

**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 МДК.03.01 Технология приготовления сложной
горячей кулинарной продукции**

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

РЕЦЕНЗИЯ

Представлен комплект оценочных средств по МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции для специальности «Технология продукции общественного питания», разработанный преподавателем Шебаршиновой Т.В.

Структура и содержание комплекта оценочных средств учебной дисциплины позволяет проверить:

умения:

- проводить расчеты по формулам;
- составлять технологические схемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

знания:

- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;
- виды дефектов и методы контроля качества сложной горячей кулинарной продукции;
- технология приготовления горячих блюд и особенности составления блюд для лечебного и школьного питания
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

В комплекте представлены варианты заданий для проведения дифференцированного зачета, критерии оценки и условия выполнения заданий.

Варианты заданий составлены грамотно, квалифицированно, позволяют охватить весь материал, предусмотренный на изучение данного междисциплинарного курса.

директор фирмы ООО «Янтарь-С»,
диплом бакалавра по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Геворгян Г.Э.
20.05.2019г.



РЕЦЕНЗИЯ

Представлен комплект оценочных средств по МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции для специальности «Технология продукции общественного питания», разработанный преподавателем Шебаршиновой Т.В.

Структура и содержание комплекта оценочных средств учебной дисциплины позволяет проверить:

умения:

- проводить расчеты по формулам;
- составлять технологические схемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

знания:

- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;
- виды дефектов и методы контроля качества сложной горячей кулинарной продукции;
- технология приготовления горячих блюд и особенности составления блюд для лечебного и школьного питания
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

В комплекте представлены варианты заданий для проведения дифференцированного зачета, критерии оценки и условия выполнения заданий.

Варианты заданий составлены грамотно, квалифицированно, позволяют охватить весь материал, предусмотренный на изучение данного междисциплинарного курса.

Рецензент:

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



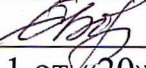
А.В. Звягинцева

20.05.2019г.

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 квалификационного
по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление слож-
ной горячей кулинарной продукции
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

ОДОБРЕНА

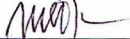
Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель  С.Д.Боровик
Протокол № 11 от «20» мая 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК АМТТ
 А.Л.Пелих
«30» мая 2019 г.

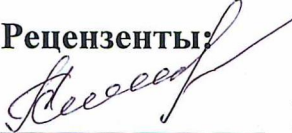


Комплект оценочных средств для проведения экзамена квалификационного по **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 зарегистрированного Минюстом 23 июля 2014 г., (рег. № 33234), рабочей программы профессионального модуля **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** (утв. директором 30. 05. 2019 г), Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 28.08.2018 г. № 978 - О).

Разработчик:

 Шебаршинова Т.В. – преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:



Геворгян Г.Э. директор фирмы ООО «Янтарь-С»,
диплом бакалавра по направлению подготовки 19.03.04
«Технология продукции и организация общественного
питания»


подпись

Звягинцева А.В., 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 контрольно-оценочных средств для экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**, составленного преподавателем Шебаршиновой Т. В.

Структура и содержание контрольно-оценочных средств соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности «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 в области теоретических и практических основ организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, 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 экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю 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.

Рецензент:

директор фирмы ООО «Янтарь-С»,
диплом бакалавра по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»



Геворгян Г.Э.
20.05.2019г.

Рецензия

На комплект контрольно-оценочных средств для экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, составленного преподавателем

Шебаршиновой Т. В.

Представлен комплект контрольно-оценочных средств для экзамена (квалификационного) по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Структура и содержание контрольно-оценочных средств соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности «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 в области теоретических и практических основ организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, 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 экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю 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.

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
20.05.2019г.

**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 МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

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

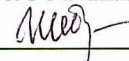
Протокол № 1 от «20» мая 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК АМТТ
 А.Л. Пелих
«30» мая 2019 г.

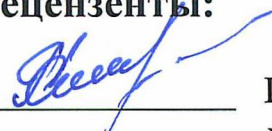


Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 384 зарегистрирован в Минюсте РФ № 18123 от 23.07.2014) рабочей программы профессионального модуля ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов (утв. директором 30. 05. 2019 г), Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 28.08.2018 г. № 978 - О).

Разработчик:

 Шебаршинова Т.В. – преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:



Геворгян Г.Э. директор фирмы ООО «Янтарь-С»,
диплом бакалавра по направлению подготовки 19.03.04
«Технология продукции и организация общественного
питания»


ПОДПИСЬ

Звягинцева А.В., 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 контрольно-оценочных средств для экзамена по междисциплинарному курсу МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов». Для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», разработанный преподавателем государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» Шебаршиновой Т.В.

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 контрольного вида деятельности, отражённого в междисциплинарном курсе.

Перечень показателей КОС составлен с учётом имеющихся в структуре программы модуля общих и профессиональных компетенций, соответствующих данному виду деятельности.

При проведении экзамена, используя контрольно-оценочные средства, имеется возможность оценивать знания студентов в области теоретических и практических основ производственной инфраструктуры предприятий общественного питания, подготовки сырья и продуктов для приготовления холодных и горячих десертов, организации процесса приготовления и отпуска сложных холодных и горячих десертов, отобразить формирование общих компетенций, а так же профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Предлагаемые задания для проверки знаний по междисциплинарному курсу позволяет оценить знания и умения, указанные в междисциплинарном курсе, носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер.

Содержание заданий максимально приближены к ситуациям профессиональной деятельности.

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

Рецензент:

директор фирмы ООО «Янтарь-С»,
диплом бакалавра по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»



Рецензия

На комплект контрольно-оценочных средств для экзамена по междисциплинарному курсу МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов». Для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», разработанный преподавателем государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» Шебаршиновой Т.В.

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 контрольного вида деятельности, отражённого в междисциплинарном курсе.

Перечень показателей КОС составлен с учётом имеющихся в структуре программы модуля общих и профессиональных компетенций, соответствующих данному виду деятельности.

При проведении экзамена, используя контрольно-оценочные средства, имеется возможность оценивать знания студентов в области теоретических и практических основ производственной инфраструктуры предприятий общественного питания, подготовки сырья и продуктов для приготовления холодных и горячих десертов, организации процесса приготовления и отпуска сложных холодных и горячих десертов, отобразить формирование общих компетенций, а так же профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Предлагаемые задания для проверки знаний по междисциплинарному курсу позволяет оценить знания и умения, указанные в междисциплинарном курсе, носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер.

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. Армавире квалификация по диплому: «Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного питания»


А.В. Звягинцева
20.05.2019г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

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

Комплект оценочных средств

для проведения дифференцированного зачета

по производственной практике

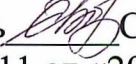
**ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной
продукции»**

в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОДОБРЕН

цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК

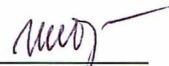
Председатель  С.Д. Боровик
Протокол № 11 от «20» мая 2020 г

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК АМТТ
А.Л. Пелих
«29» мая 2020 г.

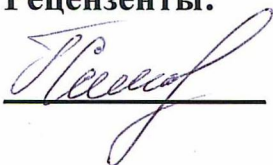



Комплект оценочных средств для проведения дифференцированного зачета по производственной практике профессионального модуля ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания /19.00.00 «Промышленная технология и биотехнология» (утверждено приказом МОН РФ от 22.04.2014 № 384, зарегистрированного Минюстом № 33234 от 23.07.2014), рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (утв. директором 29. 05. 2020 г), Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 28.08.2018 г. № 978 - О).

Разработчик:


Шебаршинова Т.В., преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико – технологический техникум»

Рецензенты:


Геворгян Г.Э. директор фирмы ООО «Янтарь-С»,
диплом бакалавра по направлению подготовки 19.03.04
«Технология продукции и организация общественного питания»


подпись
Звягинцева А.В., 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 контрольно-оценочных средств для проведения **дифференцированного зачета** по производственной практике профессионального модуля **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, выполненного преподавателем Шебаршиновой Т. В.

Представлен комплект контрольно-оценочных средств для дифференцированного зачета по производственной практике профессионального модуля **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**.

Структура и содержание контрольно-оценочных средств соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и призваны определить готовность студента к выполнению конкретного вида деятельности отраженного в профессиональном модуле.

Содержание контрольно-оценочных средств дает возможность оценить практический опыт в области практических основ организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Перечень показателей КОС составлен с учетом имеющегося в структуре производственной практики практического опыта, соответствующего данному виду деятельности. Задания для проверки практического опыта дифференцированного зачета по производственной практике 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:

Директор фирмы ООО «Янтарь-С»,
диплом бакалавра по направлению
подготовки 19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»



Геворгян Г.Э.
20.05.2022.

Рецензия

На комплект контрольно-оценочных средств для проведения дифференцированного зачета по производственной практике профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, выполненного преподавателем Шебаршиновой Т. В.

Представлен комплект контрольно-оценочных средств для дифференцированного зачета по производственной практике профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Структура и содержание контрольно-оценочных средств соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и призваны определить готовность студента к выполнению конкретного вида деятельности отраженного в профессиональном модуле.

Содержание контрольно-оценочных средств дает возможность оценить практический опыт в области практических основ организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Перечень показателей КОС составлен с учетом имеющегося в структуре производственной практики практического опыта, соответствующего данному виду деятельности. Задания для проверки практического опыта дифференцированного зачета по производственной практике 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. Армавире, квалификация по диплому «Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного питания».


20.05.2020г.

Звягинцева А.В.

**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 производственной практике**

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов**

в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
программы подготовки специалистов среднего звена (ПСПССЗ)

по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОДОБРЕН

цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель  С.Д. Боровик
Протокол № 11 от «20» мая 2020 г.


УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК АМТТ
А.Т. Пелих
«29» мая 2020 г.

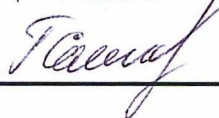
Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме **дифференцированного зачета** по производственной практике профессионального модуля **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания/19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом МОН РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрированного Минюстом (23 июля 2014 г., регистрационный № 33234), рабочей программы профессионального модуля **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** (утв. директором 29.05.2020 г), Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 28.08.2018 г. № 978 - О).

Разработчик:


подпись

Шебаршинова Т. В., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, место работы

Рецензенты:


подпись

Геворгян Г.Э. директор фирмы ООО «Янтарь-С»,
диплом бакалавра по направлению подготовки 19.03.04
«Технология продукции и организация общественного
питания»


подпись

Звягинцева А.В., 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 контрольно-оценочных средств для проведения **дифференцированного зачета по производственной практике профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**, выполненного преподавателем Шебаршиновой Т. В.

Представлен комплект контрольно-оценочных средств для дифференцированного зачета по производственной практике профессионального модуля **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**.

Структура и содержание контрольно-оценочных средств соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и призваны определить готовность студента к выполнению конкретного вида деятельности отраженного в профессиональном модуле.

Содержание контрольно-оценочных средств дает возможность оценить практический опыт в области практических основ организации процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов

Перечень показателей КОС составлен с учетом имеющегося в структуре производственной практики практического опыта, соответствующего данному виду деятельности. Задания для проверки практического опыта дифференцированного зачета по производственной практике 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

директор фирмы ООО «Янтарь-С»,
диплом бакалавра по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»



Геворгян Г.Э.
20.05.2020г.

Рецензия

На комплект контрольно-оценочных средств для проведения дифференцированного зачета по производственной практике профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, выполненного преподавателем Шебаршиновой Т. В.

Представлен комплект контрольно-оценочных средств для дифференцированного зачета по производственной практике профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Структура и содержание контрольно-оценочных средств соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и призваны определить готовность студента к выполнению конкретного вида деятельности отраженного в профессиональном модуле.

Содержание контрольно-оценочных средств дает возможность оценить практический опыт в области практических основ организации процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов

Перечень показателей КОС составлен с учетом имеющегося в структуре производственной практики практического опыта, соответствующего данному виду деятельности. Задания для проверки практического опыта дифференцированного зачета по производственной практике 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. Армавире
квалификация по диплому: «Инженер» по специальности
«Технология продуктов общественного питания»



Звягинцева А.В.,

20.05.2020г.