский завод тяжелого машиностроения»

28.08.2017



личная подпись

М.П.

Рецензия

на комплект оценочных средств

для проведения экзамена квалификационного

по профессиональному модулю ПМ 01 Организация питания в организациях
общественного питания

по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании,
составленного преподавателем Гордиенко В.Н.

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

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

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

ПК 1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей;

ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей;

ПК 1.3 Контролировать качество выполнения заказов.

ПК 1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организаций общественного питания к приему потребителей.

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

Оценка структуры комплекта оценочных средств (характеристика разделов)

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.

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

Рецензент:
Самвелян Э.С.,
директор ООО «Янтарь-С»

Э.С. Самвелян



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 дифференцированного зачета
по учебной практике**

ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания

в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании

2017

ОДОБРЕН

Цикловой комиссией

технологических дисциплин и МДК


Председатель  С.Д. Боровик

Протокол № 1 от «28» августа 2017 г.





Комплект оценочных средств для проведения дифференцированного зачета по учебной практике профессионального модуля ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания, разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании/ 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом МОН РФ от 7 мая 2014 года № 465, зарегистрированного Минюстом России (регистрационный № 32672 от 11 июня 2014 г), программой профессионального модуля ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания (утв. директором 30.08.2017 г.), Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 02.09.2013 г. № 775 – О).

Разработчик:

 В.Н. Гордиенко - преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:


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


Звягинцева А.В., шеф-повар столовой ОАО «Армавирский завод тяжелого машиностроения»

Квалификация по диплому: «Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного питания»

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств

для проведения дифференцированного зачета

по учебной практике профессионального модуля ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания по специальности 43. 02.01 Организация обслуживания в общественном питании,

составленного преподавателем Гордиенко В.Н.

В результате проведения промежуточной аттестации обучающиеся должны уметь:

- использовать нормативные и технологические документы;
- проводить приемку продукции;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции 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.

Перечень показателей контрольно – оценочных средств составлен с учетом имеющегося в структуре учебной практики умений, соответствующих данному виду деятельности. Задания для проверки умений

дифференцированного зачета по учебной практике носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер.

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

Рецензент:

Звягинцева А.В., - шеф-повар столовой
ОАО «Армавирский завод тяжелого машиностроения»



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств

для проведения дифференцированного зачета

по учебной практике профессионального модуля ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания

по специальности 43. 02.01 Организация обслуживания в общественном питании, составленного преподавателем Гордиенко В.Н.

Соответствие содержания комплекта оценочных средств Перечень показателей контрольно оценочных средств 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.

В результате проведения промежуточной аттестации обучающиеся должны уметь:

- использовать нормативные и технологические документы;
 - проводить приемку продукции;
 - определять вид, тип и класс организации общественного питания;
 - готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
 - контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства
- 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 умений.

2. Комплект оценочных средств.

В комплекте оценочных средств представлены варианты заданий для проведения дифференцированного зачета по учебной практике, 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.

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 дифференцированного зачета по учебной практике **ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания** может быть использован для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43. 02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рецензент:

Самвелян Э.С.,

директор ООО «Янтарь-С»

личная подпись



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств

для проведения дифференцированного зачета

по учебной практике профессионального модуля ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания по специальности 43. 02.01 Организация обслуживания в общественном питании,

составленного преподавателем Гордиенко В.Н.

В результате проведения промежуточной аттестации обучающиеся должны уметь:

- использовать нормативные и технологические документы;
- проводить приемку продукции;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции 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.

Перечень показателей контрольно – оценочных средств составлен с учетом имеющегося в структуре учебной практики умений, соответствующих данному виду деятельности. Задания для проверки умений

дифференцированного зачета по учебной практике носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер.

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

Рецензент:

Звягинцева А.В., - шеф-повар столовой
ОАО «Армавирский завод тяжелого машиностроения»

28.08.2014

