

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«КРЫМСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**КОМПЛЕКТ  
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВ**

**по МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий**

для специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
базовой подготовки

**Форма проведения оценочной процедуры  
Экзамен**

Крымск, 2019 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине рассмотрен на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 2 « 13 » « 09 » 2019 г.

Председатель цикловой комиссии

 Н.А.Аргиропуло

## УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора учебной работе  
ГБПОУ КК

«Крымский технический колледж» по  
учебной работе

« 14 » « 09 » 2019 г.

 И.В.Арутюнова

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине **МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** разработан на основе ФГОС СПО для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации рег. № 33234 от 23.07.2014г, разработан и утвержден педагогическим советом Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж» 30.08.2019г

В комплекте контрольно-оценочных средств включены сведения о специальности, по которой реализуется обучение студентов в колледже, цели и задачи дисциплины по формированию профессиональных и общих компетенций, возможность использования данного комплекта в профессиональном образовании, требования к умениям и знаниям.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Аргиропуло Н.А.- преподаватель профессиональных дисциплин, председатель цикловой комиссии технологических дисциплин

Преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ КК «Пашковский сельскохозяйственный колледж», кандидат технических наук, доцент ВАК

Л.Н.Сиденко

Директор ООО «Хлебов»

А.А.Маршанкулова

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«КРЫМСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**КОМПЛЕКТ  
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВ**

**по МДК.03.01 Технология производства сахаристых  
кондитерских изделий**

для специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(углубленной подготовки)

**Форма проведения оценочной процедуры  
Экзамен**

Крымск, 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине рассмотрен на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 2 «14» «09» 2018 г.

Председатель цикловой комиссии  
 Н.А.Аргиропуло

Заместитель директора учебной работе  
ГБПОУ КК

«Крымский технический колледж» по учебной работе

«15» «09» 2018 г.

 И.В.Арутюнова

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине **МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий** разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (углубленной подготовки) и рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации рег.№33402 от 01 августа 2014г., разработан и утвержден педагогическим советом Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж» 31.08.2018г.

В комплекте контрольно-оценочных средств включены сведения о специальности, по которой реализуется обучение студентов в колледже, цели и задачи дисциплины по формированию профессиональных и общих компетенций, возможность использования данного комплекта в профессиональном образовании, требования к умениям и знаниям.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Аргиропуло Н.А.- преподаватель профессиональных дисциплин, председатель цикловой комиссии технологических дисциплин

Рецензенты:

Преподаватель высшей квалификационной категории  
ФГБОУ ВО, Университетский экономико-технологический колледж  
Сочинский государственный университет

К.С.Воздвиженская

Преподаватель высшей квалификационной категории,  
ГБПОУ КК «Вознесенский техникум пищевых производств»

И.К.Ковалева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«КРЫМСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**КОМПЛЕКТ  
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВ**

по **МДК.03.02** Технология производства мучных кондитерских изделий

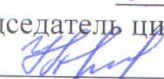
для специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(углубленной подготовки)

**Форма проведения оценочной процедуры  
Экзамен**

Крымск, 2019 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине рассмотрен на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 2 «13» «09» 2019 г.

Председатель цикловой комиссии  
  
Н.А.Аргиропуло

## УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора учебной работе  
ГБПОУ КК

«Крымский технический колледж» по  
учебной работе

«14» «09» 2019 г.

  
И.В.Арутюнова

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине **МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий** разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (углубленной подготовки) и рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации рег.№33402 от 01 августа 2014г., разработан и утвержден педагогическим советом Государственное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж» 30.08.2019г

В комплекте контрольно-оценочных средств включены сведения о специальности, по которой реализуется обучение студентов в колледже, цели и задачи дисциплины по формированию профессиональных и общих компетенций, возможность использования данного комплекта в профессиональном образовании, требования к умениям и знаниям.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Аргиропуло Н.А.- преподаватель профессиональных дисциплин, председатель цикловой комиссии технологических дисциплин

Рецензенты:

Преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ КК «Пашковский сельскохозяйственный колледж», кандидат технических наук,

доцент ВАК

Л.Н.Сиденко

Преподаватель высшей квалификационной категории,  
ГБПОУ КК «Вознесенский техникум пищевых производств»

И.К.Ковалева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«КРЫМСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**КОМПЛЕКТ  
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВ**

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

для специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
базовой подготовки

**Форма проведения оценочной процедуры  
Экзамен**

Крымск, 2018 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине рассмотрен на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 2 «14» «09» 2018 г.

Председатель цикловой комиссии

 Н.А.Аргиропуло

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора учебной работе  
ГБПОУ КК

«Крымский технический колледж» по учебной работе

«15» «09» 2018 г.

 И.В.Арутюнова

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине **МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов** разработан на основе ФГОС СПО для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации рег. № 33234 от 23.07.2014г, разработан и утвержден педагогическим советом Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж» 31.08.2018г

В комплекте контрольно-оценочных средств включены сведения о специальности, по которой реализуется обучение студентов в колледже, цели и задачи дисциплины по формированию профессиональных и общих компетенций, возможность использования данного комплекта в профессиональном образовании, требования к умениям и знаниям.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Аргиропуло Н.А.- преподаватель профессиональных дисциплин, председатель цикловой комиссии технологических дисциплин

Преподаватель высшей квалификационной категории  
ФГБОУ ВО, Университетский экономико-технологический колледж  
Сочинский государственный университет

К.С.Воздвиженская

Директор ООО «Хлебов»

А.А.Маршанкулова



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
«КРЫМСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**КОМПЛЕКТ  
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВ**

по МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий

для специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
(углубленной подготовки)

**Форма проведения оценочной процедуры  
Экзамен**

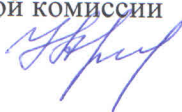
Крымск, 2019 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине рассмотрен на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 2 «13» «09» 2019 г.

Председатель цикловой комиссии

Н.А.Аргиропуло



**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора учебной работе  
ГБПОУ КК

«Крымский технический колледж» по  
учебной работе

«14» «09» 2019 г.

И.В.Арутюнова И.В.Арутюнова

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине **МДК 04.01 Технология производства макаронных изделий** разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (углубленной подготовки) и рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 Производство макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации рег.№33402 от 01 августа 2014г., разработан и утвержден педагогическим советом Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский технический колледж» 30.08.2019г

В комплекте контрольно-оценочных средств включены сведения о специальности, по которой реализуется обучение студентов в колледже, цели и задачи дисциплины по формированию профессиональных и общих компетенций, возможность использования данного комплекта в профессиональном образовании, требования к умениям и знаниям.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Аргиропуло Н.А.- преподаватель профессиональных дисциплин, председатель цикловой комиссии технологических дисциплин

Рецензенты:

Преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ КК «Пашковский сельскохозяйственный колледж», кандидат технических наук,  
доцент ВАК

Л.Н.Сиденко

Преподаватель высшей квалификационной категории,  
ГБПОУ КК «Вознесенский техникум пищевых производств»

И.К.Ковалева

## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины  
МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий  
для специальности естественно - научного профиля, углубленной  
подготовки 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,  
разработанный преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»  
Аргиропуло Натальей Александровной

Данный комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе рабочей программы ПМ.03 Производство кондитерских изделий, утвержденной педагогическим советом ГБПОУ КК «Крымский технический колледж» от 31.08.2018г. и с учетом требований ФГОС среднего общего образования по специальности: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупнённую группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (ФГОС СПО утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации рег.№33402 от 01 августа 2014г.)

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий в форме экзамена.

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

Компоненты КОС выстроены в логической последовательности, их содержание соответствует основной профессиональной образовательной программе, рабочей программе учебной дисциплины и календарно-тематическому плану МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий

Представленные материалы позволяют объективно оценить уровень знаний, умений, сформированность общих компетенций обучающихся и их соответствие требованиям ФГОС СПО для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (углубленной подготовки).

### Заключение

Рецензируемые КОС могут быть использованы для проведения промежуточной аттестации по для специальности углубленной подготовки 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Рецензент:

Преподаватель высшей квалификационной категории,  
ГБПОУ КК «Вознесенский техникум пищевых производств»  
13.09.2018г.



## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины  
МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий для специальности  
углубленной подготовки: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,  
разработанную преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»  
Аргиропуло Натальей Александровной

Данный комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе рабочей программы ПМ.03 Производство кондитерских изделий.

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий в форме экзамена.

Комплект КОС содержит все необходимые структурные элементы, и позволяет объективно оценить уровень знаний, умений, сформированность общих компетенций обучающихся.

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.

Преподаватель указывает результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.

В программу включен список рекомендуемой нормативной и учебно-методической литературы, приводится перечень вопросов и заданий для проведения итоговой аттестации.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с требованиями к изучению данного междисциплинарного курса и рекомендуется для реализации в учебном процессе ГБПОУ КК «Крымский технический колледж».

### Заключение

Комплект контрольно-оценочных средств для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий является методическим материалом, определяющим процедуру оценивания знаний и умений, обучающихся по данным специальностям и могут быть использованы для проведения промежуточной аттестации по данной дисциплине.

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

Разработчик:

Аргиропуло Н.А., преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензент:

Преподаватель высшей квалификационной категории,  
ГБПОУ КК «Вознесенский техникум пищевых производств» И.К.Ковалева  
12.09.2019г.



## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины  
МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий для специальности  
углубленной подготовки: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,  
разработанную преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

**Аргиропуло Натальей Александровной**

Данный комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе рабочей программы ПМ.03 Производство кондитерских изделий.

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий в форме экзамена.

Комплект КОС содержит все необходимые структурные элементы и позволяет объективно оценить уровень знаний, умений, сформированность общих компетенций обучающихся.

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.

Преподаватель указывает результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.

В программу включен список рекомендуемой нормативной и учебно-методической литературы, приводится перечень вопросов и заданий для проведения итоговой аттестации.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с требованиями к изучению данного междисциплинарного курса и рекомендуется для реализации в учебном процессе ГБПОУ КК «Крымский технический колледж».

### Заключение

Комплект контрольно-оценочных средств для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий является методическим материалом, определяющим процедуру оценивания знаний и умений, обучающихся по данным специальностям и могут быть использованы для проведения промежуточной аттестации по данной дисциплине.

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

Разработчик:

Аргиропуло Н.А., преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензент:

Преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ КК «Цапковский сельскохозяйственный колледж», кандидат технических наук, доцент ВАК

11.09.2019г.



Л.Н. Сиденко

## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины  
МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий для специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки,  
разработанную преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

**Аргиропуло Натальей Александровной**

Реализуемый комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, (ФГОС СПО утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. № 373, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации, рег № 33402 от 01 августа 2014 г.).

Рецензируемый комплект КОС включает в себя все необходимые структурные элементы: титульный лист, на котором представлены исходные данные учебного заведения с наименованием КОС, года ее издания. На оборотной стороне титульного листа содержится информация о рассмотрении КОС на заседании цикловой комиссии, педагогического совета и дате ее утверждения; паспорт комплекта контрольно-оценочных средств учебной дисциплины включены сведения: область применения КОС; сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типа заданий, формах аттестации, заданий для проведения экзамена; пакет экзаменатора.

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.04.01 Технология производства макаронных изделий. 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 рецензента

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, углубленной подготовки, является методическим материалом, определяющим процедуру оценивания знаний и умений, обучающихся по данным специальностям и могут быть использованы в образовательной деятельности при проведении промежуточной аттестации студентов данной специальности.

Рецензент:

Преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ КК «Пашковский сельскохозяйственный колледж», кандидат технических наук,  
доцент ВАК

12.09.2019г.



Л.Н. Сиденко

## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины  
МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий для специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки,  
разработанную преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

**Аргиропуло Натальей Александровной**

Реализуемый комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, (ФГОС СПО утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. № 373, зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации, рег № 33402 от 01 августа 2014 г.).

Рецензируемый комплект КОС включает в себя все необходимые структурные элементы: титульный лист, на котором представлены исходные данные учебного заведения с наименованием КОС, года ее издания. На оборотной стороне титульного листа содержится информация о рассмотрении КОС на заседании цикловой комиссии, педагогического совета и дате ее утверждения; паспорт комплекта контрольно-оценочных средств учебной дисциплины включены сведения: область применения КОС; сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типа заданий, формах аттестации, заданий для проведения экзамена; пакет экзаменатора.

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.04.01 Технология производства макаронных изделий. 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 рецензента**

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки, является методическим материалом, определяющим процедуру оценивания знаний и умений, обучающихся по данным специальностям и могут быть использованы в образовательной деятельности при проведении промежуточной аттестации студентов данной специальности.

Рецензент:

Преподаватель высшей квалификационной категории,  
ГБПОУ КК «Вознесенский техникум пищевых производств»

13.09.2018г.



**И.К.Ковалева**

## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств по учебной дисциплине  
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, выполненный преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

**Аргиропуло Наталья Александровна**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект оценочных средств (КОС) содержит:

1. Паспорт комплекта оценочных средств, где указана область применения комплекта оценочных средств
2. Комплект оценочных средств, где представлены задания для проведения экзамена в виде теоретических вопросов и практического задания и условия выполнения задания
3. Пакет экзаменатора
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и практического опыта, характеризующие этапы формирования компетенций.

В соответствии с ФГОС СПО контрольно-оценочные средства являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ППССЗ 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.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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

Структура комплекта соответствует современным требованиям. Содержание каждого его элемента разработано с достаточной степенью полноты и законченности.

Таким образом, рецензируемый комплект оценочных средств содержит все необходимые элементы рекомендуемой структуры, обладает достаточной полнотой и законченностью, является ценным практическим документом данной дисциплины.

Разработчик:

Аргиропуло Наталья Александровна, преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензент:

Преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ КК «Пашковский сельскохозяйственный колледж», кандидат технических наук,  
доцент ВАК

12.09.2019г.



Л.Н. Сиденко



## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств по учебной дисциплине  
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских  
изделий, выполненный преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

**Аргиропуло Наталья Александровна**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект оценочных средств (КОС) содержит:

1. Паспорт комплекта оценочных средств, где указана область применения комплекта оценочных средств

2. Комплект оценочных средств, где представлены задания для проведения экзамена в виде теоретических вопросов и практического задания и условия выполнения задания

3. Пакет экзаменатора

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и практического опыта, характеризующие этапы формирования компетенций.

В соответствии с ФГОС СПО контрольно-оценочные средства являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ППССЗ 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.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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

Структура комплекта соответствует современным требованиям. Содержание каждого его элемента разработано с достаточной степенью полноты и законченности.

Таким образом, рецензируемый комплект оценочных средств содержит все необходимые элементы рекомендуемой структуры, обладает достаточной полнотой и законченностью, является ценным практическим документом данной дисциплины.

Разработчик:

Аргиропуло Наталья Александровна, преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензент:

Директор ООО «Хлебов»

12.09.2019г.



А.А.Маршанкулова

## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины МДК. 05.01  
Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов для специальности  
базовой подготовки: 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

разработанную преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»  
**Аргиропуло Натальей Александровной**

Реализуемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов в рамках образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (ФГОС СПО утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. № 384 и зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации рег. № 33234 от 23.07.2014 г).

В комплекте КОС определено место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы и область ее применения.

Рецензируемый комплект КОС дисциплины МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов содержит в себе все необходимые структурные элементы.

В комплекте контрольно-оценочных средств включены сведения о специальности, по которой реализуется обучение студентов в колледже, цели и задачи дисциплины по формированию профессиональных и общих компетенций, возможность использования данного комплекта в профессиональном образовании, требования к умениям и знаниям.

Структура комплекта соответствует современным требованиям образования.

Содержание каждого элемента разработано с достаточной степенью полноты и законченности. Таким образом, рецензируемый комплект оценочных средств содержит все необходимые элементы рекомендуемой структуры, обладает достаточной полнотой и законченностью, является ценным практическим документом данной дисциплины.

### Заключение

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов для специальности базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания может быть использован в образовательной деятельности на очной и заочной форме обучения при подготовке студентов по данной специальности.

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

Разработчик:

Аргиропуло Наталья Александровна, преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»»

Рецензент:

Директор ООО «Хлебов»

12.09.2019г.



А.А.Маршанкулова



## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины МДК. 05.01  
Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов для специальности  
базовой подготовки: 19.02.10 Технология продукции общественного питания,  
разработанную преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

**Аргиропуло Натальей Александровной**

Реализуемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов в рамках образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии (ФГОС СПО утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. № 384 и зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации рег. № 33234 от 23.07.2014 г).

В комплекте КОС определено место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы и область ее применения.

Рецензируемый комплект КОС дисциплины МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов содержит в себе все необходимые структурные элементы.

В комплекте контрольно-оценочных средств включены сведения о специальности, по которой реализуется обучение студентов в колледже, цели и задачи дисциплины по формированию профессиональных и общих компетенций, возможность использования данного комплекта в профессиональном образовании, требования к умениям и знаниям.

Структура комплекта соответствует современным требованиям образования.

Содержание каждого элемента разработано с достаточной степенью полноты и законченности. Таким образом, рецензируемый комплект оценочных средств содержит все необходимые элементы рекомендуемой структуры, обладает достаточной полнотой и законченностью, является ценным практическим документом данной дисциплины.

### Заключение

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов для специальности базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания может быть использован в образовательной деятельности на очной и заочной форме обучения при подготовке студентов по данной специальности.

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

Разработчик:

Аргиропуло Наталья Александровна, преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»»

Рецензент:

Преподаватель специальных дисциплин

Университетский экономико-

технологический колледж

ФГБОУ ВО Сочинский

государственный университет

высшей квалификационной категории

12.09.2018г.

*Наталья Александровна*  
завершено

*Аргиропуло Наталья Александровна*  
преподаватель  
завершено

*Воздвиженская К.С.*  
преподаватель  
завершено

