

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
экспертиза работодателя

ФИО эксперта Вишняков Сергей Андреевич

Должность эксперта шеф-повар

Наименование организации ООО «ООО "РЕСТО Групп» сеть пиццерий «Papa Carlo»

Экспертиза проведена с учетом требований:

Профессиональных стандартов



Региональных/отраслевых требований работодателей



▪ **Экспертиза проведена в соответствии с приказом** Министерства образования и науки Челябинской области от № 01/181 от 31.01.2022 г. «Об организации областных олимпиад профессионального мастерства студентов и областных конкурсов профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) в 2022 году»

(наименование УГС, ниже в таблице - входящие в нее конкретные специальности, участвующие в оценке)

Код	Наименование
43.01.09	Повар, кондитер
19.02.10	Технология продукции общественного питания
43.02.15	Поварское и кондитерское дело

Разработчики ФОС (поименно указываются сведения о всех разработчиках):

Акимжанова А.Б.	- преподаватель ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж»
Ахмадиева С.В.	- мастер производственного обучения ГБПОУ «Челябинский механико-технологический техникум»
Башкирова О.А.	- методист ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»
Берсенева Е.В.	- директор ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», руководитель областного методического объединения преподавателей УГС 43.00.00 «Сервис и туризм»
Галеева Н.С.	- заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Гилалова Л.Ш.	- мастер производственного обучения ГБПОУ «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева»
Гусельникова С.А.	- преподаватель ГБПОУ «Миасский геологоразведочный колледж»
Дрыгина Ю.С.	- старший мастер ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»
Зимницкая Н.В.	- мастер производственного обучения ГБПОУ «Миасский геологоразведочный колледж»
Иванова Е.А.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»
Исанбердина Р.М.	- преподаватель ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Карпова Н.Ю.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства имени Я.П. Осадчего»
Колесникова Н.Д.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Климпуш М.Н.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Крищук Е.В.	- преподаватель ГБПОУ «Карталинский многоотраслевой техникум»
Моисеева Е.А.	- мастер производственного обучения ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»
Осипова О.С.	- преподаватель ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»
Печникова Н.Л.	- преподаватель ГБПОУ «Первомайский техникум промышленности строительных материалов»
Плешивцева Л.Ф.	- специалист по учебно-методической работе ГБУ ДПО «Челябинский институт развития профессионального образования»
Самотканова Р.В.	- преподаватель ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»
Ханина Ю.С.	- преподаватель ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»
Чигвинцев Б.А.	- мастер производственного обучения ГБПОУ «Челябинский механико-технологический техникум»
Чернецова А.А.	- мастер производственного обучения ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

Результаты экспертизы

Представленные на экспертизу материалы проекта:		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ обладают высокой/ достаточной/ средней/ низкой <i>(нужное подчеркнуть)</i> актуальностью и востребованностью в сфере образования / в сфере труда <i>(нужное подчеркнуть)</i> ▪ соответствуют/ в основном соответствуют/ частично соответствуют/ не вполне соответствуют <i>(нужное подчеркнуть)</i> современным подходам в области профессионального образования/профессиональной сфере <i>(нужное подчеркнуть)</i> ▪ ориентированы на формирование дескрипторов компетенций специалиста, формирование таких качеств работника, как повышение ответственности за качество работы, мобильности, гибкости, готовности к изменениям, коммуникационные умения при общении внутри коллектива и с клиентами 		
Разработанная структура и содержание ФОС, позволяют/не позволяют <i>(нужное подчеркнуть)</i> оценить, насколько сформированы профессиональные компетенции в данном сегменте экономики и насколько готов участник к конкретному виду профессиональной деятельности: готов/ не готов/ частично готов <i>(нужное подчеркнуть)</i>		
Содержание вопросов, тестовые задания для проверки знаний конкурсантов, а также комплексные задания позволяют/не позволяют <i>(нужное подчеркнуть)</i> выявить уровень владения конкурсанта необходимым материалом		
	ДА	НЕТ
Профессиональные задания носят/не носят компетентностно-ориентированный, практический характер и составлены с учетом	✓	


профильных ПС и требований работодателей		✓	
Консолидированные ресурсы ФОС позволяют/не позволяют (<i>нужное подчеркнуть</i>) использовать их не только для проведения олимпиад, но и для формирования банка заданий, для использования их в качестве материала для сертификации квалификаций			
Причины (<i>в случае отрицательного ответа на предыдущий вопрос</i>)			
Необходимое оборудование определено/не определено		✓	
<ul style="list-style-type: none"> Применяемое оборудование современное, несовременное, частично современно, (<i>нужное подчеркнуть</i>) 			
<ul style="list-style-type: none"> Применяемое оборудование используется только в образовательных организациях/ реальном профильном сегменте экономики (<i>нужное подчеркнуть, при необходимости отметить, что следует модернизировать, закупить, исключить и пр.</i>) 			
<ul style="list-style-type: none"> Информационные источники представлены/ представлены не полно/не представлены (<i>при необходимости отметить, что, например, информационные источники устаревшие и т.д.</i>) 		✓	
Применяемое программное обеспечение соответствует			
<ul style="list-style-type: none"> программным продуктам, применяемым в реальном сегменте экономике по направления деятельности - полностью соответствует/ не соответствует/ частично соответствует (<i>нужное выделить</i>) 			
Если соответствие не полное, уточнить, каким именно и в чем установлено несоответствие:			
<ul style="list-style-type: none"> Определен/не определен перечень необходимых условий для выполнения задания II уровня (<i>программное обеспечение, материалы, оборудование, место проведения</i>) 		✓	
<ul style="list-style-type: none"> Тематика и содержание заданий II уровня соответствуют/не соответствуют профильной терминологии и специфике профессиональной деятельности 		✓	
<ul style="list-style-type: none"> Определены/не определены ВПД, освоение которых должен продемонстрировать Участник 		✓	
<ul style="list-style-type: none"> Перечислить определенные ВПД (<i>перечислить, кроме того, при возможности, перечислить освоение участниками ОТФ, или ТД в составе ТФ</i>) 	<p>ВПД 1 Организация и ведение процессов приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>ВПД 2 Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ВПД 3 Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ВПД 5 Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		

Общий вывод


Общая характеристика ФОС

Критерии	Оценка (0-3)
Интегративность (междисциплинарный характер, связь теории и практики, профессиональных и общих компетенций)	3
Проблемно-деятельностный характер	3
Ориентация на применение умений и знаний в нетиповых ситуациях (нетождественность предлагаемых заданий стандартизированным производственным задачам)	3
Актуализация в заданиях содержания профессиональной деятельности	3
Суммарный балл (0-12)	12

В результате экспертизы установлено:

ФОС могут/не могут быть востребованы в условиях формирования системы независимой оценки качества профессионального образования организациями и объединениями работодателей, профессиональными сообществами.		
---	---	--

Экспертное заключение:

Разработанные ФОС в целом отвечают/не отвечают установленным требованиям		
--	---	--

Рекомендация эксперта Исполнителю:

Фонды оценочных средств рекомендуются для использования в областном конкурсе профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) по УГС 43.00.00 «Сервис и туризм»

Подпись эксперта




подпись

С.А. Вишняков

ФИО