

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

экспертиза содержания

ФИО эксперта Перезовова Ольга Владимировна

Должность эксперта доцент кафедры журналистики, рекламы и связей с общественностью ЮУрГУ (НИУ), доцент, кандидат педагогических наук

Наименование УГС 43.00.00 «Сервис и туризм»

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

Экспертиза проведена с учетом требований:

Федеральных государственных стандартов среднего профессионального образования



Профессиональных стандартов



Региональных/отраслевых требований работодателей



На экспертизу представлены фонды оценочных средств (ФОС) по укрупненной группе специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

(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»
Гиладова 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»
Кришук 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»

Правообладатель ФОС государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
(указывается наименование ПОО в соответствии с Уставом)

Результаты экспертизы

	ДА	НЕТ
<u>Определен/не определен</u> уровень образования для лиц, которые могут участвовать в Конкурсе	да	
<u>Обозначена/не обозначена</u> цель/и задачи	да	
<u>Обозначена/не обозначена</u> характеристика различных методов оценивания	да	
<u>Разработаны/не разработаны</u> спецификации оценочных средств	да	
Обозначены критерии допуска педагогических работников к Конкурсу в целом, а, следовательно, и к ФОС	да	
Обозначенные ФГОС СПО	43.01.09 Повар, кондитер	

(перечислить все ФГОС СПО в соответствии с УГС, принимаемые в рассмотрение при проведении Конкурса по данной УГС)	19.02.10 Технология производства общественного питания		
	43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
Обозначенные ПС, которые гармонизируются со специальностями УГС	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» от «08» сентября 2015 г. № 610н		
	Профессиональный стандарт по профессии «Кондитер» от 7 сентября 2015 г. N 597н		
Разработанная структура ФОС учитывает/не учитывает особенности УГС 43.00.00 «Сервис и туризм»	да		
Профессиональные задания носят/не носят компетентно - ориентированный, практический характер и составлены с учетом профильных ФГОС СПО	да		
ФОС сформированы с учетом ключевых принципов оценивания:			
▪ валидности - объекты оценки соответствуют/не соответствуют поставленным целям	да		
▪ надежности – использованы/не использованы единообразные стандарты и критерии для оценивания результатов участников	да		
▪ критерии оценки - четко/не четко сформулированы	да		
▪ объективности – каждый участник имеет/не имеет равные возможности добиться успеха	да		
▪ в качестве оценщиков привлечены высококвалифицированные/не высококвалифицированные специалисты	да		
▪ рекомендации действий по итогам оценки четко/не четко прописаны	да		
Представленные на экспертизу материалы проекта:			
▪ <u>обладают высокой/ достаточной/ средней/ низкой (нужное подчеркнуть) актуальностью и востребованностью в сфере образования / в сфере труда (нужное подчеркнуть)</u>			
▪ <u>соответствуют/ в основном соответствуют/ частично соответствуют/ не вполне соответствуют (нужное подчеркнуть) современным подходам в области профессионального образования</u>			
▪ ориентированы на формирование дескрипторов компетенций выпускника, формирование таких качеств работника, <u>как повышение ответственности за качество работы, мобильности, гибкости, готовности к изменениям, коммуникационные умения при общении внутри коллектива и с клиентами (продолжить, не нужно зачеркнуть).</u>			
Представленные ФОС представляют собой профессиональное комплексное задание, состоящее из двух уровней: - комплексное задание I уровня состоит из теоретических вопросов по общепрофессиональным дисциплинам и темам профессиональных модулей, объединенных в тестовое задание. Содержание работы охватывает область знаний и умений, являющихся общими для укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм; - на II уровне выявляется степень сформированности у участников Конкурса умений и навыков практической деятельности. Комплексное задание II уровня включает в себя методическую и практическую части выполнения заданий. Содержание работы охватывает область умений и практического опыта, являющихся, как общими, так и специфическими для специальностей и профессий в рамках укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Практическая часть комплексного задания II уровня предполагает выполнение практического			

задания в формате демонстрационного экзамена по компетенции 34 «Поварское дело», а также решение профессиональных задач.

Методическая часть комплексного задания II уровня заключается в создании методической разработки занятия учебной практики по любой теме ПМ.05 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 (Приготовление кондитерских изделий из воздушного теста»), представлении 60-ти минутного видеофрагмента занятия и очном представлении самоанализа данного занятия учебной практики.

ФОС регламентирует содержание, организацию и оценку результатов подготовки участников к прохождению конкурсной процедуры в рамках проведения областного конкурса профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) областных государственных бюджетных и автономных учреждений – профессиональных образовательных организаций по укрупненной группе специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», и входящим в нее специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Разработанная структура и содержание ФОС, позволяют/не позволяют (нужное подчеркнуть) оценить, насколько сформированы профессиональные компетенции в данном сегменте экономики и насколько готов участник к конкретному виду профессиональной деятельности: готов/ не готов/ частично готов (нужное подчеркнуть)

Содержание вопросов, тестовые задания для проверки знаний Конкурсантов, а также комплексные задания позволяют/не позволяют выявить уровень и качество усвоения обучающимися материала

Консолидированные ресурсы ФОС позволяют/не позволяют использовать их не только для проведения Конкурсов, но и для формирования банка заданий, для использования их в качестве материала для сертификации квалификаций в процессе проведения текущих и промежуточных аттестаций/проведения квалификационных экзаменов/ государственных экзаменов, иное (добавить при необходимости)

Причины (в случае отрицательного ответа на предыдущий вопрос) нет

Для каждого задания:

▪ Паспорта заданий I уровня разработаны/не разработаны	да	
▪ Определен/не определен перечень тематических разделов, которые включены в вариативную часть задания «Тестирование»	да	
▪ Определено/не определено количественное соотношение вопросов различного типа	да	
▪ Разработаны/не разработаны вопросы для задания «Тестирование»	да	
▪ Время выполнения задания определено/не определено	да	
▪ Определены/не определены критерии оценки выполнения задания «Методическая разработка занятия учебной практики»	да	
▪ Определены/не определены критерии оценки выполнения задания «Презентация и защита методической разработки занятия учебной практики»	да	
▪ Определены/не определены критерии оценки выполнения задания комплексного задания II уровня	да	
▪ Применяемое оборудование определено/не определено	да	
▪ Применяемое оборудование современное, несовременное, частично современно, (нужное подчеркнуть)		
▪ Применяемое оборудование используется только в образовательных организациях/		

реальном профильном сегменте экономики (нужное подчеркнуть, при необходимости отметить, что следует модернизировать, закупить, исключить и пр.)		
<ul style="list-style-type: none"> Информационные источники представлены/ не представлены (при необходимости отметить, что, например, информационные источники устаревшие и т.д.) 	да	
Применяемое программное обеспечение соответствует		
<ul style="list-style-type: none"> содержанию УГС - полностью соответствует/ не соответствует/ частично соответствует (нужное выделить) входящим в нее специальностям - полностью соответствует/ не соответствует/ частично соответствует (нужное выделить) программным продуктам, применяемым в реальном сегменте экономики по направлениям деятельности - полностью соответствует/ не соответствует/ частично соответствует (нужное выделить) 		
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 «Перевод профессионального текста (сообщения)» (программное обеспечение, материалы, оборудование, место проведения) 	да	
<ul style="list-style-type: none"> Определены/не определены ВПД, освоение которых должен продемонстрировать Участник 	да	
<ul style="list-style-type: none"> Перечислить определенные ВПД (перечислить, кроме того, при возможности, перечислить освоение участниками ОТФ, или ТД в составе ТФ) 	<p>ВПД 1 Организация и ведение процессов приготовления и 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 и 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>	
<ul style="list-style-type: none"> Определены/не определены ПК и ОК, освоение которых должен продемонстрировать Участник 	да	
<ul style="list-style-type: none"> ПК и ОК указаны в соответствии с компетентностной моделью студента-выпускника по соответствующей специальности/без учета компетентностной модели 	да	
Оценка освоенных участниками профессиональных компетенций проводится в соответствии с согласованными с работодателями критериями, которые разработаны и (или) утверждены	Котенко Н.В., директор по производству кафе «Гурмания» Вишняков С.А., шеф-повар сети пиццерий «Papa Carlo» Группы компаний «Рестостар»	

Общий вывод

Общая характеристика ФОС (заполните приведенную ниже таблицу для общей экспертной оценки)

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 учебным задачам)	3
Актуализация в заданиях содержания профессиональной деятельности	3
Суммарный балл (0-12)	12

В результате экспертизы установлено (выбрать и подчеркнуть нужное):

- ФОС могут быть востребованы в условиях формирования системы независимой оценки качества профессионального образования:
 - Минобрнауки Челябинской области, Рособранзором Челябинской области;
 - ПОО Челябинской области;
 - организациями и объединениями работодателей, профессиональными сообществами.
- Пользователями ФОС могут выступать:
 - студенты образовательных организаций профессионального образования различных уровней,
 - органы управления образованием Челябинской области,
 - ПОО Челябинской области,
 - органы по труду и занятости субъектов Челябинской области,
 - организации и объединения работодателей, профессиональные сообщества
 - иное _____.

Экспертное заключение:

Разработанные ФОС <u>в целом отвечают/не отвечают</u> заявленным требованиям	да	
--	----	--

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

Перевозова О.В.

ФИО