

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ экспертиза работодателя

ФИО эксперта Мошкин Игорь Владимирович

Должность эксперта бренд-шеф

Наименование организации гастропаб «Моя вина»

Экспертиза проведена с учетом требований:

Профессиональных стандартов

| |
|---|
| + |
| + |

Региональных/отраслевых требований работодателей

| |
|---|
| + |
|---|

▪ Экспертиза проведена в соответствии с приказом Министерства образования и науки Челябинской области от № 01/2732 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»

(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» |
| Климпуш 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» |
| Мальшева М.А. | - мастер производственного обучения ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» |
| 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"> ▪ <u>обладают высокой/</u> достаточной/ средней/ низкой <i>(нужное подчеркнуть)</i> актуальностью и востребованностью в сфере образования / в сфере труда <i>(нужное подчеркнуть)</i> ▪ <u>Соответствуют/</u> 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 (*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 (*нужное подчеркнуть*) выявить уровень владения конкурсанта необходимым материалом

ДА НЕТ

| | | |
|---|---|--|
| Профессиональные знания носят/не носят компетентностно-ориентированный, практический характер и составлены с учетом профильных ПС и требований работодателя | ✓ | |
| Консолидированные ресурсы ФОС <u>позволяют/не позволяют</u> (<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 <u>современное</u>, несовременное, частично современное (<i>нужное подчеркнуть</i>) ▪ 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>) ▪ 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 экономики по направления деятельности <u>полностью соответствует/ не соответствует/ частично соответствует</u> (<i>нужное выделить</i>) | ✓ | |
| <i>Если соответствие не полное, уточнить, каким именно и в чем установлено несоответствие:</i> | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Определен/не определен</u> перечень необходимых условий для выполнения задания П уровня (<i>программное обеспечение, материалы, оборудование, место проведения</i>) ▪ Тематика и содержание заданий П уровня <u>соответствуют/не соответствуют</u> профильной терминологии и специфике профессиональной деятельности ▪ <u>Определены/не определены</u> 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</i> | <p><i>ВПД 1 Организация и ведение процессов приготовления 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</i></p> <p><i>учетом потребностей различных категорий</i></p> | |

| | |
|------------------|--|
| ТФ в составе ТФ) | <p>потребителей, видов и форм обслуживания; ВПД 3 Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации холодных горячих десертов, напитков сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ВПД 5 Организация и ведение процессов приготовления оформления и подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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 (неожиданность 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. | да | |
|---|----|--|

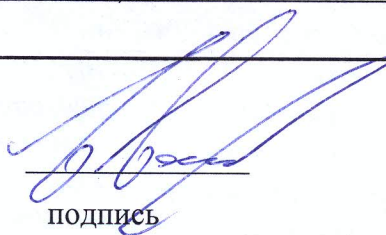
Экспертное заключение:

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

Мошкин И.В.
ФИО