

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»

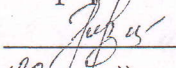
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА



учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

для профессии среднего профессионального образования:

43.01.09 Повар, кондитер



Согласована
на заседании цикловой
методической комиссии
«Сферы Обслуживания»
 Т.В.Гавозда
«30» 08 2017 г.
Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК КИСТ
 Н.В.Плюшник
«31» 08 2017 г.


Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол № 1 от «31» 08 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УТПС 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года 44898.


Профессиональные стандарты: Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)), Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)) и Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».


Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Крымский индустриально-строительный техникум»

Разработчики:

Гавозда Т.В. преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ 

Рецензенты:

 Ущенко И.В. заведующая
производством ресторана «Звездный»
Квалификация по диплому
инженер - технолог

 Андрющенко В.Л. директор ООО
« Моранд»
Квалификация по диплому:
инженер –технолог

(подпись)



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выполненную преподавателем спецдисциплин Гавозда Татьяной Владиславовной.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по указанной профессии.

В результате изучения программного материала, обучающиеся овладеют знаниями и умениями по всем вопросам ФГОС СПО по данной профессии.

В рабочую программу учебной дисциплины включены сведения о профессии, по которой реализуется обучение студентов, цели и задачи дисциплины по формированию умений и знаний, возможность использования данной программы в дополнительном профессиональном образовании, требования к умениям и знаниям, информация о количестве часов, отведённых по учебному плану профессии с учётом максимальной, обязательной аудиторной учебной нагрузки, практических работ, самостоятельной работы обучающихся с подробным указанием видов этой работы и количеством отведённых на них часов.

Структура рабочей программы соответствует рекомендациям по разработке программ. В тематическом плане раскрывается последовательность изучения разделов и тем программы, показывается распределение учебных часов по разделам и темам дисциплины как аудиторных занятий, так и самостоятельной работы. Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям, умениям и навыкам обучающихся.

В рабочей программе дисциплины особая роль отводится практическим и лабораторным занятиям, где студенты получают навыки использования полученных знаний и умений. Тематика практических, лабораторных соответствует требованиям подготовки выпускника по профессии и содержанию рабочей программы.

Язык и стиль изложения, терминология разработанной учебной дисциплины соответствует требованиям.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Заключение:

Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров может быть использована для обеспечения программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент Андриющенко В.Л.,
директор ООО «Моранд».

30 августа 2017 г.



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выполненную преподавателем спецдисциплин Гавозда Татьяной Владиславовной.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по указанной профессии.

В результате изучения программного материала, обучающиеся овладеют знаниями и умениями по всем вопросам ФГОС СПО по данной профессии.

В рабочую программу учебной дисциплины включены сведения о профессии, по которой реализуется обучение студентов, цели и задачи дисциплины по формированию умений и знаний, возможность использования данной программы в дополнительном профессиональном образовании, требования к умениям и знаниям, информация о количестве часов, отведённых по учебному плану профессии с учётом максимальной, обязательной аудиторной учебной нагрузки, практических работ, самостоятельной работы обучающихся с подробным указанием видов этой работы и количеством отведённых на них часов.

Структура рабочей программы соответствует рекомендациям по разработке программ. В тематическом плане раскрывается последовательность изучения разделов и тем программы, показывается распределение учебных часов по разделам и темам дисциплины как аудиторных занятий, так и самостоятельной работы. Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям, умениям и навыкам обучающихся.

В рабочей программе дисциплины особая роль отводится практическим и лабораторным занятиям, где студенты получают навыки использования полученных знаний и умений. Тематика практических, лабораторных соответствует требованиям подготовки выпускника по профессии и содержанию рабочей программы.

Язык и стиль изложения, терминология разработанной учебной дисциплины соответствует требованиям.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Заключение:

Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров может быть использована для обеспечения программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент Ущенко И.В., заведующая производством ресторана «Звездный»
личная подпись

30 августа 2017 г.



Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»

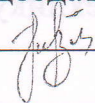
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2017

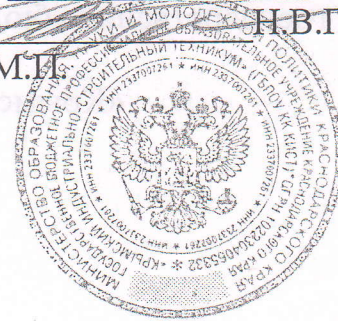


Рассмотрена цикловой
методической комиссией
«Сферы обслуживания»
«30» 08 2017 г.

Председатель
 Т.В.Гавозда

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 31.08 2017 г.

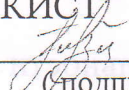
Утверждена
директор ГБПОУ КК КИСТ
«31» 08 2017 г.
Н.В.Плошник
М.П.



Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 23.07.2014 г. № 33234), входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация разработчик: ГБПОУ КК «Крымский индустриально-строительный техникум»

Разработчик: Гавозда Т.В. преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ


(подпись)

Рецензенты:

Ковтюх Н.В. директор ГК ПОП
ресторан «Магеллан» и летнего кафе
«Журавли»
Квалификация по диплому:
инженер-технолог


(подпись)

Ущенко И.В.-заведующая производством
ресторана «Звездный»
Квалификация по диплому
инженер-технолог


(подпись)



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, выполненную преподавателем спецдисциплин Гавозда Татьяной Владиславовной.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по указанной специальности.

В результате изучения программного материала, обучающиеся овладеют знаниями и умениями по всем вопросам ФГОС СПО по данной специальности.

В рабочую программу профессионального модуля включены сведения о специальности, по которой реализуется обучение, цели и задачи профессионального модуля по формированию умений и знаний, возможность использования данной программы в дополнительном профессиональном образовании, требования к умениям и знаниям, информация о количестве часов, отведённых по учебному плану специальности с учётом максимальной, обязательной аудиторной учебной нагрузки, практических работ, самостоятельной работы обучающихся с подробным указанием видов этой работы и количеством отведённых на них часов.

Структура рабочей программы соответствует рекомендациям по разработке программ. В тематическом плане раскрывается последовательность изучения разделов и тем программы, показывается распределение учебных часов по разделам и темам дисциплины как аудиторных занятий, так и самостоятельной работы. Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям, умениям и навыкам обучающихся.

В рабочей программе профессионального модуля особая роль отводится практическим и лабораторным занятиям, где студенты получают навыки использования полученных знаний и умений. Тематика практических, лабораторных соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности и содержанию рабочей программы.

Язык и стиль изложения, терминология разработанной учебной дисциплины соответствует требованиям.

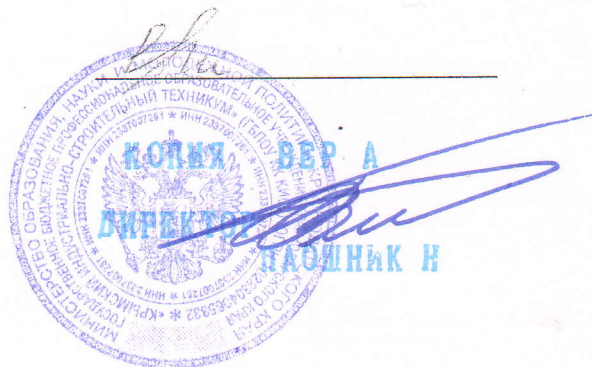
Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Заключение:

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент Ущенко И.В.,
Заведующая производством
ресторана «Звездный».

30 августа 2017 г.



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, выполненную преподавателем спецдисциплин Гавозда Татьяной Владиславовной.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по указанной специальности.

В результате изучения программного материала, обучающиеся овладеют знаниями и умениями по всем вопросам ФГОС СПО по данной специальности.

В рабочую программу профессионального модуля включены сведения о специальности, по которой реализуется обучение, цели и задачи профессионального модуля по формированию умений и знаний, возможность использования данной программы в дополнительном профессиональном образовании, требования к умениям и знаниям, информация о количестве часов, отведённых по учебному плану специальности с учётом максимальной, обязательной аудиторной учебной нагрузки, практических работ, самостоятельной работы обучающихся с подробным указанием видов этой работы и количеством отведённых на них часов.

Структура рабочей программы соответствует рекомендациям по разработке программ. В тематическом плане раскрывается последовательность изучения разделов и тем программы, показывается распределение учебных часов по разделам и темам дисциплины как аудиторных занятий, так и самостоятельной работы. Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям, умениям и навыкам обучающихся.

В рабочей программе профессионального модуля особая роль отводится практическим и лабораторным занятиям, где студенты получают навыки использования полученных знаний и умений. Тематика практических, лабораторных соответствует требованиям подготовки выпускника по специальности и содержанию рабочей программы.

Язык и стиль изложения, терминология разработанной учебной дисциплины соответствует требованиям.

Содержание рабочей программы соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Заключение:

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент Ковтюх Н.В.,
директор ГК ПОП ресторан «Магелан»
и летнего кафе «Журавли».

30 августа 2017 г.



Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания



2017

Рассмотрена цикловой
методической комиссией
«Сферы обслуживания»
«30» 08 2017 г.

Председатель
 Т.В.Гавозда

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 31.08 2017 г.

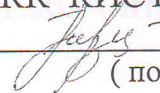
Утверждена
директор ГБПОУ КК КИСТ
« 31 » 08 2017 г
Н.В.Плошник



Рабочая программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 23.07.2014 г. № 33234), входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация разработчик: ГБПОУ КК «Крымский индустриально-строительный техникум»

Разработчик: Гавозда Т.В. преподаватель
ГБПОУ КК КИСТ


(подпись)

Рецензенты:

Ковтюх Н.В.. директор ГК ПОП
ресторан «Магеллан» и летнего кафе
«Журавли»

Квалификация по диплому:
инженер-технолог


(подпись)

Ущенко И.В.- заведующая производством
ресторана «Звездный»

Квалификация по диплому
инженер-технолог


(подпись)



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, выполненную преподавателем спецдисциплин Гавозда Татьяной Владиславовной.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Рабочая программа составлена в соответствии с Рекомендациями по разработке рабочих программ.

Рабочая программа включает обязательные компоненты: паспорт рабочей программы, структуру и содержание, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы охватывает весь материал, необходимый для обучения студентов средних специальных учебных заведений.

Рабочая программа отражает место профессионального модуля в структуре ОПОП. Раскрываются основные цели и задачи изучаемого профессионального модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля.

В Структуре и содержании профессионального модуля паспорта программы определены темы и количество часов на их изучение, указывается объем часов максимальной, обязательной аудиторной учебной нагрузки, самостоятельной работы обучающихся, перечислены виды обязательной аудиторной учебной нагрузки, самостоятельной работы и форма итоговой аттестации по дисциплине.

Содержание программы направлено на приобретение обучающимися знаний, умений и навыков, направленных на формирование общих компетенций ОК определенных ФГОС СПО, и соответствует объему часов, указанному в рабочем учебном плане.

В рабочей программе указаны требования к результатам освоения дисциплины. Всё это позволяет обеспечивать приобретение обучающимися знаний, умений и навыков, направленных на формирование профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности и может соответствовать объему часов, указанному в рабочем учебном плане.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины» определены результаты обучения и те формы и методы, которые будут использованы для их контроля и оценки преподавателем.

Все темы, отвечают требованиям современности. В результате изучения профессионального модуля обучающийся сможет применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

Заключение:

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, составлена квалифицированно, демонстрирует профессионализм и высокий уровень методической подготовки и может быть использована в образовательном процессе.

Рецензент Ущенко И.В.,
Заведующая производством
ресторана «Звездный».

30 августа 2017 г.



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, выполненную преподавателем спецдисциплин Гавозда Татьяной Владиславовной.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Рабочая программа составлена в соответствии с Рекомендациями по разработке рабочих программ.

Рабочая программа включает обязательные компоненты: паспорт рабочей программы, структуру и содержание, условия реализации, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Содержание рабочей программы охватывает весь материал, необходимый для обучения студентов средних специальных учебных заведений.

Рабочая программа отражает место профессионального модуля в структуре ОПОП. Раскрываются основные цели и задачи изучаемого профессионального модуля, требования к результатам освоения профессионального модуля.

В Структуре и содержании профессионального модуля паспорта программы определены темы и количество часов на их изучение, указывается объем часов максимальной, обязательной аудиторной учебной нагрузки, самостоятельной работы обучающихся, перечислены виды обязательной аудиторной учебной нагрузки, самостоятельной работы и форма итоговой аттестации по дисциплине.

Содержание программы направлено на приобретение обучающимися знаний, умений и навыков, направленных на формирование общих компетенций ОК определенных ФГОС СПО, и соответствует объему часов, указанному в рабочем учебном плане.

В рабочей программе указаны требования к результатам освоения дисциплины. Всё это позволяет обеспечивать приобретение обучающимися знаний, умений и навыков, направленных на формирование профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности и может соответствовать объему часов, указанному в рабочем учебном плане.

В разделе «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины» определены результаты обучения и те формы и методы, которые будут использованы для их контроля и оценки преподавателем.

Все темы, отвечают требованиям современности. В результате изучения профессионального модуля обучающийся сможет применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

Заключение:

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, составлена квалифицированно, демонстрирует профессионализм и высокий уровень методической подготовки и может быть использована в образовательном процессе.

Рецензент Ковтюх Н.В.,
директор ГК ПОП ресторан «Магелан»
и летнего кафе «Журавли»

30 августа 2017 г.



Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств учебной дисциплины

ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
* кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
для профессии среднего профессионального образования:

43.01.09 Повар, кондитер



Крымск 2018

РАССМОТРЕНО:

Методической комиссией «Сферы
обслуживания»

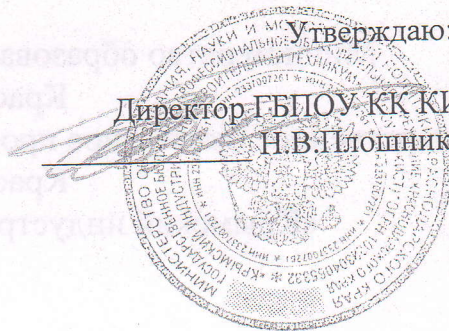
Протокол №1 от 30.08.2018г.

Председатель ЦМК Гавозда Т.В.

Утверждаю:

Директор ГБПОУ КК КИСТ

Н.В. Плошник



Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена (квалификационного) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер УГПС, (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 22.06.10, № 675, зарегистрирован в Минюсте России от 11.08.10, №18123), входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм по профессии рабочей программы ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента утвержденной директором ГБПОУ КК КИСТ

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края Крымский индустриально-строительный техникум

Разработчики:

Отчик С.Ю. преподаватель технологии ГБПОУ КК КИСТ

Гавозда Т.В.- преподаватель технологии ГБПОУ КК КИСТ

Эксперты

Крымское РАЙПО ресторан «Магеллан» Директор

(место работы)

(занимаемая должность)

Ковтюх Н.В.

(инициалы, фамилия)

Крымское РАЙПО ресторан «Магеллан» Повар-бригадир

(место работы)

(занимаемая должность)

Кляхина Л.А.

(инициалы, фамилия)



ВЕРНА

ДИРЕКТОР

ПЛОШНИК Н.В.

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выполненную преподавателем спецдисциплин Гавозда Татьяной Владиславовной.

В соответствии с ФГОС СПО контрольно-оценочные средства являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ППССЗ СПО. Паспорт контрольно-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 профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по профессиональному модулю и формы контроля и оценивания элементов модуля.

Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного), представленные в КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Объем КОС соответствует учебному плану подготовки. По качеству оценочные средства и обеспечивают объективность и достоверность результатов при проведении оценивания с различными целями, дают возможность определить соответствие студентов конкретной квалификационной характеристики. Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента может быть использован в учебном процессе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер преподавателями в рамках подготовки для реализации ФГОС СПО.

Рецензент Ковтюх Н.В.,
директор ГК ПОП ресторан «Магелан»
и летнего кафе «Журавли»

30 августа 2018 г.



КОПИЯ
ВЕР А
ПОШНЯК И

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выполненную преподавателем спецдисциплин Гавозда Татьяной Владиславовной.

В соответствии с ФГОС СПО контрольно-оценочные средства являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ППССЗ СПО. Паспорт контрольно-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 профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по профессиональному модулю и формы контроля и оценивания элементов модуля.

Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного), представленные в КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Объем КОС соответствует учебному плану подготовки. По качеству оценочные средства и обеспечивают объективность и достоверность результатов при проведении оценивания с различными целями, дают возможность определить соответствие студентов конкретной квалификационной характеристики. Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента может быть использован в учебном процессе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер преподавателями в рамках подготовки для реализации ФГОС СПО.

Рецензент Кляхина Л.А.,
повар - бригадир ГК ПОП ресторан «Магелан»
и летнего кафе «Журавли»

30 августа 2018 г.





Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Краснодарского края
«Крымский индустриально-строительный техникум»

Комплект
контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю
ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и
подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий сложного ассортимента
основной профессиональной образовательной программы по
специальности СПО:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Ковалюк Н.В.
(инициалы, фамилия)

Директор
(подпись)

(инициалы, фамилия)

(подпись)

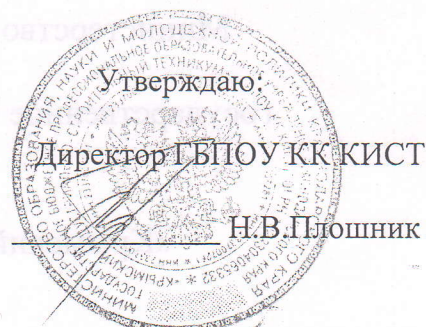
Копия
Директор
Плошник Н.В.

Крымск
2019



РАССМОТРЕНО:
Методической комиссией «Сферы
обслуживания»

Протокол №1 от 30.08.2019г.
Председатель ЦМК Гавозда Т.В.



Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена (квалификационного) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1565, зарегистрирован в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г., №44828), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, утвержденной директором ГБПОУ КК КИСТ

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края Крымский индустриально-строительный техникум

Разработчики:

Отчик С.Ю. мастер п/о ГБПОУ КК КИСТ

Гавозда Т.В.- преподаватель технологии ГБПОУ КК КИСТ

Эксперты

Крымское РАЙПО ресторан «Магеллан» Директор

(место работы)

(занимаемая должность)

Ковтюх Н.В.

(инициалы, фамилия)

Крымское РАЙПО ресторан «Магеллан» Повар-бригадир Кляхина Л.А.

Л.А.

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)



КОПИЯ
ВЕРНА

Плюшник Н.В.

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, выполненную преподавателем спецдисциплин Гавозда Татьяной Владиславовной.

В соответствии с ФГОС СПО контрольно-оценочные средства являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ППССЗ СПО. Паспорт контрольно-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 профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по профессиональному модулю и формы контроля и оценивания элементов модуля.

Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного), представленные в КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Объем КОС соответствует учебному плану подготовки. По качеству оценочные средства и обеспечивают объективность и достоверность результатов при проведении оценивания с различными целями, дают возможность определить соответствие студентов конкретной квалификационной характеристики. Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента может быть использован в учебном процессе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело преподавателями в рамках подготовки для реализации ФГОС СПО.

Рецензент Кляхина Л.А.,
повар - бригадир ГК ПОП ресторан «Магелан»
и летнего кафе «Журавли»

30 августа 2019 г.



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, выполненную преподавателем спецдисциплин Гавозда Татьяной Владиславовной.

В соответствии с ФГОС СПО контрольно-оценочные средства являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ППССЗ СПО. Паспорт контрольно-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 профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по профессиональному модулю и формы контроля и оценивания элементов модуля.

Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного), представленные в КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Объем КОС соответствует учебному плану подготовки. По качеству оценочные средства и обеспечивают объективность и достоверность результатов при проведении оценивания с различными целями, дают возможность определить соответствие студентов конкретной квалификационной характеристики. Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента может быть использован в учебном процессе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело преподавателями в рамках подготовки для реализации ФГОС СПО.

Рецензент Ковтюх Н.В.,
директор ГК ПОП ресторан «Магелан»
и летнего кафе «Журавли»

30 августа 2019 г.



КОПИЯ

ВЕРНА

ДИРЕКТОР

ПЛОШНИК НР

ИНФОУРОК

СВИДЕТЕЛЬСТВО

о публикации
на сайте infourok.ru

Настоящим подтверждается, что

Гавозда

Татьяна Владиславовна

Преподаватель

ГБПОУ КК КИСТ

опубликовал(а) на сайте infourok.ru

(Проект «Инфоурок»: Свидетельство о регистрации СМИ: Эл №ФС77-60625 от 20.01.2015)

методическую разработку

Публикация для научной конференции

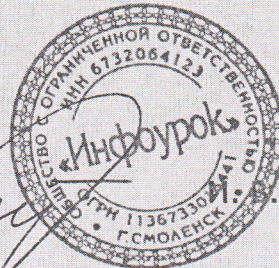
web-адрес публикации:

<http://infourok.ru/publikaciya-dlya-nauchnoy-konferencii-887084.html>

Популярность материала
(количество просмотров)
по состоянию на 16.02.2016: 3

Главный редактор

КОПИЯ
ДИРЕКТОР
НАОШНИК НВ



В. Жаборовский

16.02.2016

№ ДВ-460657

ИНФОУРОК

СВИДЕТЕЛЬСТВО

о публикации
на сайте infourok.ru

Настоящим подтверждается, что

Гавозда

Татьяна Владиславовна

Преподаватель

ГБПОУ КК КИСТ

опубликовал(а) на сайте infourok.ru

(Проект «Инфоурок»: Свидетельство о регистрации СМИ: Эл №ФС77-60625 от 20.01.2015)

методическую разработку

«ВНЕУРОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ И ЕЕ ВЛИЯНИЕ НА РАЗВИТИЕ
СОЦИАЛЬНЫХ КАЧЕСТВ ЛИЧНОСТИ»

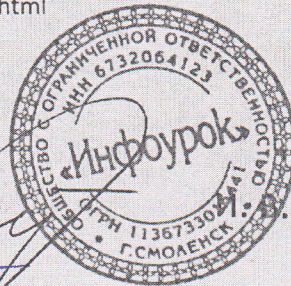
web-адрес публикации:

<http://infourok.ru/vneurochnaya-deyatelnost-i-ee-vliyanie-na-razvitie-socialnih-kachestv-lichnosti-883817.html>

Главный редактор



Жаборовский



Т. В. Жаборовский

15.02.2016

№ ДВ-457390

ИНФОУРОК



СВИДЕТЕЛЬСТВО

Подтверждает, что

**ГАВОЗДА
ТАТЬЯНА ВЛАДИСЛАВОВНА**

опубликовал(а) методическую разработку

Отработка профессиональных навыков на
лабораторно-практических занятиях

в печатном издании

Сборник популярных материалов проекта «Инфоурок»-2016



Проект «Инфоурок» —
обладатель почетной медали
«Национальный знак качества
«Выбор России. Образцовый
налогоплательщик» 2015

11.05.2016
№ СМ-928112164/22822



И. В. Жаборовский
Главный редактор

“Свидетельство о регистрации СМИ: Эл №ФС77-60625 от 20.01.2015”

infourok.ru