

ФОРМА № 1 к разделу 1 Перечней критериев и показателей для оценки профессиональной деятельности педагогических работников ПОО Краснодарского края, аттестуемых в целях установления **высшей** квалификационной категории по должности «преподаватель»

«Результаты освоения обучающимися образовательных программ»

Фамилия, имя, отчество аттестуемого: Захарова Юлия Владимировна

Место работы, должность, преподаваемый предмет: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Динской механико-технологический техникум», преподаватель, МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, МДК.02.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, МДК.03.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.03.02 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, УП.06 Учебная практика

1. Предметные результаты освоения обучающимися образовательной программы по итогам мониторингов, проводимых ОО(п. 1.1.1). Является обязательным для представления результатов.

Наименование предмета (МДК, ПМ)	Группа	Учебный год	Вид административного контроля	Количество обучающихся, чел.	Качество успеваемости по итогам проверочных работ, %	Реквизиты документа о проведении мониторинга
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ТП-6	2019-2020	Административный контроль	25	72	Приказ ГБПОУ КК ДМТТ № 197 от 11.11.2019 г. Ведомость результатов административного контроля группы ТП-6 от 26.12.2019 г.
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ТП-6	2020-2021	Рубежный контроль	25	88	Приказ ГБПОУ КК ДМТТ № 195/1 от 11.12.2020 г. Ведомость результатов дифференцированного зачета группы ТП-6 №1559 от 23.12.2020 г.
Средний показатель 80 %						

УП.06 Учебная практика	ТП-3	2019-2020	Административный контроль	25	72	Приказ ГБПОУ КК ДМТТ № 197 от 11.11.2019 г. Ведомость результатов административного контроля группы ТП-3 от 23.12.2019г.
УП.06 Учебная практика	ТП-3	2020-2021	Рубежный контроль	25	80	Приказ ГБПОУ КК ДМТТ № 45 от 28.03.2020г. Ведомость результатов дифференцированного зачета группы ТП-3 №1387 от 12.09.2020 г.
Средний показатель 76 %						
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ТП-4	2019-2020	Административный контроль	25	72	Приказ ГБПОУ КК ДМТТ № 197 от 11.11.2019 г. Ведомость результатов административного контроля группы ТП-4 от 04.12.2019г.
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ТП-4	2019-2020	Итоговый контроль	25	84	Приказ ГБПОУ КК ДМТТ № 45 от 28.03.2020г. Экзаменационная ведомость группы ТП-4 №1347 от 11.06.2020г.
Средний показатель 78 %						

2. Предметные результаты освоения обучающимися образовательной программы по итогам промежуточной аттестации (п. 1.1.2)

Наименование предмета (МДК, ПМ)	Группа	Учебный год	Количество обучающихся	Качество успеваемости, %	Реквизиты документа о результатах промежуточной аттестации
МДК. 02.01 Технология приготовления	ТП-2	2018-2019	24	80	Экзаменационная ведомость группы ТП-2 по специальности 19.02.10 Технология продукции

сложной холодной кулинарной продукции					общественного питания от 24.12.2018г. № 400
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ТП-2	2019-2020	24	68	Экзаменационная ведомость группы ТП-2 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания от 30.12.2019г. № 1013
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ТП-2	2019-2020	24	75	Экзаменационная ведомость группы ТП-2 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания от 24.12.2019г. № 966
МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	ТП-1	2018-2019	21	90	Экзаменационная ведомость группы ТП-1 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания от 30.03.2019г. № 511
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ТП-1	2018-2019	21	90	Ведомость результатов дифференцированного зачета группы ТП-1 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания от 28.03.2019г. № 504.

3. Качество государственной итоговой аттестации обучающихся (п. 1.1.3)

Период, за который предоставлена информация (учебные годы)	Вид квалификационной работы	Качественные результаты, %	Реквизиты документа о результатах государственной итоговой аттестации
---	-----------------------------	----------------------------	---

2019-2020	Государственная итоговая аттестация группы ТП-1 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	91	Протокол ГИА 2019-2020 учебный год группы ТП-2 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания от 25.06.2020 г. № 2.
-----------	--	----	---

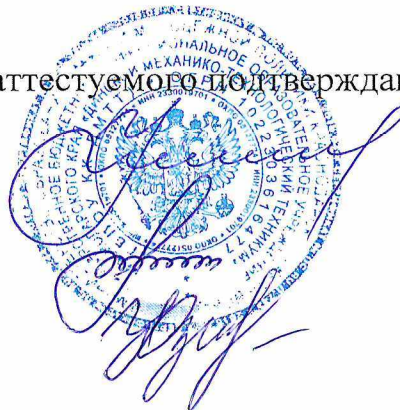
Дата заполнения: 01 марта 2021 г.

Достоверность информации о результатах работы аттестуемого подтверждаю:

Директор ГБПОУ КК ДМТТ

Заместитель директора по учебной работе

Аттестуемый педагогический работник



Н.Н.Устинова

П.В.Горшкова

Ю.В.Захарова

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

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УПР

А.Д.Чернявский



19 мая 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, зарегистрированного Министерством юстиции от 23.07.2014 г. рег. № 33234, укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»;
- рабочей программы учебной дисциплины МДК.01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» (ГБПОУ КК ДМТТ, разработчик Ю.В. Захарова, рассмотрена на методическом совете техникума, протокол № 6 от «29» мая 2020 г., утвержденный директором ГБПОУ КК ДМТТ «07» июля 2020 г.);
- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора ГБПОУ КК ДМТТ № 300/1 от «01» сентября 2016 г.

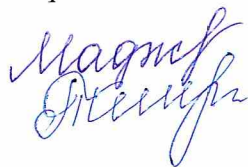
Разработчик:

Преподаватель ГБПОУ КК ДМТТ Ю.В.Захарова

Рецензенты:

РГК «Пирамида», технолог

ООО «Декос», заведующая столовой



А.Ю.Маджера

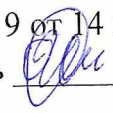
Г.Н.Татаурова

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 методического
совета  Н.С.Дорогань



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 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, знакомятся 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:

РГК «Пирамида», 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 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.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

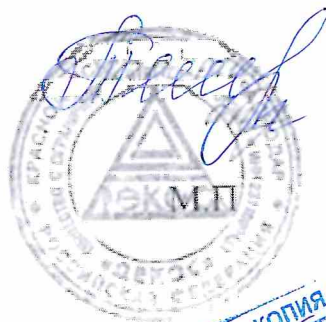
Методическая разработка включает в себя паспорт комплекта оценочных средств, в котором оговаривается область применения комплекта оценочных средств, сводные данные об объектах обследования, основные показатели оценки, типы заданий, форма аттестации. В комплекте оценочных средств даны теоретические и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

А.Д.Чернявский

20 мая 2020 г.

Комплект контрольно-оценочных средств

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

**ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции**

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

Динская

2020

КОПИЯ ВЕРНА
ГБПОУ КК ДМТТ
Менеджер
И.С.Сорокин
2020

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по профессиональному модулю ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление 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, зарегистрированного Министерством юстиции от 23.07.2014 г. рег. № 33234, укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»;
- рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (ГБПОУ КК ДМТТ, разработчик Ю.В. Захарова, рассмотрена на методическом совете техникума, протокол № 6 от «29» мая 2020 г., утвержденный директором ГБПОУ КК ДМТТ «07» июля 2020 г.);
- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора ГБПОУ КК ДМТТ № 300/1 от «01» сентября 2016 г.

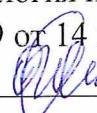
Разработчик:

Преподаватель ГБПОУ КК ДМТТ Ю.В.Захарова

Рецензенты:

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

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  методического
совета  Н.С.Дорогань

РЕЦЕНЗИЯ

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

РГК «Пирамида», технолог



А.Ю.Маджера



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональному ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление 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 ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Методическая разработка включает в себя паспорт комплекта оценочных средств, в котором оговаривается область применения комплекта оценочных средств, сводные 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 разработан пакет экзаменатора, в котором по каждому заданию приведены результаты освоения знаний и умений, критерии оценки результата, 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 «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 УПР

А.Д.Чернявский



2020 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 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, зарегистрированного Министерством юстиции от 23.07.2014 г. рег. № 33234, укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»;
- рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (ГБПОУ КК ДМТТ, разработчик Ю.В. Захарова, рассмотрена на методическом совете техникума, протокол № 6 от «29» мая 2020 г., утвержденный директором ГБПОУ КК ДМТТ «07» июля 2020 г.);
- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора ГБПОУ КК ДМТТ № 300/1 от «01» сентября 2016 г.

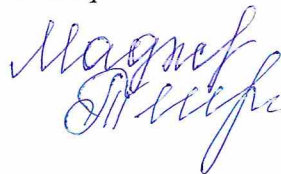
Разработчик:

Преподаватель ГБПОУ КК ДМТТ Ю.В.Захарова

Рецензенты:

РГК «Пирамида», технолог

ООО «Декос», заведующая столовой



А.Ю.Маджера

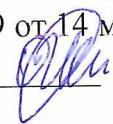
Г.Н.Татаурова

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.Заколodнева

Комплект оценочных средств рассмотрен

на заседании методического совета

техникума

Протокол № 6 от «29 » мая 2020 г.

Председатель методического
совета  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 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 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, знакомятся 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.

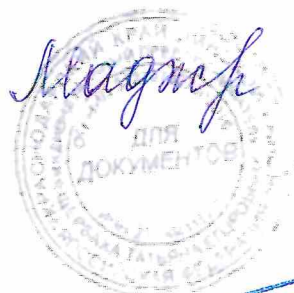
Структура и содержание КОС соответствует рекомендациям по разработке данного типа документов. Требования к формируемым знаниям и умениям студентов обозначены точно и четко. Теоретические и практические задания составлены профессионально.

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:
РГК «Пирамида», 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, сводные 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 разработан пакет экзаменатора, в котором по каждому заданию приведены результаты освоения знаний и умений, критерии оценки результата, 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 «Декос», зав.столовой



Г.Н.Татурова



«Динской механико-технологический техникум»

Заместитель директора по УТР

Согласен
меститель директор
для А.Д.Че
ДОКУМЕНТОВ
29 мая
ых средств

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

Копия верна
Директор ГЕПОУ КК ДМТТ
Метовин
Н.С. Доросов
10.07.2017

Комплект 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 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, зарегистрированного Министерством юстиции от 23.07.2014 г. рег. № 33234, укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»;
- рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (ГБПОУ КК ДМТТ, разработчик Ю.В. Захарова, рассмотрена на методическом совете техникума, протокол № 6 от «29» мая 2020 г., утвержденный директором ГБПОУ КК ДМТТ «07» июля 2020 г.);
- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора ГБПОУ КК ДМТТ № 300/1 от «01» сентября 2016 г.

Разработчик:

Преподаватель ГБПОУ КК ДМТТ Ю.В.Захарова

Рецензенты:

РГК «Пирамида», технолог

ООО «Декос», заведующая столовой



А.Ю.Маджера

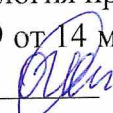
Г.Н.Татаурова

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 методического
совета  Н.С.Дорогань



КОПИЯ ВЕРНА
ГБПОУ КК ДМТТ
20__

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств для промежуточной аттестации 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, 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 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, знакомятся 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.

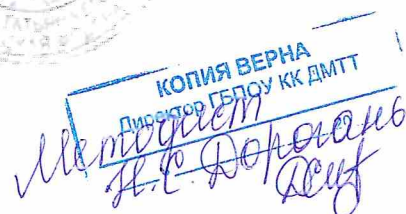
Комплект оценочных средств может быть использован для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензент:

РГК «Пирамида», технолог



А.Ю.Маджера



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств для промежуточной аттестации 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, 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 приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Методическая разработка включает в себя паспорт комплекта оценочных средств, в котором оговаривается область применения комплекта оценочных средств, сводные 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 разработан пакет экзаменатора, в котором по каждому заданию приведены результаты освоения знаний и умений, критерии оценки результата, 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 «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 УПР

А. Д. Чернявский



20 20 г.

Комплект контрольно-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

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.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, зарегистрированного Министерством юстиции от 23.07.2014 г. рег. № 33234, укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»;
- рабочей программы профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (ГБПОУ КК ДМТТ, разработчик Ю.В. Захарова, рассмотрена на методическом совете техникума, протокол № 6 от «29» мая 2020 г., утвержденный директором ГБПОУ КК ДМТТ «07» июля 2020 г.);
- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора ГБПОУ КК ДМТТ № 300/1 от «01» сентября 2016 г.

Разработчик:

Преподаватель ГБПОУ КК ДМТТ Ю.В.Захарова

Рецензенты:

РГК «Пирамида», технолог

ООО «Декос», заведующая столовой



А.Ю.Маджера

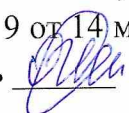
Г.Н.Татаурова

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.Заколodнeвa

Комплект оценочных средств рассмотрен

на заседании методического совета

техникума

Протокол № 6 от «29 » мая 2020 г.

Председатель методического
совета  Н.С.Дорогань



КОПИЯ ВЕРНА
Директор ГБПОУ КК ДМТТ
Н.С. Дорогань

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 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, знакомятся 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:
РГК «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, сводные 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 разработан пакет экзаменатора, в котором по каждому заданию приведены результаты освоения знаний и умений, критерии оценки результата, 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 «Декос», зав.столовой



Г.Н.Татурова

КОПИЯ ВЕРНА
ГБПОУ КК ДМТТ
Методическая разработка
Ю.В. Захарова
2019

УДОСТОВЕРЕНИЕ

о повышении квалификации

760600033628

Документ о квалификации

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Захарова

(фамилия, имя, отчество)

Юлия Владимировна

с «**16**» **марта** **2020** г. по «**23**» **ноября** **2020** г.

прошел(а) обучение в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении дополнительного профессионального образования «Государственная академия промышленного менеджмента имени Н.П. Пастухова»

по дополнительной профессиональной программе

«Применение современных педагогических технологий и методов обучения при проектировании и реализации профессиональных образовательных программ на основе интеграции формального и неформального образования»

(в рамках реализации приоритетного проекта «Подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров с учётом современных стандартов и передовых технологий»)

в объеме **72 часов**

Регистрационный номер **45626**

Дата выдачи «**23**» **ноября** **2020** г.

г. Ярославль



Руководитель

Секретарь



ФОРМА № 4 к разделу 4 Перечней критериев и показателей для оценки профессиональной деятельности педагогических работников ПОО Краснодарского края, аттестуемых в целях установления **высшей** квалификационной категории по должности «преподаватель»

«Результативность деятельности педагогического работника в профессиональном сообществе»

Фамилия, имя, отчество аттестуемого: Захарова Юлия Владимировна

Место работы, должность, преподаваемый предмет: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Динской механико-технологический техникум», преподаватель, МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, МДК.02.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, МДК.03.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК.03.02 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, УП.06 Учебная практика

1. Результаты участия педагогического работника в разработке программно-методического сопровождения образовательного процесса(п. 4.1)

Учебный год	Вид программно-методического материала, созданного педагогом	Статус участия в разработке	Наименование (тема) продукта	Уровень рецензии (муниципальный, региональный), наименование организации, выдавшей рецензию на программно-методический материал, автор рецензии (Ф.И.О. рецензента)
2020-2021	КОС	разработчик	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Муниципальный уровень, РГК «Пирамида», технолог Маджера А.Ю., ООО «Декос», заведующая столовой Татаурова Г.Н.
2020-2021	КОС	разработчик	ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для	Муниципальный уровень, РГК «Пирамида», технолог Маджера А.Ю., ООО «Декос», заведующая столовой Татаурова Г.Н.

			сложной кулинарной продукции	
2020-2021	КОС	разработчик	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	Муниципальный уровень, ООО «Декос», заведующая столовой Татаурова Г.Н., РГК «Пирамида», технолог Маджера А.Ю.
2020-2021	КОС	разработчик	МДК.02.02 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Муниципальный уровень, РГК «Пирамида», технолог Маджера А.Ю., ООО «Декос», заведующая столовой Татаурова Г.Н.
2020-2021	КОС	разработчик	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Муниципальный уровень, ООО «Декос», заведующая столовой Татаурова Г.Н., РГК «Пирамида», технолог Маджера А.Ю.

2. Результаты повышения квалификации по профилю деятельности педагогического работника (п. 4.3)

Сроки повышения квалификации (курсы), получения послевузовского образования (магистратура, второе высшее образование, переподготовка, аспирантура, докторантура)	Полное наименование организации, проводившей обучение	Тема (направление повышения квалификации, переподготовки)	Количество часов (для курсов повышения квалификации и переподготовки)	Реквизиты документов, подтверждающих результат повышения квалификации, переподготовки
14.02.2017г.	Автономная некоммерческая организация высшего образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права» г.Белгород	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	-	Диплом магистра от 14.02.2017г. 133124 2652333 регистрационный номер 2-00012-04

16.03.2020г. – 23.11.2020г.	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Государственная академия промышленного менеджмента имени Н.П.Пастухова»	Применение современных педагогических технологий и методов обучения при проектировании и реализации профессиональных образовательных программ на основе интеграции формального и неформального образования	72 часа	Свидетельство о повышении квалификации от 23.11.2020г. 7606000336258 регистрационный номер 45626
-----------------------------	---	--	---------	--

Дата заполнения: 01 марта 2021 г.

Достоверность информации о результатах работы аттестуемого подтверждаю:

Директор ГБПОУ КК ДМТТ

Заместитель директора по учебной работе

Аттестуемый педагогический работник



Н.Н.Устинова

П.В.Горшкова

Ю.В.Захарова