


Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной
аттестации
(в форме экзамена)
по дисциплине
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в
пищевом производстве

для профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНО
методической комиссией поваров и
кондитеров
Протокол № 1 «31» августа 2022 г.
Председатель МК  Л.С. Караваева

УТВЕРЖДАЮ
и.о директора ГБПОУ «КТТ и ЖТ»
«31» августа 2022 г.



Рассмотрено
на заседании педагогического совета
Протокол № 1 от «31» августа 2022 г.

Комплект оценочных средств общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе рабочей программы, разработанной преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Караваевой Л.С в соответствии с положением № 32 «Об оценочных средствах для текущего контроля и промежуточной аттестации в ГБПОУ «КТТ и ЖТ» (Приказ № 60/1, от 20.02.2015 г.), положением № 138 «О периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ «КТТ и ЖТ» (Приказ № 372 от 31.08.2018 г.).

Организация- разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта».

Разработчик:  Караваева Л.С преподаватель ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Рецензенты:



Мордвинова Е.Ю.
Ст. технолог МУП МО Кавказский район
«Комбинат школьного питания»
инженер-технолог общественного питания
Квалификация по диплому



Михайленко О.А.
Директор ООО ресторан «Эдем»
инженер-технолог общественного питания
Квалификация по диплому

Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (в форме экзамена) по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект оценочных средств по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработан на основе рабочей программы дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, разработанной преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Караваевой Л.С.

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.09 Повар, кондитер содержит:

- паспорт комплекта оценочных средств: область применения и сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки результатов и их критериев, типах заданий, форма аттестации;

- комплект оценочных средств: задания для входного контроля, задания для текущего контроля по следующим разделам: «Основы микробиологии в пищевом производстве», «Основы физиологии питания», «Санитария и гигиена в пищевом производстве», экзаменационные задания.

К формам текущего контроля успеваемости относятся: опрос (устный и письменный), выполнение упражнений, практические занятия, тестирование, применение которых обеспечивает достижение обучающимися личностных, метапредметных и предметных результатов. Форма промежуточной аттестации – экзамен. В комплект оценочных средств включены задания для практических занятий, а так же эталоны ответов и критерии оценивая различных видов заданий.

Комплект представляет собой в целом качественный продуманный материал, который структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы учебной дисциплины.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения учебной дисциплины представлены в полном объеме. Предложенный комплект контрольно-оценочных средств может быть рекомендован для использования в учебном процессе ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Рецензент:



Мордвинова Е.Ю.
Ст. технолог МУП МО Кавказский район
«Комбинат школьного питания»
инженер-технолог общественного питания
Квалификация по диплому

31.08.2022 г

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (в форме экзамена) по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, разработанную преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Караваева Л.С

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших дисциплину по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Комплект разработан на основании рабочей программы.

Содержит:

Паспорт комплекта оценочных средств: область применения и сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки результатов и их критериев, типах заданий, форме аттестации;

Комплект оценочных средств содержит задания для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена.

Оценочные средства для промежуточной аттестации представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенных в представленный комплект, отвечают основным принципам формирования общих и профессиональных компетенций.

Комплект представляет собой в целом качественный продуманный материал, который структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы.

Представленный комплект оценочных средств соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. КОС позволяет развивать у студентов общие и профессиональные компетенции.

Разработанный и представленный для экспертизы комплект оценочных средств рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Михайленко О.А.

Директор ООО ресторан «Эдем»

инженер-технолог общественного питания

Квалификация по диплому




31.08.2022 г

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной
аттестации
(в форме экзамена)
по дисциплине
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

для профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНО
методической комиссией поваров и
кондитеров
Протокол № 1 «31» августа 2022 г.
Председатель МК  Л.С. Караваяева

УТВЕРЖДАЮ
и.о директора ГБПОУ «КТТ и ЖТ»
«31» августа 2022 г.



Рассмотрено
на заседании педагогического совета
Протокол № 1 от «31» августа 2022 г.

Комплект оценочных средств общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе рабочей программы, разработанной преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Караваяевой Л.С в соответствии с положением № 32 «Об оценочных средствах для текущего контроля и промежуточной аттестации в ГБПОУ «КТТ и ЖТ» (Приказ № 60/1, от 20.02.2015 г.), положением № 138 «О периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ «КТТ и ЖТ» (Приказ № 372 от 31.08.2018 г.).

Организация- разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта».

Разработчик:  Караваяева Л.С преподаватель ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Рецензенты:



Мордвинова Е.Ю.
Ст. технолог МУП МО Кавказский район
«Комбинат школьного питания»
инженер-технолог общественного питания
Квалификация по диплому



Михайленко О.А.
Директор ООО ресторан «Эдем»
инженер-технолог общественного питания
Квалификация по диплому

Рецензия

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (в форме экзамена) по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект оценочных средств по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработан на основе рабочей программы дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, разработанной преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Караваевой Л.С.

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер содержит:

- паспорт комплекта оценочных средств: область применения и сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки результатов и их критериев, типах заданий, форма аттестации;

- комплект оценочных средств: задания для входного контроля, задания для текущего контроля по следующим разделам: «Химический состав пищевых продуктов», «Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки», «Товароведная характеристика зерновых товаров», «Товароведная характеристика молочных товаров», «Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов», «Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов», «Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров», «Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров», экзаменационные задания.

К формам текущего контроля успеваемости относятся: опрос (устный и письменный), выполнение упражнений, практические занятия, тестирование, применение которых обеспечивает достижение обучающимися личностных, метапредметных и предметных результатов. Форма промежуточной аттестации – экзамен. В комплект оценочных средств включены задания для практических занятий, а так же эталоны ответов и критерии оценивая различных видов заданий.

Комплект представляет собой в целом качественный продуманный материал, который структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы учебной дисциплины.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения учебной дисциплины

представлены в полном объеме. Предложенный комплект контрольно-оценочных средств может быть рекомендован для использования в учебном процессе ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Рецензент:



Мордвинова Е.Ю.
Ст. технолог МУП МО Кавказский район
«Комбинат школьного питания»
инженер-технолог общественного питания
Квалификация по диплому

31.08.2022 г

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (в форме экзамена) по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, разработанную преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Караваева Л.С

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших дисциплину по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Комплект разработан на основании рабочей программы.

Содержит:

Паспорт комплекта оценочных средств: область применения и сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки результатов и их критериев, типах заданий, форме аттестации;

Комплект оценочных средств содержит задания для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена.

Оценочные средства для промежуточной аттестации представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенных в представленный комплект, отвечают основным принципам формирования общих и профессиональных компетенций.

Комплект представляет собой в целом качественный продуманный материал, который структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы.

Представленный комплект оценочных средств соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. КОС позволяет развивать у студентов общие и профессиональные компетенции.

Разработанный и представленный для экспертизы комплект оценочных средств рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Михайленко О.А.

Директор ООО ресторан «Эдем»

инженер-технолог общественного питания

Квалификация по диплому




31.08.2022 г

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной
аттестации
(в форме экзамена квалификационного)
по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

для профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНО
методической комиссией поваров и
кондитеров
Протокол № 1 «31» августа 2022 г.
Председатель МК  Л.С. Караваяева


УТВЕРЖДАЮ
и.о директора ГБПОУ «КТТ и ЖТ»
«31» августа 2022 г.



Рассмотрено
на заседании педагогического совета
Протокол № 1 от «31» августа 2022 г.

Комплект оценочных средств профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе рабочей программы разработанной преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Караваяевой Л.С. в соответствии с положением № 32 «Об оценочных средствах для текущего контроля и промежуточной аттестации в ГБПОУ «КТТ и ЖТ» (Приказ № 60/1, от 20.02.2015 г.), положением № 138 «О периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ «КТТ и ЖТ» (Приказ № 372 от 31.08.2018 г.).

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта».

Разработчик:  Караваяева Л.С преподаватель ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Рецензенты:



Мордвинова Е.Ю.
Ст. технолог МУП МО Кавказский район
«Комбинат школьного питания»
инженер-технолог общественного питания
Квалификация по диплому



Михайленко О.А.
Директор ООО ресторан «Эдем»
инженер-технолог общественного питания
Квалификация по диплому

Рецензия

комплекта оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, разработанную преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Караваева Л.С

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших профессиональный модуль по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Комплект разработан на основании рабочей программы.

Содержит:

1. Паспорт комплекта оценочных средств: область применения и сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки результатов и их критериев, типах заданий, форме аттестации;
2. Комплект оценочных средств содержит задания для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной и производственной практике и в форме экзамена по МДК.01.01 и МДК.01.02.

Оценочные средства для промежуточной аттестации представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенных в представленный комплект, отвечают основным принципам формирования общих и профессиональных компетенций.

Комплект представляет собой в целом качественный продуманный материал, который структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы.

Представленный комплект оценочных средств соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. КОС позволяет развивать у студентов общие и профессиональные компетенции.

Разработанный и представленный для экспертизы комплект оценочных средств по профессиональному модулю

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

рекомендуется к использованию в учебном процессе.



Мор

Мордвинова Е.Ю.

Ст. технолог МУП МО Кавказский район
«Комбинат школьного питания»

инженер-технолог общественного питания

Квалификация по диплому

31.08.2022 г

Рецензия

комплекта оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, разработанную преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Караваева Л.С

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших профессиональный модуль по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Комплект разработан на основании рабочей программы.

Содержит:

Паспорт комплекта оценочных средств: область применения и сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки результатов и их критериях, типах заданий, форме аттестации;

Комплект оценочных средств содержит задания для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной и производственной практике и в форме экзамена по МДК.01.01 и МДК.01.02.

Оценочные средства для промежуточной аттестации представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенных в представленный комплект, отвечают основным принципам формирования общих и профессиональных компетенций.

Комплект представляет собой в целом качественный продуманный материал, который структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы.

Представленный комплект оценочных средств соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. КОС позволяет развивать у студентов общие и профессиональные компетенции.

Разработанный и представленный для экспертизы комплект оценочных средств рекомендуется к использованию в учебном процессе.



Михайленко О.А.
Директор ООО ресторан «Эдем»
инженер-технолог общественного питания
Квалификация по диплому

31.08.2022 г

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной
аттестации
(в форме экзамена квалификационного)
по 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

РАССМОТРЕНО
методической комиссией поваров и
кондитеров
Протокол № 1 «31» августа 2022 г.

Председатель МК  Л.С. Караваяева

УТВЕРЖДАЮ
и.о директора ГБПОУ «КТТ и ЖТ»
«31» августа 2022 г.



Рассмотрено
на заседании педагогического совета
Протокол № 1 от «31» августа 2022 г.

Комплект оценочных средств профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе рабочей программы разработанной преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Караваяевой Л.С. в соответствии с положением № 32 «Об оценочных средствах для текущего контроля и промежуточной аттестации в ГБПОУ «КТТ и ЖТ» (Приказ № 60/1, от 20.02.2015 г.), положением № 138 «О периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ «КТТ и ЖТ» (Приказ № 372 от 31.08.2018 г.).

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта».

Разработчик:  Караваяева Л.С преподаватель ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Рецензенты:



Мордвинова Е.Ю.
Ст. технолог МУП МО Кавказский район
«Комбинат школьного питания»
инженер-технолог общественного питания
Квалификация по диплому



Михайленко О.А.
Директор ООО ресторан «Эдем»
инженер-технолог общественного питания
Квалификация по диплому

Рецензия

комплекта оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработанную преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Караваева Л.С

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших профессиональный модуль по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
Комплект разработан на основании рабочей программы.

Содержит:

1. Паспорт комплекта оценочных средств: область применения и сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки результатов и их критериях, типах заданий, форме аттестации;

2. Комплект оценочных средств содержит задания для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной и производственной практике и МДК.02.01 в форме экзамена по МДК.02.02.

Оценочные средства для промежуточной аттестации представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенных в представленный комплект, отвечают основным принципам формирования общих и профессиональных компетенций.

Комплект представляет собой в целом качественный продуманный материал, который структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы.

Представленный комплект оценочных средств соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. КОС позволяет развивать у студентов общие и профессиональные компетенции.

Разработанный и представленный для экспертизы комплект оценочных средств по профессиональному модулю

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента рекомендуется к использованию в учебном процессе.



Мор

Мордвинова Е.Ю.
Ст. технолог МУП МО Кавказский район
«Комбинат школьного питания»
инженер-технолог общественного питания
Квалификация по диплому

31.08.2022 г

Рецензия

комплекта оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработанную преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Караваева Л.С

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших профессиональный модуль по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Комплект разработан на основании рабочей программы.

Содержит:

Паспорт комплекта оценочных средств: область применения и сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки результатов и их критериях, типах заданий, форме аттестации;

Комплект оценочных средств содержит задания для проведения промежуточной аттестации дифференцированного зачета по учебной и производственной практике и МДК.02.01 в форме экзамена по МДК.02.02. Оценочные средства для промежуточной аттестации представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенных в представленный комплект, отвечают основным принципам формирования общих и профессиональных компетенций.

Комплект представляет собой в целом качественный продуманный материал, который структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы.

Представленный комплект оценочных средств соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. КОС позволяет развивать у студентов общие и профессиональные компетенции.

Разработанный и представленный для экспертизы комплект оценочных средств рекомендуется к использованию в учебном процессе.



Михайленко О.А.

Директор ООО ресторан «Эдем»

инженер-технолог общественного питания

Квалификация по диплому

31.08.2022 г

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта»

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной
аттестации
(в форме экзамена квалификационного)

по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

для профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНО
методической комиссией поваров и
кондитеров
Протокол № 1 «31» августа 2022 г.

Председатель МК  Л.С. Караваяева

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
Протокол № 1 от «31» августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
и.о директора ГБПОУ «КТТ и ЖТ»
«31» августа 2022 г.



Комплект оценочных средств профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе рабочей программы, разработанной преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Караваяевой Л.С в соответствии с положением № 32 «Об оценочных средствах для текущего контроля и промежуточной аттестации в ГБПОУ «КТТ и ЖТ» (Приказ № 60/1, от 20.02.2015 г.), положением № 138 «О периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ «КТТ и ЖТ» (Приказ № 372 от 31.08.2018 г.).

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта».

Разработчик:  Караваяева Л.С преподаватель ГБПОУ «КТТ и ЖТ».

Рецензенты:



Мордвинава Е.Ю.
Ст. технолог МУП МО Кавказский район
«Комбинат школьного питания»
инженер-технолог общественного питания
Квалификация по диплому



Михайленко О.А.
Директор ООО ресторан «Эдем»
инженер-технолог общественного питания
Квалификация по диплому

Рецензия

комплекта оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработанную преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Караваева Л.С

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших профессиональный модуль по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
Комплект разработан на основании рабочей программы.

Содержит:

1. Паспорт комплекта оценочных средств: область применения и сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки результатов и их критериев, типах заданий, форме аттестации;
2. Комплект оценочных средств содержит задания для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по учебной и производственной практике, МДК.03.01 и МДК.03.02.

Оценочные средства для промежуточной аттестации представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенных в представленный комплект, отвечают основным принципам формирования общих и профессиональных компетенций.

Комплект представляет собой в целом качественный продуманный материал, который структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы.

Представленный комплект оценочных средств соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. КОС позволяет развивать у студентов общие и профессиональные компетенции.
Разработанный и представленный для экспертизы комплект оценочных средств по профессиональному модулю

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента рекомендуется к использованию в учебном процессе.



Мор

Мордвинова Е.Ю.
Ст. технолог МУП МО Кавказский район
«Комбинат школьного питания»
инженер-технолог общественного питания
Квалификация по диплому

31.08.2022 г

Рецензия

комплекта оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработанную преподавателем ГБПОУ «КТТ и ЖТ» Караваева Л.С

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших профессиональный модуль по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Комплект разработан на основании рабочей программы.

Содержит:

Паспорт комплекта оценочных средств: область применения и сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки результатов и их критериях, типах заданий, форме аттестации;

Комплект оценочных средств содержит задания для проведения промежуточной аттестации дифференцированного зачета по учебной и производственной практике, МДК.03.01 и МДК.03.02.

Оценочные средства для промежуточной аттестации представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенных в представленный комплект, отвечают основным принципам формирования общих и профессиональных компетенций.

Комплект представляет собой в целом качественный продуманный материал, который структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы.

Представленный комплект оценочных средств соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. КОС позволяет развивать у студентов общие и профессиональные компетенции.

Разработанный и представленный для экспертизы комплект оценочных средств рекомендуется к использованию в учебном процессе.



Михайленко О.А.
Директор ООО ресторан «Эдем»
инженер-технолог общественного питания
Квалификация по диплому

31.08.2022 г

КОНКУРС

Методических разработок «Педагогическая копилка – 2023»

ДИПЛОМ победителя

награждается

Караваева Любовь Сергеевна

ГБПОУ КК Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта», Краснодарский край, Кавказский район, г. Кропоткин

Конкурсная работа: Программа учебной дисциплины ОП 05 «Основы калькуляции и учета» для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Оргкомитет

Всероссийского социально – педагогического образовательного портала

«Педагогические инновации»



Д.А. Левченко

Россия

КОНКУРС

Методических разработок «Педагогическая копилка – 2023»

ДИПЛОМ победителя

награждается

Караваяева Любовь Сергеевна

ГБПОУ КК Кропоткинский техникум технологий и железнодорожного транспорта», Краснодарский край, Кавказский район, г. Кропоткин

Конкурсная работа: Программа учебной дисциплины ОП 05 «Основы калькуляции и учета» для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Оргкомитет

Всероссийского социально – педагогического образовательного портала
«Педагогические инновации»



Д.А. Левченко



4.4

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

Настоящее удостоверение выдано _____
(фамилия, имя, отчество)
Караваевой Любове Сергеевне

в том, что он(а) с «20» октября 2021 г. по «22» ноября 2021 г.
прошел(а) обучение в ООО «Издательский центр «Академия»

по программе «Разработка цифровых учебных и оценочных
(наименование темы, программы дополнительного профессионального образования)
материалов в системе СПО»

в объеме **144 академических часа**
(количество часов)

*Удостоверение является документом
установленного образца о повышении квалификации*

Регистрационный номер **04/001858**

М.П. **С.Г. Щербаков** *С.Г. Щербаков*
Генеральный директор
Руководитель **Е.А. Паристова** *Е.А. Паристова*
учебно-методического центра
Город **Москва** Год **2021**

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

**Каравеева
Любовь Сергеевна**

с 30 мая 2022 г. по 10 июня 2022 г.

УДОСТОВЕРЕНИЕ

О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

773400247234

Документ о квалификации

Регистрационный номер

17-ИПК-22/308

Город
Москва

Дата выдачи
20 июня 2022 г.

Прошел(а) повышение квалификации в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования»

по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации

«Современные подходы к внедрению и развитию инклюзивной среды в образовательных организациях»

в объеме 72 часов



Руководитель

Секретарь

Н.М. Золотарева

Е.Л. Федорова

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

УДОСТОВЕРЕНИЕ

О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

773400460667

Документ о квалификации

Регистрационный номер

20-ПК/444

Город

Москва

Дата выдачи

26 декабря 2022 г.

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

**Каравеева
Любовь Сергеевна**

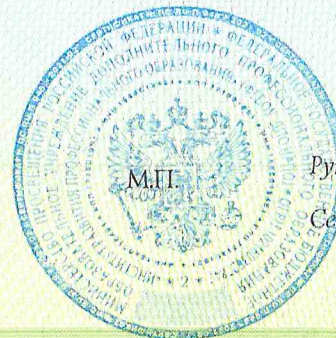
с 07 ноября 2022 г. по 24 декабря 2022 г.

прошел(а) повышение квалификации в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования»

по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации

«Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия»

в объеме 94 часов



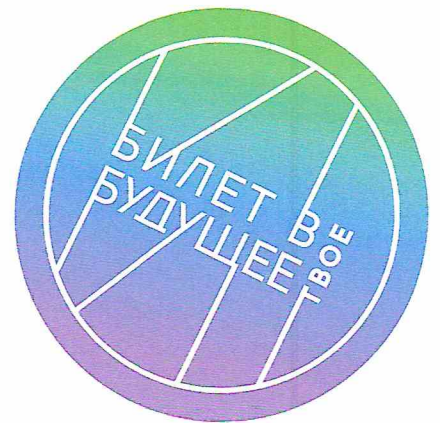
Руководитель

Секретарь

Н.В. Кох

Н.С. Пономарева

Благо дарность



Караваевой

Любови Сергеевне

ГБПОУ КК КТТиЖТ

Наставнику проекта ранней профессиональной ориентации школьников 6-11 классов общеобразовательных организаций «Билет в будущее» за значительный вклад в реализацию проекта на территории Краснодарского края

Заместитель министра образования,
науки и молодёжной политики
Краснодарского края



О. А. Грушко

2023 год