

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НАУКИ, И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

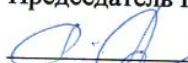
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

«ЛЕНИНГРАДСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в форме экзамена
по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
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



С.М. Храпов:

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 22.04.2014 г.

-рабочей программы ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по специальности 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 04.05.2020 г.

Разработчики РП: Рылина М.В., преподаватель ГБПОУ КК ЛТК

Разработчики КОС: Рылина М.В., 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 по профессиональному модулю
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Разработчик Рылина Марина Васильевна, 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.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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
Ленинградский каравай
И.И.



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. 07 Выполнение работ по профессии повар
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.07 Выполнение работ по профессии повар 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.07 Выполнение работ по профессии повар 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: Рылина М.В., преподаватель ГБПОУ КК ЛТК

Разработчики КОС:
Рецензенты КОС: Рылина М.В., 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 по профессиональному модулю
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Разработчик Рылина Марина Васильевна, 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.07 Выполнение работ по профессии повар 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 каравэй
Семечарев И.Н.



**Рецензия на комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена
по ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчик Рылина Марина Васильевна, 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.07 Выполнение работ по профессии Повар 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.07 Выполнение работ по профессии Повар 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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НАУКИ, И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

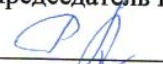
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

«ЛЕНИНГРАДСКИЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в форме экзамена
по ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
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 ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья 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.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья 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: Рылина М.В., преподаватель ГБПОУ КК ЛТК

Разработчики КОС: Рылина М.В., преподаватель ГБПОУ КК ЛТК
Рецензенты КОС: Пономарев И.Н., инженер-технолог, генеральный директор ООО «Кубанский 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.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Разработчик Рылина Марина Васильевна, 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.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья 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.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья 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
по общепрофессиональной дисциплине профессионального цикла
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Разработчик Рылина Марина Васильевна, 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. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья 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
Ленинмарев И.Н.



Ленинмарев И.Н.