

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«УСТЬ-ЛАБИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Комплект контрольно-оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ПМ.03 Приготовление супов и соусов
в рамках основной профессиональной образовательной
программы (ОПОП) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

г. Усть-Лабинск. 2017 год

РАССМОТРЕНО
На заседании научно-методического совета
ГБПОУ КК УСПК
Протокол № 1 от 01.09.2017г.



ГБПОУ КК УСПК
Ф.А. Филоновский
2017 г.

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦК преподавателей
и мастеров технических специальностей
ГБПОУ КК УСПК
Протокол № 1 от 29.08.2017г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Усть-Лабинский социально-педагогический колледж»

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств по профессиональному модулю
ПМ.03 Приготовление супов и соусов.
разработанный преподавателем ГБПОУ КК УСПК
Кижасевой Евгенией Сергеевной

Представленный на рецензию комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление супов и соусов разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

В структуре комплекта оценочных средств представлены следующие элементы: паспорт комплекта оценочных средств; комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам (МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов) комплект оценочных средств по учебным и производственной практикам; комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю.

Представленные оценочные средства по МДК позволяют стимулировать познавательную активность обучающихся за счет разнообразных форм заданий, их разного уровня сложности, наличия материалов само- и взаимооценивания.

Задания, представленные в комплекте оценочных средств, максимально приближены к условиям будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Представленный комплект оценочных средств, по нашему мнению, позволяет объективно оценить уровень знаний, умений, сформированность практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся и их соответствие требованиям ФГОС СПО по данной профессии.

Рецензируемый комплект оценочных средств рекомендуется для использования в качестве диагностического инструментария при реализации профессионального ПМ.03 Приготовление супов и соусов.

Рецензент
Индивидуальный предприниматель

МП



 И.В. Симоненко/

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«УСТЬ-ЛАБИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Комплект контрольно-оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
в рамках основной профессиональной образовательной
программы (ОПОП) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

г. Усть-Лабинск, 2017 год

РАССМОТРЕНО
На заседании научно-методического совета
ГБНОУ КК УСПК
Протокол № 1 от 01.09.2017г.



Исполнительный директор
ГБНОУ КК УСПК
А.А. Филоновский
7 г.

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК преподавателей
и мастеров технических специальностей
ГБНОУ КК УСПК
Протокол № 1 от 29.08.2017г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Усть-Лабинский социально-педагогический колледж»

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств по профессиональному модулю
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
разработанный преподавателем ГБПОУ КК УСПК

Кижасевой Евгенией Сергеевной

Представленный на рецензию комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

В структуре комплекта оценочных средств представлены следующие элементы: паспорт комплекта оценочных средств; комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам (МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий) комплект оценочных средств по учебным и производственной практикам; комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю.

Представленные оценочные средства по МДК позволяют стимулировать познавательную активность обучающихся за счет разнообразных форм заданий, их разного уровня сложности, наличия материалов само- и взаимооценивания.

Задания, представленные в комплекте оценочных средств, максимально приближены к условиям будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Представленный комплект оценочных средств, по нашему мнению, позволяет объективно оценить уровень знаний, умений, сформированность практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся и их соответствие требованиям ФГОС СПО по данной профессии.

Рецензируемый комплект оценочных средств рекомендуется для использования в качестве диагностического инструментария при реализации профессионального ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.



Рецензент:
Индивидуальный предприниматель

 /И.В. Симоненко/

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«УСТЬ-ЛАБИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Комплект контрольно-оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы
в рамках основной профессиональной образовательной
программы (ОПОП) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

г. Усть-Лабинск, 2017 год

РАССМОТРЕНО
На заседании научно-методического совета
ГБПОУ КК УСПК
Протокол № 1 от 01.09.2017г.



Ю
А.А. Филоновский
17 г.

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК преподавателей
и мастеров технических специальностей
ГБПОУ КК УСПК
Протокол № 1 от 29.08.2017г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Усть-Лабинский социально-педагогический колледж»

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств по профессиональному модулю

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

разработанный преподавателем ГБПОУ КК УСПК

Кижаевой Евгенией Сергеевной

Представленный на рецензию комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

В структуре комплекта оценочных средств представлены следующие элементы: паспорт комплекта оценочных средств; комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам (МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы) комплект оценочных средств по учебным и производственным практикам; комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю.

Представленные оценочные средства по МДК позволяют стимулировать познавательную активность обучающихся за счет разнообразных форм заданий, их разного уровня сложности, наличия материалов само- и взаимооценивания.

Задания, представленные в комплекте оценочных средств, максимально приближены к условиям будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Представленный комплект оценочных средств, по нашему мнению, позволяет объективно оценить уровень знаний, умений, сформированность практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся и их соответствие требованиям ФГОС СПО по данной профессии.

Рецензируемый комплект оценочных средств рекомендуется для использования в качестве диагностического инструментария при реализации ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.



Индивидуальный предприниматель

И.В. Симоненко/

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«УСТЬ-ЛАБИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Комплект контрольно-оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
в рамках основной профессиональной образовательной
программы (ОПОП) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНО

На заседании научно-методического совета

ГБНОУ КК УСПК

Протокол № 1 от 01.09.2017г.



УДОЛЖАЮ

ГБНОУ КК УСПК

А.А. Филоновский

2017 г.

РАССМОТРЕНО

На заседании ПЦК преподавателей

и мастеров технических специальностей

ГБНОУ КК УСПК

Протокол № 1 от 29.08.2017г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Усть-Лабинский социально-педагогический колледж»

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств по профессиональному модулю
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
разработанный преподавателем ГБПОУ КК УСПК
Кижасовой Евгенией Сергеевной

Представленный на рецензию комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

В структуре комплекта оценочных средств представлены следующие элементы: паспорт комплекта оценочных средств; комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам (МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок) комплект оценочных средств по учебным и производственным практикам; комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю.

Представленные оценочные средства по МДК позволяют стимулировать познавательную активность обучающихся за счет разнообразных форм заданий, их разного уровня сложности, наличия материалов само- и взаимооценивания.

Задания, представленные в комплекте оценочных средств, максимально приближены к условиям будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Представленный комплект оценочных средств, по нашему мнению, позволяет объективно оценить уровень знаний, умений, сформированность практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся и их соответствие требованиям ФГОС СПО по данной профессии.

Рецензируемый комплект оценочных средств рекомендуется для использования в качестве диагностического инструментария при реализации профессионального ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.



 И.В. Симоненко/

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«УСТЬ-ЛАБИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Комплект контрольно-оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков
в рамках основной профессиональной образовательной
программы (ОПОП) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНО
На заседании научно-методического совета
ГБНОУ КК УСПК
Протокол № 1 от 01.09.2017г.



ПОДПИСАНО
ГБНОУ КК УСПК
А.А. Филоновский
2017 г.

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК преподавателей
и мастеров технических специальностей
ГБНОУ КК УСПК
Протокол № 1 от 29.08.2017г.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Усть-Лабинский социально-педагогический колледж»

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств по профессиональному модулю
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков
разработанный преподавателем ГБПОУ КК УСПК
Кижасовой Евгенией Сергеевной

Представленный на рецензию комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

В структуре комплекта оценочных средств представлены следующие элементы: паспорт комплекта оценочных средств; комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам (МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков) комплект оценочных средств по учебным и производственной практикам; комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю.

Представленные оценочные средства по МДК позволяют стимулировать познавательную активность обучающихся за счет разнообразных форм заданий, их разного уровня сложности, наличия материалов само- и взаимооценивания.

Задания, представленные в комплекте оценочных средств, максимально приближены к условиям будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Представленный комплект оценочных средств, по нашему мнению, позволяет объективно оценить уровень знаний, умений, сформированность практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся и их соответствие требованиям ФГОС СПО по данной профессии.

Рецензируемый комплект оценочных средств рекомендуется для использования в качестве диагностического инструментария при реализации профессионального ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.



Индивидуальный предприниматель

И.В. Симоненко