

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ
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 МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья**

в рамках основной профессиональной образовательной программы
для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
(углубленная подготовка)

Крымск, 2018 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья рассмотрен на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 1 «31» «08» 2018 г.

Председатель цикловой комиссии

Н.А. Аргиропуло



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР ГБПОУ
КК «Крымский технический колледж»

2018 г.

В.А. Виниченко

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья разработан на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденной педагогическим советом ГБПОУ КК «Крымский технический колледж» 31 августа 2018 г., Протокол № 1.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Кряриди Е.Б.- преподаватель профессиональных дисциплин

Рецензенты:

В.К.Кожевникова, преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ КК КИСТ

А.А.Маршанкулова, директор ООО Жуковский хлеб

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств по учебной дисциплине
МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья, выполненный преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»
Кряриди Екатериной Борисовной

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья, разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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 ППСЗ 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.01.01 Технология хранения и подготовки сырья

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.

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

Разработчик:

Кряриди Екатерина Борисовна, преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензент:

Директор ООО «Хлебов»

29.08.2018г.



А.А.Маршанкулова

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины
МДК.01.01 Технология хранения и подготовки сырья
для специальности естественно - научного профиля, углубленной
подготовки 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,
разработанный преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»
Кряриди Екатериной Борисовной

Данный комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе рабочей программы ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке, 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.01.01 Технология хранения и подготовки сырья

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.01.01 Технология хранения и подготовки сырья

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

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

Разработчик:

Кряриди Е.Б., преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензент:

Преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ КК КИСТ

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ КК КИСТ

28.08.2018г.



В.К. Кожевникова

Т.А. Недзвецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ
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 МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
в рамках основной профессиональной образовательной программы
для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
(углубленная подготовка)**

Крымск, 2018 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по МДК.02.01 рассмотрен на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 1 «31» «08» 2018 г.

Председатель цикловой комиссии

Н.А.Аргиропуло

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР ГБПОУ
КК «Крымский технический колледж»

«31» «08» 2018 г.

В.А. Виниченко



Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий разработан на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденной педагогическим советом ГБПОУ КК «Крымский технический колледж» 31 августа 2018 г., Протокол № 1.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Разработчик: Кряриди Е.Б., преподаватель профессиональных дисциплин

Рецензенты:

В.К. Кожевникова, преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ КК КИСТ

А.А. Маршанкулова, директор ООО Жуковский хлеб

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины МДК.02.01
Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий для специальности
углубленной подготовки: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
разработанную преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»
Кряриди Екатериной Борисовной

Реализуемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по учебной дисциплине МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий в рамках образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной 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.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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 .02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий для специальности углубленной подготовки 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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:

Кряриди Екатерина Борисовна, преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензент:

Директор ООО «Хлебов»

29.08.2018г.



А.А.Маршанкулова

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины
МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий для специальности
углубленной подготовки: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,
разработанную преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»
Кряриди Екатериной Борисовной

Данный комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе рабочей программы ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных 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:

Кряриди Е.Б., преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензент:

Преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ КК КИСТ

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ КК КИСТ
28.08.2018г.



В.К. Кожевникова

Т.А. Недзвецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ
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 МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских
изделий**

в рамках основной профессиональной образовательной программы
для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
(углубленная подготовка)

Крымск, 2018 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий рассмотрен на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 1 « 31 » « 08 » 2018 г.

Председатель цикловой комиссии

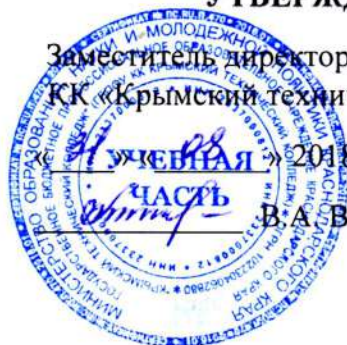
Н.А.Аргиропуло

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР ГБПОУ
КК «Крымский технический колледж»

« ЖЕВЯЯ » 2018 г.

В.А.Виниченко



Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий разработан на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий, утвержденной педагогическим советом ГБПОУ КК «Крымский технический колледж» 31.08.2018г

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Кряриди Е.Б.- преподаватель профессиональных дисциплин

Рецензенты:

В.К. Кожевникова, преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ КК КИСТ

А.А. Маршанкулова, директор ООО Жуковский хлеб

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»
Кряриди Екатериной Борисовной

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, форсированность 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.

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:

Кряриди Екатерина Борисовна, преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензент:

Директор ООО «Хлебов»

29.08.2018г.



А.А.Маршанкулова

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств по учебной дисциплине
МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий, выполненный пре-
подавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»
Кряриди Екатериной Борисовной

Комплект 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

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.03.02 Технология производства 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.

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

Разработчик:

Кряриди Екатерина Борисовна, преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензент:

Преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ КК КИСТ

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ КК КИСТ

28.08.2018г.



В.К. Кожевникова

Т.А. Недзвецкая

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

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

**Комплект контрольно-оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в форме дифференцированного зачёта
по учебной дисциплине ЕН.02 Экологические основы
природопользования**

в рамках основной профессиональной образовательной программы
для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
(углубленная подготовка)

Комплект контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине ЕН.02
Экологические основы природопользования
рассмотрен на заседании цикловой
комиссии технологических дисциплин

Протокол № 1 «31» «08» 2018 г.

Председатель цикловой комиссии

Н.А.Аргиропуло



Заместитель директора по УМР ГБПОУ
КК «Крымский технический колледж»

2018 г.

В.А. Виниченко

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (углубленной подготовки), утвержденной педагогическим советом ГБПОУ КК «Крымский технический колледж» 31.08.2018г, Протокол № 1.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Кряриди Е.Б.- преподаватель профессиональных дисциплин

Рецензенты:

С.С. Тоноян, преподаватель экологии ГБПОУ КК КИСТ

А.А.Маршанкулова, диреткор ООО Жуковский хлеб

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины
ЕН.02 Экологические основы природопользования
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной
подготовки, разработанную преподавателем
ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»
Кряриди Екатериной Борисовной

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ЕН.02 Экологические основы природопользования в рамках основной профессиональной образовательной программы 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. 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 дифференцированного зачета 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 ЕН.02 Экологические основы природопользования. 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

Рецензируемый комплект КОС учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования 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

Разработчик:

Кряриди Екатерина Борисовна, преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензент:

Директор ООО «Хлебов»



А.А.Маршанкулова

29.08.2018г.

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины
ЕН.02 Экологические основы природопользования
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной
подготовки, разработанную преподавателем
ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»
Кряриди Екатериной Борисовной

Реализуемый комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ЕН.02 Экологические основы природопользования 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 дифференцированного зачета 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 ЕН.02 Экологические основы природопользования. 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 ЕН.02 Экологические основы природопользования 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

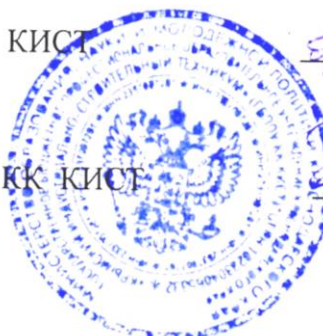
Рецензент:

Преподаватель экологии ГБПОУ КК КИСТ


С.С.Тоноян

Заместитель директора по УПР ГБПОУ КК КИСТ


Т.А. Недзвецкая



28.08.2018г.

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

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

**Комплект контрольно-оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в форме дифференцированного зачёта
по учебной дисциплине ОП.08 Управление качеством с основами
метрологии и стандартизации**

в рамках основной профессиональной образовательной программы
для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
(углубленная подготовка)

Крымск, 2018 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.08 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации рассмотрен на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 1 «31» «08» 2018 г.

Председатель цикловой комиссии

Н.А. Аргиропуло



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УМР ГБПОУ
КК «Крымский технический колледж»
31 «31» «08» 2018 г.

В.А. Виниченко

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОП.08 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (углубленная подготовка), утверждённой педагогическим советом ГБПОУ КК «Крымский технический колледж» 31.08.2018г, Протокол № 1.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Разработчик:

Кряриди Е.Б.- преподаватель профессиональных дисциплин

Рецензенты:

В.К. Кожевникова, преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ КК КИСТ

А.А. Маршанкулова, директор ООО Жуковский хлеб

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины
ОП.08. Управление качеством с основами метрологии и стандартизации
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки,
разработанную преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»
Кряриди Екатериной Борисовной

Рецензируемый комплект КОС для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОП.08 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации в рамках 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. Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ОП.08. Управление качеством с основами метрологии и стандартизации в форме дифференцированного зачета.

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 ОП.08 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации. 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

КОС могут быть использованы для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.08. Управление качеством с основами метрологии и стандартизации для специальности углубленной подготовки 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработчик:

Кряриди Екатерина Борисовна, преподаватель ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»

Рецензент:

Директор ООО «Хлебов»
29.08.2018г.



А.А.Маршанкулова
А.А.Маршанкулова

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины
ОП.08. Управление качеством с основами метрологии и стандартизации
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий углубленной подготовки,
разработанную преподавателем ГБПОУ КК «Крымский технический колледж»
Кряриди Екатериной Борисовной

Реализуемый комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОП.08 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации

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. Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ОП.08. Управление качеством с основами метрологии и стандартизации в форме дифференцированного зачета.

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 ОП.08 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации. 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 учебной дисциплине ОП.08. Управление качеством с основами метрологии и стандартизации для специальности углубленной подготовки 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Рецензент:

Преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ КК КИСТ

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ КК КИСТ

28.08.2018г.



В.К. Кожевникова

Т.А. Недзвецкая