

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
экспертиза работодателя

ФИО эксперта Вишняков Сергей Андреевич

Должность эксперта шеф-повар

Наименование организации Пizzeria «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 № 03/2336 от 15.10.2024 г. «Об организации областных конкурсов профессионального мастерства мастеров производственного обучения (руководителей практики из числа педагогических работников) в 2024 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):

Берсенева Е.В.	- директор ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли», руководитель областного методического объединения преподавателей УГС 43.00.00 «Сервис и туризм»
Башкирова О.А.	- методист ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»
Галеева Н.С.	- заместитель директора ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Иванова Е.А.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»
Исанбердина Р.М.	- преподаватель ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
Колесникова Н.Д.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Климуш М.Н.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Нестерова Л.П.	- мастер производственного обучения ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»
Осипова О.С.	- преподаватель ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»
Обухова М.А.	- преподаватель ГБПОУ «Саткинский горно-керамический колледж им. А. К. Савина»
Плешивцева Л.Ф.	- методист ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»
Росс Н.В.	- преподаватель ГБПОУ «Каслинский промышленно-гуманитарный техникум»

Семыкина С.В.	- преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный промышленно-гуманитарный техникум им. А.В. Яковлева»
Утенкова Т.Г.	- преподаватель ГБПОУ «Бакальский техникум профессиональных технологий и сервиса имени М. Г. Ганиева»

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>) 		
<ul style="list-style-type: none"> 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>) 		
<ul style="list-style-type: none"> 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 <u>носят/не носят</u> компетентностно-ориентированный, практический характер и составлены с учетом профильных ПС и требований работодателей	Да	
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 (в случае отрицательного ответа на предыдущий вопрос)		
Необходимое оборудование <u>определено/не определено</u>	Да	
<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/ 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> представлены не полно/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"> программным продуктам, применяемым в реальном сегменте экономике по направлениям деятельности - полностью соответствует/ не соответствует/ частично соответствует 		

(нужное выделить)		
<i>Если соответствие не полное, уточнить, каким именно и в чем установлено несоответствие:</i>		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Определен</u>/не определен перечень необходимых условий для выполнения задания II уровня (<i>программное обеспечение, материалы, оборудование, место проведения</i>) 	Да	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Тематика и содержание заданий II уровня <u>соответствуют</u>/не соответствуют профильной терминологии и специфике профессиональной деятельности 	Да	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Определены</u>/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>	

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.	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



С.А. Вишняков

ФИО