

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НАУКИ, И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ЛЕНИНГРАДСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в форме экзамена
по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов
в рамках основной профессиональной образовательной программы
по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**


2020г.

РАССМОТРЕН
на заседании ПЦК
преподавателей и мастеров производственного
обучения технолого-экономической
направленности
протокол № 1 от 31.08.2020 г.

Председатель ПЦК
 Р.И.Голенищева

СОГЛАСОВАНО
на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от
31.08.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
ГБПОУ КК ЛТК


С.М. Храпова
31.08.2020 г.

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в рамках основной профессиональной образовательной программы разработан на основе:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г.
- рабочей программы ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов по специальности СПО 19.02.10Технология продукции общественного питания, утвержденной приказом директора ГБПОУ КК ЛТК № 372-АХ §1 от 31 августа 2020г.
- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся, утверждённого приказом директора ГБПОУ КК ЛТК № от 04.05.2019 г.

Разработчики РП: Филатова А.Я., преподаватель ГБПОУ КК ЛТК

Разработчики КОС:
Рецензенты КОС:
Филатова А.Я., преподаватель ГБПОУ КК ЛТК
Пономарев И.Н., инженер-технолог, генеральный директор ООО «Ленинградский каравай»
Чуприна Н.Г., инженер-технолог, преподаватель сервисных дисциплин ГАПОУ КК ЛСПК

**Рецензия на комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена
по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчик Филатова Анастасия Яковлевна, преподаватель ГБПОУ КК ЛТК

Организация-разработчик: ГБПОУ КК ЛТК Дата 26.08.2020г.

Контрольно- оценочные средства разработаны для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рецензируемые контрольно-оценочные средства соответствует в полном объеме Федеральному государственному образовательному стандарту по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В рецензируемых контрольно-оценочных средствах соблюдены требования Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания к основным показателям оценки результата и их требованиям. Разработчик контрольно-оценочных средств учел требования, касающиеся материально-технического оснащения занятий. Так же разработчиком соблюдены требования к аудиторной нагрузке и тематике разработанной в рабочей программе профессионального модуля.

Требования к оформлению и содержанию контрольно-оценочных средств соблюдены разработчиком согласно Федеральному государственному стандарту среднего профессионального образования для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, недостатков оформления и содержания разделов контрольно-оценочных средств нет.

Формы и методы контроля оценки знаний и умений дисциплины обеспечивают объективную оценку знаний и умений обучающихся.

Рецензируемые контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов соответствуют требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе ГБПОУ КК ЛТК.

Рецензент _____



Чуприна Н.Г., инженер-технолог, преподаватель
сервисных дисциплин ГАПОУ КК ЛСПК

**Рецензия на комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена
по ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Разработчик Филатова Анастасия Яковлевна, преподаватель ГБПОУ КК ЛТК
Организация-разработчик: ГБПОУ КК ЛТК Дата 26.08.2020г.

1. Наличие внутренней рецензии имеется.
2. Соответствие структуры комплект оценочных средств рекомендациям по разработке контрольно-оценочных средств Программа разработана в соответствии с «Разъяснениями по заполнению макета контрольно-оценочных средств ОПОП СПО».
3. Соответствие комплекта оценочных средств ФГОС в части требований к результатам освоения обучающимися учебной дисциплины Соответствует в полном объеме Федеральному государственному образовательному стандарту по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
4. Соответствие требований к основным показателям оценки результата и их критериям ФГОС, форм аттестации учебному плану соответствуют требованию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и учебному плану по данной специальности.
5. Соответствие обозначений, единиц измерения, сокращений и т.п. Государственным стандартам в целом оформление текста соответствует ГОСТ 2.105-95. Межгосударственный стандарт. Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам, "ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления".
6. Соответствие требований работодателя к формам и методам оценки знаний и умений соответствует.
7. Соответствие требований к минимальному материально-техническому обеспечению Материально-техническое обеспечение соответствует требованиям.
8. Недостатки оформления и содержания разделов контрольно-оценочных средств нет.
Общая характеристика и заключение о возможности использования контрольно-оценочных средств Рецензируемые контрольно-оценочные средства по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе ГБПОУ КК ЛТК.

Рецензент

Генеральный директор
ООО "Ленинградский каравай" Ленобласть



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НАУКИ, И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

«ЛЕНИНГРАДСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в форме экзамена
по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции
в рамках основной профессиональной образовательной программы
по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

2020г.

РАССМОТРЕН
на заседании ПЦК
преподавателей и мастеров производственного
обучения технолого-экономической
направленности
протокол № 1 от 31.08.2020 г.

Председатель ПЦК

 Р.И.Голенищева

СОГЛАСОВАНО
на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от
31.08.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УР
ГБПОУ КК ЛТК



С.М. Храпова

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в рамках основной профессиональной образовательной программы разработан на основе:

-ФГОС СПО по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г.

-рабочей программы ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции по специальности СПО 19.02.10Технология продукции общественного питания, утвержденной приказом директора ГБПОУ КК ЛТК № 372-АХ §1 от 31 августа 2020г.

- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся, утверждённого приказом директора ГБПОУ КК ЛТК № от 04.05.2019 г.

Разработчики РП: Филатова А.Я., преподаватель ГБПОУ КК ЛТК

Разработчики КОС: Филатова А.Я., преподаватель ГБПОУ КК ЛТК
Рецензенты КОС: Пономарев И.Н., инженер-технолог, генеральный директор ООО «Ленинградский каравай»
Чуприна Н.Г., инженер-технолог, преподаватель сервисных дисциплин ГАПОУ КК ЛСПК

**Рецензия на комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена
по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Разработчик Филатова Анастасия Яковлевна, преподаватель ГБПОУ КК ЛТК
Организация-разработчик: ГБПОУ КК ЛТК Дата 26.08.2020г.

Контрольно- оценочные средства разработаны для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рецензируемые контрольно-оценочные средства соответствует в полном объеме Федеральному государственному образовательному стандарту по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В рецензируемых контрольно-оценочных средствах соблюдены требования Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания к основным показателям оценки результата и их требованиям. Разработчик контрольно-оценочных средств учел требования, касающиеся материально-технического оснащения занятий. Так же разработчиком соблюдены требования к аудиторной нагрузке и тематике разработанной в рабочей программе профессионального модуля.

Требования к оформлению и содержанию контрольно-оценочных средств соблюдены разработчиком согласно Федеральному государственному стандарту среднего профессионального образования для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, недостатков оформления и содержания разделов контрольно-оценочных средств нет.

Формы и методы контроля оценки знаний и умений дисциплины обеспечивают объективную оценку знаний и умений обучающихся.

Рецензируемые контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции соответствуют требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе ГБПОУ КК ЛТК.

Рецензент



Чуприна Н.Г., инженер-технолог, преподаватель
сервисных дисциплин ГАПОУ КК ЛСПК

**Рецензия на комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена
по ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Разработчик Филатова Анастасия Яковлевна, преподаватель ГБПОУ КК ЛТК
Организация-разработчик: ГБПОУ КК ЛТК Дата 26.08.2020г.

1. Наличие внутренней рецензии имеется.
 2. Соответствие структуры комплект оценочных средств рекомендациям по разработке контрольно-оценочных средств Программа разработана в соответствии с «Разъяснениями по заполнению макета контрольно-оценочных средств ОПОП СПО (НПО)».
 3. Соответствие комплекта оценочных средств ФГОС в части требований к результатам освоения обучающимися учебной дисциплины Соответствует в полном объеме Федеральному государственному образовательному стандарту по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
 4. Соответствие требований к основным показателям оценки результата и их критериям ФГОС, форм аттестации учебному плану соответствуют требованию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и учебному плану по данной специальности.
 5. Соответствие обозначений, единиц измерения, сокращений и т.п. Государственным стандартам В целом оформление текста соответствует ГОСТ 2.105-95. Межгосударственный стандарт. Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам", "ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления".
 6. Соответствие требований работодателя к формам и методам оценки знаний и умений соответствует.
 7. Соответствие требований к минимальному материально-техническому обеспечению Материально-техническое обеспечение соответствует требованиям.
 8. Недостатки оформления и содержания разделов контрольно-оценочных средств нет.
- Общая характеристика и заключение о возможности использования контрольно-оценочных средств Рецензируемые контрольно-оценочные средства по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции соответствуют требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе ГБПОУ КК ЛТК.

Рецензент

Генеральный директор
ООО «Южноградский караван»
Тошмарев В.Н.



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

**Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в форме экзамена
по ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
в рамках основной профессиональной образовательной программы
по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

2020г.

РАССМОТРЕН

на заседании ПЦК
преподавателей и мастеров производственного
обучения технолого-экономической
направленности

протокол № 1 от 31.08.2020 г.

Председатель ПЦК



Р.И.Голенищева

СОГЛАСОВАНО

на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от
31.08.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

ГБПОУ КК ЛТК



С.М. Храпова

31.08.2020 г.

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве в рамках основной профессиональной образовательной программы разработан на основе:

-ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г.

-рабочей программы ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденной приказом директора ГБПОУ КК ЛТК № 372-АХ §1 от 26 августа 2020г.

- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся, утверждённого приказом директора ГБПОУ КК ЛТК № от 04.05.2019 г.

Разработчики РП:

Филатова А.Я., преподаватель ГБПОУ КК ЛТК

Разработчики КОС:

Филатова А.Я., преподаватель ГБПОУ КК ЛТК

Рецензенты КОС:

Пономарев И.Н., инженер-технолог, генеральный директор ООО «Ленинградский каравай»

Чуприна Н.Г., инженер-технолог, преподаватель сервисных дисциплин ГАПОУ КК ЛСПК

**Рецензия на комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена
по общепрофессиональной дисциплине профессионального цикла
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**
Разработчик Филатова Анастасия Яковлевна, преподаватель ГБПОУ КК ЛТК
Организация-разработчик: ГБПОУ КК ЛТК Дата 26.08.2020г.

Контрольно- оценочные средства разработаны для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по дисциплине ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рецензируемые контрольно-оценочные средства соответствует в полном объеме Федеральному государственному образовательному стандарту по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В рецензируемых контрольно-оценочных средствах соблюдены требования Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания к основным показателям оценки результата и их требованиям. Разработчик контрольно-оценочных средств учел требования, касающиеся материально-технического оснащения занятий. Так же разработчиком соблюдены требования к аудиторной нагрузке и тематике разработанной в рабочей программе дисциплины.

Требования к оформлению и содержанию контрольно-оценочных средств соблюдены разработчиком согласно Федеральному государственному стандарту среднего профессионального образования для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, недостатков оформления и содержания разделов контрольно-оценочных средств нет.

Формы и методы контроля оценки знаний и умений дисциплины обеспечивают объективную оценку знаний и умений обучающихся.

Рецензируемые контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве соответствуют требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе ГБПОУ КК ЛТК.

Рецензент _____



Чуприна Н.Г., инженер-технолог, преподаватель
сервисных дисциплин ГАПОУ КК ЛСПК

**Рецензия на комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в форме экзамена
по общепрофессиональной дисциплине профессионального цикла
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Разработчик Филатова Анастасия Яковлевна, преподаватель ГБПОУ КК ЛТК
Организация-разработчик: ГБПОУ КК ЛТК Дата 26.08.2020г.

1. Соответствие структуры комплект оценочных средств рекомендациям по разработке контрольно-оценочных средств Программа разработана в соответствии с «Разъяснениями по заполнению макета контрольно-оценочных средств ОПОП СПО (НПО)».
2. Соответствие комплекта оценочных средств ФГОС в части требований к результатам освоения обучающимися учебной дисциплины Соответствует в полном объеме Федеральному государственному образовательному стандарту по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
3. Соответствие требований к основным показателям оценки результата и их критериям ФГОС, форм аттестации учебному плану соответствуют требованию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и учебному плану по данной специальности.
4. Соответствие обозначений, единиц измерения, сокращений и т.п. Государственным стандартам В целом оформление текста соответствует ГОСТ 2.105-95. Межгосударственный стандарт. Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам", "ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления".
5. Соответствие требований работодателя к формам и методам оценки знаний и умений соответствует.
6. Соответствие требований к минимальному материально-техническому обеспечению Материально-техническое обеспечение соответствует требованиям.
7. Недостатки оформления и содержания разделов контрольно-оценочных средств нет.
8. Общая характеристика и заключение о возможности использования контрольно-оценочных средств Рецензируемые контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве соответствуют требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе ГБПОУ КК ЛТК.

Рецензент

*Генеральный директор
ООО "Ленинградский
каравай" Лисенков И.Н.*



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НАУКИ, И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ЛЕНИНГРАДСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в форме экзамена
по ОП.02 Физиология питания
в рамках основной профессиональной образовательной программы
по специальности СПО 19.02.10 Технология производства общественного
питания**

2020г.

РАССМОТРЕН

на заседании ПЦК
преподавателей и мастеров производственного
обучения технолого-экономической

направленности

протокол № 1 от 31.08.2020 г.

Председатель ПЦК

 Р.И.Голенищева

СОГЛАСОВАНО

на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от
31.08.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР
ГБПОУ КК ЛТК



С.М. Храпова

31.08.2020 г.

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена ОП.02 Физиология питания в рамках основной профессиональной образовательной программы разработан на основе:

-ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г.

-рабочей программы ОП.02 Физиология питания по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденной приказом директора ГБПОУ КК ЛТК № 372-АХ §1 от 31 августа 2020г.

- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся, утверждённого приказом директора ГБПОУ КК ЛТК № от 04.05.2019 г.

Разработчики РП:

Филатова А. Я., преподаватель ГБПОУ КК ЛТК

Разработчики КОС:

Филатова А. Я., преподаватель ГБПОУ КК ЛТК

Рецензенты КОС:

Пономарев И.Н., инженер-технолог, генеральный директор ООО «Ленинградский каравай»

Чуприна Н.Г., инженер-технолог, преподаватель сервисных дисциплин ГАПОУ КК ЛСПК

**Рецензия на комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена
по общепрофессиональной дисциплине профессионального цикла
ОП.02 Физиология питания**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Разработчик Филатова Анастасия Яковлевна, преподаватель ГБПОУ КК ЛТК
Организация-разработчик: ГБПОУ КК ЛТК Дата 26.08.2020г.

Контрольно- оценочные средства разработаны для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по дисциплине ОП.02 Физиология питания по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рецензируемые контрольно-оценочные средства соответствует в полном объеме Федеральному государственному образовательному стандарту по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В рецензируемых контрольно-оценочных средствах соблюдены требования Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания к основным показателям оценки результата и их требованиям. Разработчик контрольно-оценочных средств учел требования, касающиеся материально-технического оснащения занятий. Так же разработчиком соблюдены требования к аудиторной нагрузке и тематике разработанной в рабочей программе дисциплины.

Требования к оформлению и содержанию контрольно-оценочных средств соблюдены разработчиком согласно Федеральному государственному стандарту среднего профессионального образования для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, недостатков оформления и содержания разделов контрольно-оценочных средств нет.

Формы и методы контроля оценки знаний и умений дисциплины обеспечивают объективную оценку знаний и умений обучающихся.

Рецензируемые контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине ОП. 02 Физиология питания соответствуют требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе ГБПОУ КК ЛТК.

Рецензент



Чуприна Н.Г., инженер-технолог, преподаватель
сервисных дисциплин ГАПОУ КК ЛСПК

**Рецензия на комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в форме экзамена
по общепрофессиональной дисциплине профессионального цикла
ОП.02 Физиология питания
для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Разработчик Филатова Анастасия Яковлевна, преподаватель ГБПОУ КК ЛТК
Организация-разработчик: ГБПОУ КК ЛТК Дата 26.08.2020г.

1. Соответствие структуры комплект оценочных средств рекомендациям по разработке контрольно-оценочных средств Программа разработана в соответствии с «Разъяснениями по заполнению макета контрольно-оценочных средств ОПОП СПО (НПО)».
2. Соответствие комплекта оценочных средств ФГОС в части требований к результатам освоения обучающимися учебной дисциплины Соответствует в полном объеме Федеральному государственному образовательному стандарту по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
3. Соответствие требований к основным показателям оценки результата и их критериям ФГОС, форм аттестации учебному плану соответствуют требованию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания и учебному плану по данной специальности.
4. Соответствие обозначений, единиц измерения, сокращений и т.п. Государственным стандартам В целом оформлении текста соответствует ГОСТ 2.105-95. Межгосударственный стандарт. Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам", "ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления".
5. Соответствие требований работодателя к формам и методам оценки знаний и умений соответствует.
6. Соответствие требований к минимальному материально-техническому обеспечению Материально-техническое обеспечение соответствует требованиям.
7. Недостатки оформления и содержания разделов контрольно-оценочных средств нет.
8. Общая характеристика и заключение о возможности использования контрольно-оценочных средств Рецензируемые контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине ОП.02 Физиология питания соответствуют требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе ГБПОУ КК ЛТК.

Рецензент

*Генеральный директор
ООО «Ленинградский караван»*

