

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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Крымский технический колледж»**

КОМПЛЕКТ

**контрольно- оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в форме экзамена квалификационного**

**по ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов
в рамках основной профессиональной образовательной
программы по специальности
19.02.10. Технология продукции общественного питания**

2022г.

Комплект контрольно-оценочных средств по форме экзамена квалификационного МДК 05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания рассмотрен на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

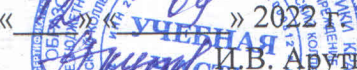
Протокол № 2 «12» «09» 2022 г.

Председатель цикловой комиссии

 Н.А. Аргиропуло

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

«12» «09» 2022 г.
 И.В. Арутюнова



Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена квалификационного по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработан на основе рабочей программы профессионального модуля МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, разработанной на основе ФГОС СПО для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г и зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации рег.№ 33234 от 23.07.2014г.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Бережная И.А., преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензенты:

преподаватель ГБПОУ КК «КИСТ» - Меркулова И.В.
директор РГК «На Диканьке» - Ребковец Е.Т.

Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанный преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Бережной Ириной Александровной

Представленный на рецензию комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки) для очной и заочной форм обучения.

Комплект предназначен для проведения промежуточной аттестации в форме квалификационного экзамена для студентов 4 курса специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и разработан в строгом соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Задания, представленные в комплекте оценочных средств, максимально приближены к условиям будущей профессиональной деятельности обучающихся, подобраны и скомпонованы таким образом, чтобы максимально оценить знания, умения и профессиональные навыки студентов при сдаче экзамена квалификационного по данному модулю.

В данном комплекте оценочных средств разработаны практические задания (приготовление блюд), которые подобраны с учетом специфики деятельности специалистов в области общественного питания.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленный комплект оценочных средств позволяет объективно оценить уровень знаний, умений, сформированность практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся и их соответствие требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, дневной и заочной форм обучения.

Рецензируемый комплект оценочных средств рекомендуется для использования в качестве диагностического инструментария при реализации профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и может быть рекомендован для сдачи студентами экзамена квалификационного по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, дневной и заочной форм обучения.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Бережная И.А., преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензенты:

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ КК КИСТ

Преподаватель,
ГБПОУ КК «КИСТ»

04.09.2022г.



Т.А. Недзвецкая

И.В. Меркулова

Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанный преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»
Бережной Ириной Александровной

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, разработан на основе рабочей программы профессионального модуля МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработанной, утверждённой 22.04.2014 г. в ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Комплект контрольно-оценочных средств содержит паспорт контрольно-оценочных средств, в который включены сведения об области применения контрольно-оценочных средств, сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации. В паспорт КОС по данному модулю включены профессиональные компетенции, согласно ФГОС СПО по специальности. Содержание контрольно-оценочных средств состоит из комплексного задания, которое состоит из приготовления определенного блюда на 2 порции, и заполнении отчета по заданной форме:

1. Рассчитать технологическую карту блюда и выполнить расчет на(х)порций.
2. Произвести органолептическую оценку приготовленного блюда.
3. Изложить технологический процесс приготовления блюда.
4. Охарактеризовать подбор в соответствии с технологической инструкцией технологического оборудования и производственного инвентаря.
5. Произвести сервировку и подачу приготовленного блюда.
6. Указать сроки и температуру хранения приготовленного блюда.

Заключение

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов может быть использован для проведения промежуточной аттестации в форме квалификационного экзамена на очной и заочной формах обучения при подготовке студентов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Бережная И.А. ,преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензенты:

Директор РГК «Корчма на Диканьке»
07.09.2022г.



Е.Т.Ребковец

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Крымский технический колледж»

КОМПЛЕКТ

контрольно-оценочных средств

для проведения промежуточной аттестации

в форме экзамена **квалификационного**

профессионального модуля

ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление

полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в рамках

основной профессиональной образовательной

программы по специальности

19.02.10. Технология продукции общественного питания

Комплект контрольно-оценочных средств по МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания рассмотрен на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 2 «12» «09» 2022 г.

Председатель цикловой комиссии

 Н.А. Аргиропуло

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

«12» 09 2022 г.

 И.В. Арупонова



Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена квалификационного профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, разработан на основе рабочей программы профессионального модуля МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанной и утвержденной 30.08.2015г. в ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Бережная И.А., преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензенты:

преподаватель ГБПОУ КК «КИСТ» - Гавозда Т.В.

директор РГК «На Диканьке» - Ребковец Е.Т.

Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанный преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»
Бережной Ириной Александровной

Представленный на рецензию комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки) для очной и заочной форм обучения.

Комплект предназначен для проведения промежуточной аттестации в форме квалификационного экзамена для студентов 3 курса специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и разработан в строгом соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Задания, представленные в комплекте оценочных средств, максимально приближены к условиям будущей профессиональной деятельности обучающихся, подобраны и скомплексованы таким образом, чтобы максимально оценить знания, умения и профессиональные навыки студентов при сдаче экзамена квалификационного по данному модулю.

В данном комплекте оценочных средств разработаны практические задания (приготовление блюд), которые подобраны с учетом специфики деятельности специалистов в области общественного питания.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ РЕЦЕНЗЕНТА:

Представленный комплект оценочных средств позволяет объективно оценить уровень знаний, умений, сформированность практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся и их соответствие требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, дневной и заочной форм обучения.

Рецензируемый комплект оценочных средств рекомендуется для использования в качестве диагностического инструментария при реализации профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и может быть рекомендован для сдачи студентами экзамена квалификационного по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, дневной и заочной форм обучения.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Бережная И.А., преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензенты:

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ КК КИСТ

Преподаватель,

ГБПОУ КК «КИСТ»

04.09.2022г.



Т.А. Недзвецкая

Т.В. Гавозда

Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанный преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»
Бережной Ириной Александровной

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме квалификационного экзамена по профессиональному модулю ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработан на основе рабочей программы профессионального модуля МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработанной, утверждённой 30.08.2014 г. в ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Комплект контрольно-оценочных средств содержит паспорт контрольно-оценочных средств, в который включены сведения об области применения контрольно-оценочных средств, сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации. В паспорт КОС по данному модулю включены профессиональные компетенции, согласно ФГОС СПО по специальности. Содержание контрольно-оценочных средств состоит из комплексного задания, которое состоит из приготовления определенного блюда на 2 порции, и заполнении отчета по заданной форме:

1. Рассчитать технологическую карту блюда и выполнить расчет на(х)порций.
2. Произвести органолептическую оценку приготовленного блюда.
3. Изложить технологический процесс приготовления блюда.
4. Охарактеризовать подбор в соответствии с технологической инструкцией технологического оборудования и производственного инвентаря.
5. Произвести сервировку и подачу приготовленного блюда.
6. Указать сроки и температуру хранения приготовленного блюда.

Заключение

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции может быть использован для проведения промежуточной аттестации в форме квалификационного экзамена на очной и заочной формах обучения при подготовке студентов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Бережная И.А., преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензенты:

Директор РГК «Корчма на Диканьке»
07.09.2022г.



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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Крымский технический колледж»**

**КОМПЛЕКТ
контрольно-оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в форме экзамена
учебной дисциплины МДК.02.01 Организация обслуживания
в организациях общественного питания
по специальности
43.02.10 Организация обслуживания в общественном питании**

2022

Комплект контрольно-оценочных средств по МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания для специальности 43.02.10 Организация обслуживания в общественном питании рассмотрен на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 2 «12» «09» 2022 г.

Председатель цикловой комиссии
[Подпись] Н.А. Аргиропуло

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

«12» «09» 2022 г.
[Подпись] И.В. Арутюнова



Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине МДК.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания, разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины, ФГОС СПО для специальности 43.02.10 Организация обслуживания в общественном питании.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Бережная И.А., преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензенты:

преподаватель ГБПОУ КК «КИСТ» - Гавозда Т.В.

директор РГК «На Диканьке» - Ребковец Е.Т.

Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена учебной дисциплины МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питания базовой подготовки, разработанный преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Бережной Ириной Александровной

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплины МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественного питания.

Комплект оценочных средств включает в себя:

- Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
- Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
- Оценка освоения учебной дисциплины
- Формы и методы оценивания
- Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины
- Задания для текущего контроля знаний
- Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине
- Задания для промежуточного контроля знаний в виде экзамена.

В соответствии с ФГОС СПО контрольно-оценочные средства являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ППССЗ СПО.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и практического опыта, характеризующие этапы формирования компетенций. В соответствии с ФГОС СПО КОС являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ФГОС СПО.

Паспорт комплекта оценочных средств имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями, умениями, элементами практического опыта) в контексте требований к результатам подготовки по программе учебной дисциплины МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания. Объем комплекта оценочных средств соответствует учебному плану подготовки. По качеству КОС в целом обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении оценивания с различными целями, дает возможность определить соответствие студентов конкретной квалификационной характеристики

Заключение

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественного питания может быть использован для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Бережная И.А., преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензенты:

Заместитель директора по УТР
ГБПОУ КК КИСТ

Преподаватель,
ГБПОУ КК «КИСТ»
04.09.2022г.



Т.А. Недзвецкая

Т.В. Гавозда

Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена учебной дисциплины МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественного питания базовой подготовки, разработанный преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»
Бережной Ириной Александровной

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплины МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественного питания.

Комплект контрольно-оценочных средств содержит паспорт контрольно-оценочных средств, в который включены сведения об области применения контрольно-оценочных средств, сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации. В паспорт КОС по данному модулю включены профессиональные компетенции, согласно ФГОС СПО по специальности.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и практического опыта, характеризующие этапы формирования компетенций. В соответствии с ФГОС СПО КОС являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ФГОС СПО.

Паспорт комплекта оценочных средств имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами (знаниями, умениями, элементами практического опыта) в контексте требований к результатам подготовки по программе учебной дисциплины МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

Объем комплекта оценочных средств соответствует учебному плану подготовки. По качеству КОС в целом обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении оценивания с различными целями, дает возможность определить соответствие студентов конкретной квалификационной характеристики

Заключение

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественного питания может быть использован для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Бережная И.А., преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензенты:

Директор РГК «Корчма на Диканьке»
07.09.2022г.




Е.Т.Ребковец

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Крымский технический колледж»

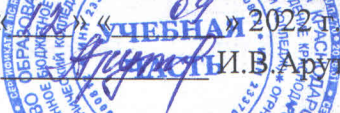
КОМПЛЕКТ
контрольно-оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в форме экзамена
по учебной дисциплине МДК 01.01 Технология приготовления и
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
по специальности
19.02.10. Технология продукции общественного питания


Комплект контрольно-оценочных средств по МДК 01.01 Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания рассмотрен на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин
Протокол № 2 «12» «09» 2022 г.
Председатель цикловой комиссии
 Н.А. Аргиропуло

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе
ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

«09» 2022 г.

И.В. Арутюнова



Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена МДК 01.01 Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины, ФГОС СПО для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Бережная И.А., преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензенты:

преподаватель ГБПОУ КК «КИСТ» - Гавозда Т.В.
директор РГК «На Диканьке» - Ребковец Е.Т.

Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена МДК 01.01 Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки, разработанный преподавателем

ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Бережной Ириной Александровной

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по профессиональному модулю ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработан на основе рабочей программы профессионального модуля МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработанной, утверждённой 30.08.2014 г. в ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Комплект контрольно-оценочных средств содержит паспорт контрольно-оценочных средств, в который включены сведения об области применения контрольно-оценочных средств, сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации. В паспорт КОС по данному модулю включены профессиональные компетенции, согласно ФГОС СПО по специальности. Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя: паспорт комплекта контрольно-оценочных средств; результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке; оценка освоения учебной дисциплины; формы и методы оценивания; типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины; задания для текущего контроля знаний; контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине.

Компоненты КОС выстроены в логической последовательности, их содержание соответствует основной профессиональной образовательной программе для специальности, рабочей программе учебной дисциплины и календарно-тематическому плану дисциплины МДК 01.01 Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Заключение

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции может быть использован для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена на очной и заочной формах обучения при подготовке студентов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Бережная И.А., преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензенты:

Директор РГК «Корчма на Диканьке»
07.09.2022г.



Е.Т.Ребковец

Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена МДК 01.01 Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанный преподавателем
ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»
Бережной Ириной Александровной

Представленный на рецензию комплект оценочных средств по профессиональному модулю МДК 01.01 Технология приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, предназначен для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена для студентов 3 курса и разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки) для очной и заочной форм обучения и строгом соответствии с рабочей программой профессионального модуля.

Задания, представленные в комплекте оценочных средств, максимально приближены к условиям будущей профессиональной деятельности обучающихся, подобраны и скомплектованы таким образом, чтобы объективно оценить знания и умения студентов при сдаче экзамена по данному модулю.

В данном комплекте оценочных средств разработаны как практические, так и теоретические задания. Практические задания (приготовление полуфабрикатов) подобраны с учетом изученных тем и разделов, а также с учетом специфики деятельности специалистов в данной области, теоретические задания направлены на обоснование практического задания.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленный комплект оценочных средств позволяет объективно оценить уровень знаний, умений, сформированность практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся и их соответствие требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, дневной и заочной форм обучения.

Рецензируемый комплект оценочных средств рекомендуется для использования в качестве диагностического инструментария при реализации профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и может использоваться для промежуточной аттестации в виде экзамена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, дневной и заочной форм обучения.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Бережная И.А., преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензенты:

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ КК КИСТ

Преподаватель,
ГБПОУ КК «КИСТ»
04.09.2022г.



Т.А. Недзвецкая

Т.В. Гавозда

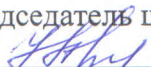
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Крымский технический колледж»

КОМПЛЕКТ
контрольно-оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в форме экзамена
по учебной дисциплине МДК.05.01 Технология приготовления и
приготовление сложных холодных и горячих десертов по ПМ.05
Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов
по специальности
19.02.10. Технология продукции общественного питания

Комплект контрольно-оценочных средств по МДК.05.01 Технология приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания рассмотрен на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 2 «12» «09» 2022 г.

Председатель цикловой комиссии
 Н.А. Аргиропуло

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

«12» «09» 2022 г.
 И.В. Арутунова



Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена МДК.05.01 Технология приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины, ФГОС СПО для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Бережная И.А., преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензенты:

преподаватель ГБПОУ КК «КИСТ» - Меркулова И.В.
директор РГК «На Диканьке» - Ребковец Е.Т.

Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена МДК 05.01 Технология приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанный преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Бережной Ириной Александровной

Представленный на рецензию комплект оценочных средств по МДК 05.01. Технология приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, предназначен для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена для студентов 4 курса и разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки) для очной и заочной форм обучения и строгом соответствии с рабочей программой профессионального модуля.

Задания, представленные в комплекте оценочных средств, максимально приближены к условиям будущей профессиональной деятельности обучающихся, подобраны и скомплектованы таким образом, чтобы объективно оценить знания и умения студентов при сдаче экзамена по данному модулю.

В данном комплекте оценочных средств разработаны как практические, так и теоретические задания.

Практические задания (приготовление десертов) подобраны с учетом изученных тем и разделов, а также с учетом специфики деятельности специалистов в данной области, теоретические задания направлены на обоснование практического задания.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Представленный комплект оценочных средств позволяет объективно оценить уровень знаний, умений, сформированность практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся и их соответствие требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, дневной и заочной форм обучения.

Рецензируемый комплект оценочных средств рекомендуется для использования в качестве диагностического инструментария при реализации профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и может использоваться для промежуточной аттестации в виде экзамена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, дневной и заочной форм обучения.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Бережная И.А., преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензенты:

Заместитель директора по УТР
ГБПОУ КК КИСТ

Преподаватель,
ГБПОУ КК «КИСТ»
04.09.2022г.



Т.А. Недзвецкая

И.В. Меркулова

Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена МДК 05.01 Технология приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанный преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Бережной Ириной Александровной

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по профессиональному модулю ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработан на основе рабочей программы профессионального модуля МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработанной, утверждённой 22.04.2014 г. в ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Комплект контрольно-оценочных средств содержит паспорт контрольно-оценочных средств, в который включены сведения об области применения контрольно-оценочных средств, сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации. В паспорт КОС по данному модулю включены профессиональные компетенции, согласно ФГОС СПО по специальности. Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя: паспорт комплекта контрольно-оценочных средств; результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке; оценка освоения учебной дисциплины; формы и методы оценивания; типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины; задания для текущего контроля знаний; контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине.

Компоненты КОС выстроены в логической последовательности, их содержание соответствует основной профессиональной образовательной программе для специальности, рабочей программе учебной дисциплины и календарно-тематическому плану дисциплины МДК 05.01 Технология приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Заключение

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов по МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов может быть использован для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена на очной и заочной формах обучения при подготовке студентов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Бережная И.А. ,преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензенты:

Директор РГК «Корчма на Диканьке»
07.09.2022г.



Е.Т.Ребковец