

Министерство образования, науки и молодёжной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Павловский техникум профессиональных технологий»

Комплект контрольно- оценочных средств
для проведения
текущего контроля и оценки итоговой аттестации
в форме дифференцированного зачёта по учебной
дисциплине

ПМ. 08

***«Приготовление хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий»***

для профессии :

19.01. 17 Повар, кондитер

ст. Новолеушковская

2018

Рассмотрено:

Цикловой методической комиссией по подготовке обучающихся естественно-научного профиля; по профессиональной подготовке

Протокол №1 от 30 августа 2018г


Председатель  Т.Б. Епатка



Комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий по профессии 19.01. 17 Повар, кондитер, разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02.08.2013г, зарегистрированного в Министерстве юстиции России (рег. № 29749 от 20.08.2013года) и рабочей программы профессионального модуля ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК ПТПТ.


Организация разработчик ГБПОУ КК ПТПТ

Разработчик:

Епатка Т.Б., преподаватель спецдисциплин
ГБПОУ КК ПТПТ 

подпись

Рецензенты

Кононова И.Д., преподаватель спецдисциплин
ГБПОУ КК ТТОТ 

подпись

Корнийченко В.А., ООО «Мукомол»


подпись

Рецензия

на комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, разработанных преподавателем ГБПОУ КК ПТТТ Епатка Т.Б.

Комплект оценочных средств включает методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и практического опыта, характеризующие этапы формирования компетенций. В соответствии с ФГОС СПО контрольно-оценочные средства являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами ППКРС 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.08. В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по профессиональному модулю и формы контроля и оценивания элементов модуля. В паспорт включены: оценка освоения теоретического курса профессионального модуля и требования к дифференцированному зачету по производственной практике. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного), представленные в КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.08. При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения учащимися необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО по квалификации Кондитер, будущей профессиональной деятельности студента. Объем КОС соответствует учебному плану подготовки. По качеству оценочные средства в целом обеспечивают объективность и достоверность результатов при проведении оценивания с различными целями, дают возможность определить соответствие учащихся конкретной квалификационной характеристики.

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что КОС для промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.08 **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Повар, кондитер государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Павловский техникум профессиональных технологий» соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта, современным требованиям рынка труда и позволит объективно оценить уровень освоения профессиональных и общих компетенций.

Рецензент В.А. Корнийченко, генеральный директор
ООО «Мукомол» В.А. Корнийченко

(ФИО, занимаемая должность, подпись)



Рецензия

на комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, разработанных преподавателем ГБПОУ КК ТПТТ Епатка Т.Б.

Разработчиком представлен комплект документов включающий:

- перечень профессиональных и общих компетенций, которыми должны овладеть учащийся в результате освоения профессионального модуля;
- типовые контрольные задания (перечень теоретических вопросов, перечень производственных ситуаций, перечень практических работ), необходимые для оценки результатов освоения профессионального модуля;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций;
- руководство (методические указания) по оценке освоения профессионального модуля.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, эксперт пришел к следующим выводам:

1 Контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации по профессиональному модулю соответствует требованиям, предъявляемым к структуре, содержанию контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю, а именно:

1.1. Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть студенты в результате освоения профессионального модуля, соответствует ФГОС СПО.

1.2. Показатели и критерии оценивания компетенций в целом обеспечивают возможность проведения всесторонней оценки результатов обучения, уровней сформированности компетенций.

1.3. Контрольные задания и иные материалы оценки результатов освоения профессионального модуля разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определённости, однозначности, надёжности; в целом соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств, полноте по количественному составу оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения, уровни сформированности компетенций.

1.4. Руководство по оценке освоения профессионального модуля содержит чётко сформулированные рекомендации по проведению процедуры оценивания результатов обучения и сформированности компетенций.

2. Направленность контрольно-оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному модулю в целом соответствует целям профессионального модуля и будущей профессиональной деятельности учащегося.

Объём КОС соответствует программе профессионального модуля. Качество контрольно-оценочных средств в целом обеспечивают объективность и достоверность результатов при проведении оценивания. Таким образом, структура, содержание, направленность, объём и качество КОС для промежуточной аттестации по профессиональному модулю отвечают предъявляемым требованиям. На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что КОС для промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Павловский техникум профессиональных технологий» соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта, современным требованиям рынка труда и позволит объективно оценить уровень освоения профессиональных и общих компетенций.

Рецензент:

И.Д.Кононова, преподаватель спецдисциплин ГБПОУ КК ТТОТ

« _____ » 201 ____ года



Министерство образования, науки и молодёжной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Павловский техникум профессиональных технологий»

Комплект контрольно- оценочных средств
для проведения
текущего контроля и оценки итоговой аттестации
в форме дифференцированного зачёта по учебной
дисциплине

ОП. 01

***«Основы микробиологии, санитарии и гигиены
в пищевом производстве»
по профессии 19.01.04 Пекарь***

ст. Новолеушковская

2018

Рассмотрено:

Цикловой методической комиссией по подготовке обучающихся естественно- научного профиля; по профессиональной подготовке

Протокол №1 от 30 августа 2018г

Председатель _____ Т.Б. Епатка

Утверждаю:
Решением педсовета
Зам директора по УР
Протокол №1 от 31 августа 2018г



_____ Ж.А. Булатняя

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве по профессии 19.01.04 Пекарь, разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02.08.2013г, зарегистрированного в Министерстве юстиции России (рег. № 29749 от 20.08.2013года) и рабочей программы профессионального модуля ОП. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК ПТПТ.

Организация разработчик ГБПОУ КК ПТПТ

Разработчик:

Епатка Т.Б., преподаватель спецдисциплин
ГБПОУ КК ПТПТ _____

ПОДПИСЬ

Рецензенты

Кононова И.Д., преподаватель спецдисциплин
ГБПОУ КК ТТОТ _____

ПОДПИСЬ

Скороходова Т.В., Зам директора по УР
ГБПОУ КК ТИТ _____

ПОДПИСЬ

Рецензия

на комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве по профессии 19.01.04 Пекарь, разработанных преподавателем ГБПОУ КК ПТПТ Елатка Т.Б.

Содержание КОС общепрофессиональной дисциплины соответствует рабочей программе в части освоения основных видов учебной деятельности при подготовке квалифицированных рабочих.

По структуре КОС состоит из двух разделов.

Раздел I. Паспорт комплекта оценочных средств состоит из двух подразделов:

Подраздел 1.1. определяет область применения комплекта оценочных средств;

Подраздел 1.2 содержит сводные данные об объектах оценивания, показателях оценки, типах заданий, формах аттестации.

Раздел 2. Комплект оценочных средств включает в себя классификацию и характеристику оценочных средств для проведения контроля знаний в форме дифференцированного зачета.

Раздел 2 подразделяется на два подраздела:

2.1. Задания для проведения контроля знаний с указанием критериев оценки результатов, в том числе тестовые задания, практических и самостоятельных работ, вопросы устных ответов.

2.2 Пакет для проведения дифференцированного зачета, содержащий теоретические и практические задания и задачи; условия выполнения задания; результаты освоения и критерии оценки результата.

Содержание комплекта оценочных средств обеспечивает контроль за усвоением знаний и умений учащихся.

Положительным аспектом является разнообразие типов заданий, практикоориентированность тематики самостоятельных работ. Задания по проведению практических занятий предусматривают выполнение профессионально-ориентированных задач.

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве по профессии 19.01.04 Пекарь отвечает предъявляемым требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по оценке знаний и умений, полученных учащимися при обучения, и может быть рекомендован к использованию в учебном процессе.

Рецензент:

Заместитель директора по учебной работе
Скороходова А.В. *Подп.*

«30» августа 2018 года



