

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

экспертиза содержания

ФИО эксперта Ногина Анна Александровна

Должность эксперта кандидат технических наук, доцент кафедры подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик ППИ ФГБОУ ВО ЮУрГГПУ

Наименование УГС 43.00.00 «Сервис и туризм»

Экспертиза проведена в соответствии с приказом Министерства образования и науки Челябинской области от № 01/2732 от 05.12.2022 г «Об организации областных олимпиад профессионального мастерства студентов и областных конкурсов профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) в 2023 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):

Ахмадиева С.В.	- мастер производственного обучения ГБПОУ «Челябинский механико-технологический техникум»
Николаенко Т.Н.	- мастер производственного обучения ГБПОУ «Челябинский механико-технологический техникум»
Чигвинцев Б.А.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский механико-технологический техникум»
Башкирова О.А.	- методист ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»
Цыплева А.В.	- мастер производственного обучения ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»
Евстифеева О.Н.	- мастер производственного обучения 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»

Исмагилова А.Н.	- и.о. заместителя директора по учебно-производственной работе ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Плешивцева Л.Ф.	- методист ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Семькина С.В.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева»
Росс Н.В.	- преподаватель ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»
Рассказова Е.М.	- преподаватель ГБПОУ «Озерский технологический колледж»
Бомбина И.А.	- мастер производственного обучения ГБПОУ «Чебаркульский профессиональный техникум»
Неверовская И.Н.	- мастер производственного обучения ГБПОУ «Чебаркульский профессиональный техникум»
Ветчинникова А.С.	- преподаватель, мастер производственного обучения ГБПОУ «Чебаркульский профессиональный техникум»
Долгополов М.В.	- мастер производственного обучения ГБПОУ «Чебаркульский профессиональный техникум»
Иванова Е.А.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»
Исанбердина Р.М.	- преподаватель ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
Портнягина Т.Н.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства имени Я.П. Осадчего»
Колесникова Н.Д.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Климуш М.Н.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Скоробогатова Л.Е.	- преподаватель ГБПОУ «Копейский политехнический колледж им. С.В. Хохрякова» Пластовский технологический филиал
Берендеева Н.Н.	- преподаватель ГБПОУ «Первомайский техникум промышленности строительных материалов»
Осипова О.С.	- преподаватель ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»
Баландина Е.В.	- мастер производственного обучения ГБПОУ «Первомайский техникум промышленности строительных материалов»
Малышева М.А.	- мастер производственного обучения ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»
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
Определен/не определен уровень образования для лиц, которые могут участвовать в Конкурсе	да	
Обозначена/не обозначена цель/и задачи	да	
Обозначена/не обозначена характеристика различных методов оценивания	да	
Разработаны/не разработаны спецификации оценочных средств	да	
Обозначены критерии допуска педагогических работников к Конкурсу в целом, а, следовательно, и к ФОС	да	
Обозначенные ФГОС СПО (перечислить все ФГОС СПО в соответствии с УГС, принимаемые в рассмотрение при проведении Конкурса по данной УГС)	43.01.09 Повар, кондитер	
	19.02.10 Технология продукции общественного питания	
	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
Обозначенные ПС, которые гармонизируются со специальностями УГС	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» от «09» марта 2022 г. № 113н	
	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».

Методическая часть включает в себя методическую разработку занятия учебной практики по ОК «Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях», используя цифровые образовательные ресурсы, в том числе ресурсы областного репозитория.

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	

<ul style="list-style-type: none"> Определены/не определены критерии оценки выполнения задания комплексного задания II уровня 	да	
<ul style="list-style-type: none"> Применяемое оборудование определено/не определено 	да	
<ul style="list-style-type: none"> Применяемое оборудование <u>современное</u>, несовременное, частично современно, (<i>нужное подчеркнуть</i>) 		
<ul style="list-style-type: none"> Применяемое оборудование используется только в образовательных организациях/ в 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 <u>представлены/</u> не представлены (<i>при необходимости отметить, что, например, информационные источники устаревшие и т.д.</i>) 	да	
Применяемое программное обеспечение соответствует		
<ul style="list-style-type: none"> содержанию УГС - <u>полностью соответствует/</u> не соответствует/ частично соответствует (<i>нужное выделить</i>) 		
<ul style="list-style-type: none"> входящим в нее специальностям - <u>полностью соответствует/</u> не соответствует/ частично соответствует (<i>нужное выделить</i>) 		
<ul style="list-style-type: none"> программным продуктам, применяемым в реальном сегменте экономике по направлениям деятельности - <u>полностью соответствует/</u> не соответствует/ частично соответствует (<i>нужное выделить</i>) 		
<i>Если соответствие не полное, уточнить, каким именно и в чем установлено несоответствие:</i>		
<ul style="list-style-type: none"> Определен/не определен перечень необходимых условий для выполнения задания «Перевод профессионального текста (сообщения)» (<i>программное обеспечение, материалы, оборудование, место проведения</i>) 	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 (<i>перечислить, кроме того, при возможности, перечислить освоение участниками ОТФ, или ТД в составе ТФ</i>) 	<p><i>ВПД 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</i></p> <p><i>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;</i></p> <p><i>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;</i></p> <p><i>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</i></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	Вишняков С.А., шеф-повар сети пиццерий «Papa Carlo» Группы компаний «Рестостар» Мошкин Игорь Владимирович бренд-шеф гастронаб «Моя вина»
--	--

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, Рособрнадзором 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 в целом отвечают/не отвечают 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

М.П.



А.А. Ногина

подпись

ФИО