

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Динской механико-технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО:  
Заместитель директора по УТР  
А.Д.Чернявский  
20 20 г.

Комплект контрольно-оценочных средств

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме  
дифференцированного зачета по дисциплине

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной

кулинарной продукции

в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания



Динская  
2020

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине МДК.01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г, зарегистрированном юстиции от 23.07.2014 г. пер. № 33234, укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»;

- рабочие программы учебной дисциплины МДК.01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» (ТБЮУ КК ДМТТ, разработчик Ю.В. Захарова, рассмотрена на методическом совете техникума, протокол № 6 от «29» мая 2020 г., утверждены директором ТБЮУ КК ДМТТ «07» июля 2020 г.);  
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора ТБЮУ КК ДМТТ № 300/1 от «01» сентября 2016 г.

Разработчик:

Преподаватель ТБЮУ КК ДМТТ Ю.В. Захарова

Рецензенты:

РПК «Пирамида», технолог  
ООО «Декос», заведующая столовой

А.Ю. Мажера  
Г.Н. Татурова

Комплект оценочных средств одобрен учебно-методическим объединением специальности 19.02.10 Технологии продукции общественного питания  
Протокол № 9 от 14 мая 2020 г.  
Председатель О.И. Заколюднева

Комплект оценочных средств рассмотрен на заседании методического совета техникума  
Протокол № 6 от «29» мая 2020 г.  
Председатель Н.С. Дорогань  
совета



## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному модулю МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, подготовленный преподавателем ГБПОУ КК ДМТТ Ю.В. Захарова

Комплект оценочных средств разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по указанной специальности программы для контроля знаний, умений, общих и профессиональных компетенций обучающихся. Комплект оценочных средств структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы. В результате изучения программного материала студенты овладеют знаниями и умениями по основным вопросам: применять способы охраны жизни и здоровья человека, правила охраны труда и техники безопасности при проведении технического обслуживания, текущего ремонта и заправке автомобиля, знакомаяся с законодательными актами в сфере охраны труда. Данный комплект оценочных средств содержит следующие необходимые компоненты: паспорт комплекта оценочных средств, область применения, сводные данные об объектах оценивания и основные показатели оценки, типы заданий, формы аттестации.

Структура и содержание КОС соответствует рекомендациям по разработке данного типа документов. Требования к формируемым знаниям и умениям студентов обозначены точно и четко. Теоретические и практические задания составлены профессионально.

Материал комплекта оценочных средств строится на основе необходимых знаний и умений по данной дисциплине, которыми должен обладать будущий специалист. Рецензируемый комплект оценочных средств соответствует требованиям, предъявляемым работодателями к уровню подготовки выпускников. Комплект оценочных средств может быть использован для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент:

РПК «Ирамида», технолог

А.Ю.Маджера





РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности преподавателем ТЫЮУ КК ДМТТ Ю.В. Захарова

Комплект оценочных средств разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по указанной специальности рабочие программы для контроля знаний, умений, общих и профессиональных компетенций обучающихся. Объектом рецензирования является комплект оценочных средств, предназначенный для оценки результатов освоения рабочей программы учебной дисциплины МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Методическая разработка включает в себя паспорт комплекта оценочных средств, в котором оговаривается область применения комплекта оценочных средств, вводные данные об объектах обследования, основные показатели оценки, типы заданий, форма аттестации. В комплекте оценочных средств даны теоретические и практические задания для проведения дифференцированного зачета, а также разработана пакет экзаменатора, в котором по каждому заданию приведены результаты освоения знаний и умений, критерии оценки результатов, условия выполнения заданий.

Содержание и структура КОС соответствует рекомендациям по разработке данного типа документов. Требования к формированию знаний и умениям студентов обозначены точно и четко.

Уровень выполнения работы достаточно высокий. Материал изложен грамотно, доступно, логично и последовательно.

На основании вышеизложенного можно сделать вывод: комплект оценочных средств может быть использован для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент:

ООО «Декос», зав.столовой



Г.Н.Татурова





Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Динской механико-технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО:

заместитель директора по УТР

А.Д.Чернявский

20 10 г.



Комплеккт контрольно-оценочных средств

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме

экзамена по профессиональному модулю

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной**

**горячей кулинарной продукции**

в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)  
по специальности 19.02.10 Технологии продукции общественного питания

Динская  
2020



Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 **Технология** **продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г, зарегистрированном юстиции от 23.07.2014 г. пер. № 33234, укрупненная группа специальностей 19.00.00

«Промышленная экология и биотехнологии»;  
- рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции (ТБЮУ КК ДМТТ, разработчик Ю.В. Захарова, рассмотрена на методическом совете техникума, протокол № 6 от «29» мая 2020 г., утверждённый директором ТБЮУ КК ДМТТ «07» июля 2020 г.);

- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора ТБЮУ КК ДМТТ № 300/1 от «01» сентября 2016 г.

Разработчик:

Преподаватель ТБЮУ КК ДМТТ Ю.В. Захарова

Рецензенты:

РПК «Пирамида», технолог

ООО «Лекос», заведующая столовой

А.Ю. Мажера  
Т.Н. Татаурова

Комплект оценочных средств

добрее учебно-методическим объединением

специальности

19.02.10 Технологии продукции общественного питания

Протокол № 9 от 14 мая 2020 г.

Преподаватель О.И. Заколюднева

Комплект оценочных средств рассмотрен на заседании методического совета

техникума

Протокол № 6 от «29» мая 2020 г.

Преподаватель

методического

совета

Н.С. Дорогань





## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, подготовленный преподавателем ГБПОУ КК ДМТТ Ю.В. Захарова

Комплект оценочных средств разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по указанной специальности рабочей программы для контроля знаний, умений, общих и профессиональных компетенций обучающихся. Комплект оценочных средств структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы. В результате изучения программного материала студент овладеет знаниями и умениями по основным вопросам: применять способы охраны жизни и здоровья человека, правила охраны труда и техники безопасности при проведении технического обслуживания, текущего ремонта и заправке автомобиля, знакомаяся с законодательными актами в сфере охраны труда. Данный комплект оценочных средств содержит следующие необходимые компоненты: паспорт комплекта оценочных средств, область применения, сведения о объектах оценивания и основные показатели оценки, типы заданий, формы аттестации.

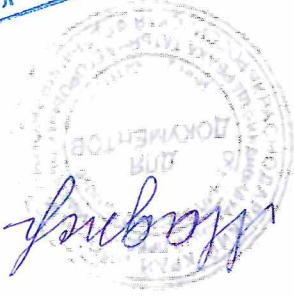
Структура и содержание КОС соответствует рекомендациям по разработке данного типа документов. Требования к формированию знаний и умениям студента обозначены точно и четко. Теоретические и практические задания составлены профессионально.

Материал комплекта оценочных средств строится на основе необходимых знаний и умений по данной дисциплине, которыми должен обладать будущий специалист. Рецензируемый комплект оценочных средств соответствует требованиям, предъявляемым работодателями к уровню подготовки выпускников.

Комплект оценочных средств может быть использован для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент:  
РПК «Ирмаида», технолог

А.Ю.Маджера



## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 19.02.10 Технология приготовления пищи, подготовленной преподавателем ГБПОУ КК ДМТТ Ю.В. Захарова

Комплект оценочных средств разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по указанной специальности рабочей программы для контроля знаний, умений, общих и профессиональных компетенций обучающихся. Объектом рецензирования является комплект оценочных средств, предназначенный для оценки результатов освоения рабочей программы учебной дисциплины ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Методическая разработка включает в себя паспорт комплекта оценочных средств, в котором оговаривается область применения комплекта оценочных средств, свободные данные об объектах обследования, основные показатели оценки, типы заданий, форма аттестации. В комплекте оценочных средств даны теоретические и практические задания для проведения дифференцированного зачета, а также разработана пакет экзаменатора, в котором по каждому заданию приведены результаты освоения знаний и умений, критерии оценки результатов, условия выполнения заданий.

Содержание и структура КОС соответствует рекомендациям по разработке данного типа документов. Требования к формированию знаний и умениям студентов обозначены точно и четко. Уровень выполнения работы достаточно высокий. Материал изложен грамотно, логично, понятно и последовательно.

На основании вышеизложенного можно сделать вывод: комплект оценочных средств может быть использован для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета специальности 19.02.10 Технология приготовления пищи.

Рецензент:

ООО «Декос», зав.столовой



Г.Н.Татулова





Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Динской механико-технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО:  
Заместитель директора по УТР  
А. П. Чернявский  
20 20 г.



Комплект контрольно-оценочных средств

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме

экзамена по профессиональному модулю

**ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Динская  
2020



Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания, питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г, зарегистрированном юстиции от 23.07.2014 г. пер. № 33234, укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»;

- рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции (ТБЮУ КК ДМТТ, разработчик Ю.В. Захарова, рассмотрена на методическом совете техникума, протокол № 6 от «29» мая 2020 г., утверждённый директором ТБЮУ КК ДМТТ «07» июля 2020 г.);

- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора ТБЮУ КК ДМТТ № 300/1 от «01» сентября 2016 г.

Разработчик:

Преподаватель ТБЮУ КК ДМТТ Ю.В. Захарова

Рецензенты:

РПК «Пирамида», технолог

ООО «Декос», заведующая столовой

А.Ю. Мажера  
Г.Н. Татаурова

Комплект оценочных средств

одобрен учебно-методическим объединением

специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Протокол № 9 от 14 мая 2020 г.

Председатель О.И. Заколотнева

Комплект оценочных средств рассмотрен на заседании методического совета

техникума

Протокол № 6 от «29» мая 2020 г.

Председатель

Н.С. Дорогань



## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, подготовленный преподавателем ГБОУ КК ДМТТ Ю.В. Захарова

Комплект оценочных средств разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по указанной специальности рабочей программы для контроля знаний, умений, общих и профессиональных компетенций обучающихся. Комплект оценочных средств структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы. В результате изучения программного материала студенты овладеют знаниями и умениями по основным вопросам: применять способы охраны жизни и здоровья человека, правила охраны труда и техники безопасности при проведении технического обслуживания, текущего ремонта и заправке автомобиля, знакомаясь с законодательными актами в сфере охраны труда. Данный комплект оценочных средств содержит следующие необходимые компоненты: паспорт комплекта оценочных средств, область применения, сведения о объектах оценивания и основные показатели оценки, типы заданий, формы аттестации.

Структура и содержание КОС соответствует рекомендациям по разработке данного типа документов. Требования к формируемым знаниям и умениям студентов обозначены точно и четко. Теоретические и практические задания составлены профессионально.

Материал комплекта оценочных средств строится на основе необходимых знаний и умений по данной дисциплине, которыми должен обладать будущий специалист.

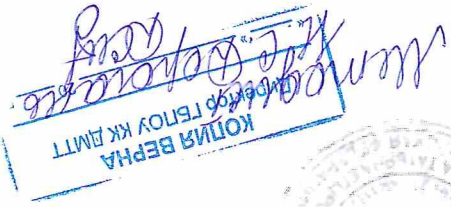
Рецензируемый комплект оценочных средств соответствует требованиям, предъявляемым работодателями к уровню подготовки выпускников.

Комплект оценочных средств может быть использован для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент:

РПК «Ирамеда», технолог

А.Ю.Маджера



## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.06 Организация работы структурного подразделения в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, подготовленный преподавателем ГБПОУ КК ДМТТ Ю.В. Захарова

Комплект оценочных средств разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по указанной специальности рабочей программы для контроля знаний, умений, общих и профессиональных компетенций обучающихся. Объектом рецензирования является комплект оценочных средств, предназначенный для оценки результатов освоения рабочей программы учебной дисциплины ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Методическая разработка включает в себя паспорт комплекта оценочных средств, в котором оговаривается область применения комплекта оценочных средств, сведения о объектах обследования, основные показатели оценки, типы заданий, форма аттестации. В комплекте оценочных средств даны теоретические и практические задания для проведения дифференцированного зачета, а также разработана пакет экзаменатора, в котором по каждому заданию приведены результаты освоения знаний и умений, критерии оценки результатов, условия выполнения заданий.

Содержание и структура КОС соответствует рекомендациям по разработке данного типа документов. Требования к формируемым знаниям и умениям студентов обозначены точно и четко.

Уровень выполнения работы достаточно высокий. Материал изложен грамотно, доступно, логично и последовательно.

На основании вышеизложенного можно сделать вывод: комплект оценочных средств может быть использован для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент:  
ООО «Лекос», зав.столовой



Г.Н.Татурова



Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Динской механико-технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО:  
Заместитель директора по УТР  
А.Д. Чернявский  
20 20 г.



Комплеккт контрольно-оценочных средств

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме  
экзамена по профессиональному модулю

ПМ. 01 Организация процесса приготовления и

приготовление полуфабрикатов для сложной

кулинарной продукции

в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Динская  
2020

Копия верна  
КК ДМТТ  
И.С. Остроумов



Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по профессиональному модулю ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции разработан на основе - Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 **Технология** **продукции общественного питания, питания**, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г, зарегистрированной юстиции от 23.07.2014 г. пер. № 33234, укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»;

- рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции (ТБЮУ КК ДМТТ, разработчик Ю.В. Захарова, рассмотрена на методическом совете техникума, протокол № 6 от «29» мая 2020 г., утвержденный директором ТБЮУ КК ДМТТ «07» июля 2020 г.);  
- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора ТБЮУ КК ДМТТ № 300/1 от «01» сентября 2016 г.

Разработчик:  
Преподаватель ТБЮУ КК ДМТТ Ю.В. Захарова  
Рецензенты:  
ПК «Пирамида», технолог  
ООО «Лекос», заведующая столовой

А.Ю. Малжера  
Г.Н. Татаурова



Комплект оценочных средств одобрен учебно-методическим объединением специальности 19.02.10 Технологии продукции общественного питания  
Протокол № 9 от 14 мая 2020 г.  
Председатель  
О.И. Заколюднева

Комплект оценочных средств рассмотрен на заседании методического совета техникума  
Протокол № 6 от «29» мая 2020 г.  
Председатель  
Н.С. Дорогань



## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, подготовленный преподавателем ГБПОУ КК ДМТТ Ю.В. Захарова

Комплект оценочных средств разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по указанной специальности программы для контроля знаний, умений, общих и профессиональных компетенций обучающихся. Комплект оценочных средств структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы. В результате изучения программного материала студент овладеет знаниями и умениями по основным вопросам: применять способы охраны жизни и здоровья человека, правила охраны труда и техники безопасности при проведении технического обслуживания, текущего ремонта и запорке автомобиля, знакомая с законодательными актами в сфере охраны труда.

Данный комплект оценочных средств содержит следующие необходимые компоненты: паспорт комплекта оценочных средств, область применения, сведения о объектах оценивания и основные показатели оценки, типы заданий, формы аттестации.

Структура и содержание КОС соответствует рекомендациям по разработке данного типа документов. Требования к формируемым знаниям и умениям студента обозначены точно и четко. Теоретические и практические задания составлены профессионально.

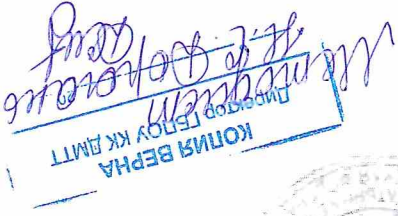
Материал комплекта оценочных средств строится на основе необходимых знаний и умений по данной дисциплине, которыми должен обладать будущий специалист.

Рецензируемый комплект оценочных средств соответствует требованиям, предъявляемым работодателями к уровню подготовки выпускников. Комплект оценочных средств может быть использован для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент:

РПК «Ирмаида», технолог

А.Ю.Маджера





## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, подготовленный преподавателем ГБПОУ КК ДМТТ Ю.В. Захарова

Комплект оценочных средств разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по указанной специальности рабочей программы для контроля знаний, умений, общих и профессиональных компетенций обучающихся. Объектом рецензирования является комплект оценочных средств, предназначенный для оценки результатов освоения рабочей программы учебной дисциплины ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Методическая разработка включает в себя паспорт комплекта оценочных средств, в котором оговаривается область применения комплекта оценочных средств, вводные данные об объектах обследования, основные показатели оценки, типы заданий, форма аттестации. В комплекте оценочных средств даны теоретические и практические задания для проведения дифференцированного зачета, а также разработана пакет экзаменатора, в котором по каждому заданию, приведенны результаты освоения знаний и умений, критерии оценки результатов, условия выполнения заданий.

Содержание и структура КОС соответствует рекомендациям по разработке данного типа документов. Требования к формированию знаний и умениям студентов обозначены точно и четко.

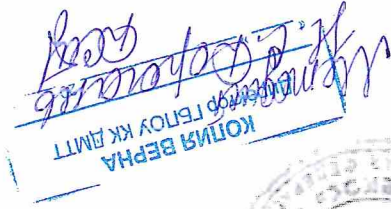
Уровень выполнения работы достаточно высокий. Материал изложен грамотно, доступно, логично и последовательно.

На основании вышеизложенного можно сделать вывод: комплект оценочных средств может быть использован для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент:

ООО «Декос», зав.столовой

Г.Н.Татулова





Министерство образования, науки и молодежной политики  
Краснодарского края  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«Линской механико-технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО:  
Заместитель директора по УПР  
А. П. Чернявский  
20.02.20 г.



для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме  
дифференцированного зачета по учебной дисциплине  
МДК.02.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной  
продукции

в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Линская  
2020

Копия ВЕРНА  
И.С. Чернявский  
20.02.20

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной дисциплине МДК.02.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г, зарегистрированном юстиции от 23.07.2014 г. пер. № 33234, укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»;

- рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции (ТБЮУ КК ДМТТ, разработчик Ю.В. Захарова, рассмотрена на методическом совете техникума, протокол № 6 от «29» мая 2020 г., утвержденный директором ТБЮУ КК ДМТТ «07» июля 2020 г.);

- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора ТБЮУ КК ДМТТ № 300/1 от «01» сентября 2016 г.

Разработчик:

Преподаватель ТБЮУ КК ДМТТ Ю.В. Захарова

Рецензенты:

ПК «Ирамида», технолог

ООО «Декос», заведующая столовой

*Захарова Ю.В.*

А.Ю. Маджера  
Г.Н. Татаурова

Комплект оценочных средств одобрен учебно-методическим объединением специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Протокол № 9 от 14 мая 2020 г.

Председатель *О.И. Заколотнева*

Комплект оценочных средств рассмотрен на заседании методического совета

техникума

Протокол № 6 от «29» мая 2020 г.

Председатель *Н.С. Дорогань*

совета

*Методический кабинет*  
КОПИЯ ВЕРНА  
ЭЛЕКТРОННЫЙ ТБЮУ КК ДМТТ

## РЕЦЕНЗИЯ

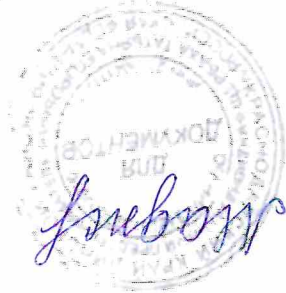
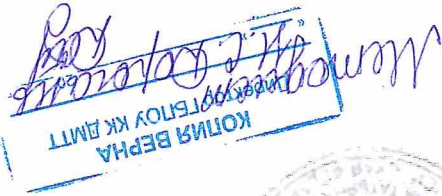
на комплект оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине МДК.02.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, подготовленный преподавателем ГБПОУ КК ДМТТ Ю.В. Захарова

Комплект оценочных средств разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по указанной специальности рабочей программы для контроля знаний, умений, общих и профессиональных компетенций обучающихся. Комплект оценочных средств структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы. В результате изучения программы студентами овладеют знаниями и умениями по основным вопросам: применить способы охраны жизни и здоровья человека, правила охраны труда и техники безопасности при проведении технического обслуживания, текущего ремонта и заправке автомобиля, знакомая с законодательными актами в сфере охраны труда. Данный комплект оценочных средств содержит следующие необходимые компоненты: паспорт комплекта оценочных средств, область применения, сводные данные об объектах оценивания и основные показатели оценки, типы заданий, формы аттестации.

Структура и содержание КОС соответствует рекомендациям по разработке данного типа документов. Требования к формируемым знаниям и умениям студентов обозначены точно и четко. Теоретические и практические задания составлены профессионально. Материал комплекта оценочных средств строится на основе необходимых знаний и умений по данной дисциплине, которыми должен обладать будущий специалист. Рецензируемый комплект оценочных средств соответствует требованиям, предъявляемым работодателями к уровню подготовки выпускников. Комплект оценочных средств может быть использован для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент:  
РПК «Пирамида», технолог

А.Ю.Маджера





## РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине МДК.02.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, подготовленный преподавателем ГБПОУ КК ДМТТ Ю.В. Захарова

Комплект оценочных средств разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по указанной специальности рабочей программы для контроля знаний, умений, общих и профессиональных компетенций обучающихся. Объектом рецензирования является комплект оценочных средств, предназначенный для оценки результатов освоения рабочей программы учебной дисциплины МДК.02.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Методическая разработка включает в себя паспорт комплекта оценочных средств, в котором оговаривается область применения комплекта оценочных средств, сведения об объектах обследования, основные показатели оценки, типы заданий, форма аттестации. В комплекте оценочных средств даны теоретические и практические задания для проведения дифференцированного зачета, а также разработан пакет экзаменатора, в котором по каждому заданию приведены результаты освоения знаний и умений, критерии оценки результатов, условия выполнения заданий.

Содержание и структура КОС соответствует рекомендациям по разработке данного типа документов. Требования к формированию знаний и умениям студентов обозначены точно и четко.

Уровень выполнения работы достаточно высокий. Материал изложен грамотно, доступно, логично и последовательно.

На основании вышеизложенного можно сделать вывод: комплект оценочных средств может быть использован для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент:  
ООО «Декос», зав.столовой



Г.Н.Татурова

Копия верна  
Генеральный директор  
ГБПОУ КК ДМТТ  
Ю.В. Захарова