

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Бузулукский строительный колледж»
г.Бузулука Оренбургской области



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «БСК»
/ Н.И.Горько/
2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ И МЕТОДИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ
по основной профессиональной образовательной программе
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

(код, наименование направления подготовки / специальности / профессии)

(год набора 2020, форма обучения очная)

Рассмотрен на заседании предметно-цикловых комиссий
специальных дисциплин и практического обучения

протокол от «12» 05 2020г. № 10

Председатель ПЦК Дюкарева / О.А. Дюкарева/

протокол от «28» 05 2020 г. № 10

Председатель ПЦК Якубова / Е.А. Якубова/

Согласован:

Зам. директора по УР

Индерекина / Е.Н. Индерекина/

Бузулук, 2020

**Реестр фонда оценочных и методических материалов
по основной профессиональной образовательной программе
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Шифр	Наименование учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики / Государственная итоговая аттестация	Комплекты оценочных и методических материалов	Разработчик(-ки)
1.	ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Комплект оценочных средств	Раудина Т.В.
2.	ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	Комплект оценочных средств	Никишина С.Ю.
3.	ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	Комплект оценочных средств	Никишина С.Ю.
4.	ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Комплект оценочных средств	Седышева А.Д.
5.	ОП.05.	Основы калькуляции и учета	Комплект оценочных средств	Никишина С.Ю.
6.	ОП.06.	Охрана труда	Комплект оценочных средств	Спирина И.И.
7.	ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Комплект оценочных средств	Англ. Ефремова О.Г. Нем.Попова Е.А.
8.	ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	Комплект оценочных средств	Спирина И.И.
9.	ОП.09	Физическая культура	Комплект оценочных средств	Какуркина В.Н.
10	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Комплект оценочных средств	Дюкарева О.А.
	МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
	УП.01.	Учебная практика		
	ПП.01.	Производственная практика		
	ПМ.01.ЭК.	Экзамен (квалификационный)		

11	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Комплект оценочных средств	Дюкарева О.А.
	МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
	МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
	УП.02.	Учебная практика		
	ПП.02.	Производственная практика		
	ПМ.02.ЭК	Экзамен (квалификационный)		
12	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Комплект оценочных средств	Овинова Т.А.
	МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
	МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
	УП.03.	Учебная практика		
	ПП.03.	Производственная практика		
	ПМ.03.ЭК	Экзамен (квалификационный)		
13	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Комплект оценочных средств	Якубова Е.В. Запорожец Т.А.
	МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки		

		к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		
	МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		
	УП.04.	Учебная практика		
	ПП.04.	Производственная практика		
	ПМ.04.ЭК	Экзамен (квалификационный)		
14	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Комплект оценочных средств	Запорожец Т.А.
	МДК.05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	УП.05.	Учебная практика		
	ПП.05.	Производственная практика		
	ПМ.05.ЭК	Экзамен (квалификационный)		
15	ПА	Промежуточная аттестация	Программа текущей и промежуточной аттестации	
16	ГИА	Государственная итоговая аттестация	Программа ГИА	

Паспорт
фонда оценочных и методических материалов
по основной профессиональной образовательной программе

43.01.09 Повар, кондитер
(наименование специальности/профессии)
среднее профессиональное образование/ подготовки квалифицированных рабочих, служащих
(уровень образования./программа подготовки)
Повар, кондитер.
(присваиваемая квалификация)
Социально-экономический
(профиль подготовки)
3 года 10 месяцев на базе основного общего образования
(срок обучения)

Цели и задачи ФОС

Текущая и промежуточная аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена (оценка знаний, умений и освоенных компетенций).

Для достижения поставленной цели сформирован комплект нормативно-методической документации, регламентирующий содержание. Организацию образовательного процесса и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Код	Формулировка компетенции (или ее части)
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК.5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК.5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК.5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК.5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК.5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Нормативные документы ФОС профессии 43.01.09 Повар, кондитер

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

— Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

— Приказ от 17 мая 2012 г. № 413 об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.);

— Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности), с изменением, внесенным приказом Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 марта 2014 г., регистрационный № 31539) и от 15 декабря 2014 г. № 1580 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 января 2015 г., регистрационный № 35545);

— Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306), с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки России от 31 января 2014 г. № 74 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 марта 2014 г., регистрационный № 31524) и от 17 ноября 2017 г. № 1138 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2017 г., регистрационный № 49221);

— Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

— Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
на фонд оценочных и методических материалов
по основной профессиональной образовательной программе
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

(по направлению подготовки / специальности / профессии)

43.01.09 Повар, кондитер

(код, наименование направления подготовки / специальности / профессии)

год набора 2020 г., форма обучения - очная

Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации, обучающихся по основной профессиональной образовательной программе (далее – ОПОП) подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер представляются в виде фонда оценочных и методических материалов (далее ФОММ) и включают:

- ФОММ для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практике;
 - ФОММ государственной итоговой аттестации.
 - ФОММ по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам представлен в соответствующем разделе рабочей программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам и включает в себя:
 - перечень компетенций, формируемых учебным предметом, курсом, дисциплиной (модулем), практиками, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы/ индикаторов достижения компетенции;
 - описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
 - типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы/ индикаторы достижения компетенции;
 - методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умения, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций/ индикаторы достижения компетенции.
- ФОММ по государственной итоговой аттестации представлен в соответствующем разделе программы государственной итоговой аттестации и включает в себя:
- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения ОПОП квалифицированных рабочих, служащих;
 - описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения ОПОП квалифицированных рабочих, служащих;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения ОПОП квалифицированных рабочих, служащих.

В ходе экспертизы установлено, что структура, содержание, направленность, объём и качество ФОММ ОПОП квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер отвечают предъявляемым требованиям и обеспечивают объективность и достоверность результатов при проведении оценивания с различными целями:

- перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения ОПОП квалифицированных рабочих, служащих, соответствует федеральному государственному образовательному стандарту СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- показатели и критерии оценивания компетенций, а также шкалы оценивания обеспечивают возможность проведения всесторонней оценки результатов обучения, уровней сформированности компетенций;
- контрольные задания и иные материалы оценки результатов освоения ОПОП квалифицированных рабочих, служащих разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определённости, однозначности, надёжности, и соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств, и позволяют объективно оценить результаты обучения, уровни сформированности компетенций.
- методические материалы содержат чётко сформулированные рекомендации по проведению процедуры оценивания результатов обучения и сформированности компетенций;
- направленность ФОММ ОПОП соответствует целям ОПОП квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профстандартам, будущей профессиональной деятельности выпускника.

Заключение эксперта:

ФОММ ОПОП квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении оценивания с различными целями и позволяет определить соответствие уровня подготовки обучающихся и выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО.

Эксперт



Капустина Ирина Ивановна
(должность и место работы, ученая степень, ученое звание)

« 05 » 20 20 г.

(подпись)

И.В. Капустина
(И.О. Фамилия)