**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**экспертиза содержания**

**ФИО эксперта** Ногина Анна Александровна
**Должность эксперта** доцент кафедры подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик, кандидат технических наук, эксперт по компетенции «Поварское дело»
**Наименование УГС** 43.00.00 «Сервис и туризм»

**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»

**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)*:

| | |
|---|---|
| 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» |
| Климпуш 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 |

AnyScanner

| | |
|---|---|
| | 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» |

**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 «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 компетентностно - 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 стандартов 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: | | |
| ▪ обладают высокой/ достаточной/ средней/ низкой (*нужное подчеркнуть)* актуальностью и востребованностью в сфере образования / в сфере труда (*нужное подчеркнуть)* | | |
| ▪ соответствуют/ в основном соответствуют/ частично соответствуют/ не вполне соответствуют (*нужное подчеркнуть)* современным подходам в области профессионального образования | | |
| ▪ ориентированы на формирование дескрипторов компетенций выпускника, формирование таких качеств работника, как повышение ответственности за качество работы, мобильности, гибкости, готовности к изменениям, коммуникационные умения при общении внутри коллектива и с клиентами (*продолжить, не нужное зачеркнуть*). | | |
| Представленные ФОС представляют собой профессиональное комплексное задание, состоящее из двух уровней:<br>- 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;<br>- 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.<br>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.<br>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 | | |

AnyScanner

| | | |
|---|---|---|
| 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/** в **реальном профильном сегменте экономики** *(нужное подчеркнуть, при необходимости отметить, что следует модернизировать, закупить, исключить и пр.)* | | |
| ▪ Информационные источники представлены/ не представлены *(при необходимости отметить, что, например, информационные источники устаревшие и т.д.)* | да | |
| Применяемое программное обеспечение соответствует | | |
| ▪ 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 экономике по направлениям деятельности - полностью соответствует/ не соответствует/ частично соответствует (*нужное выделить*) | | |
| *Если соответствие не полное, уточнить, каким именно и в чем установлено несоответствие:* | | |
| ▪ Определен/не определен перечень необходимых условий для выполнения задания «Перевод профессионального текста (сообщения)» *(программное обеспечение, материалы, оборудование, место проведения)* | да | |
| ▪ Определены/не определены ВПД, освоение которых должен продемонстрировать Участник | да | |
| ▪ Перечислить определенные | *ВПД 1 Организация и ведение процессов приготовления и* | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ВПД (*перечислить, кроме того, при возможности, перечислить освоение участниками ОТФ, или ТД в составе ТФ)* | *подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;*<br>*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;*<br>*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;*<br>*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* | | |
| ▪ Определены/не определены ПК и ОК, освоение которых должен продемонстрировать Участник | | да | |
| ▪ 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»<br>Вишняков С.А., шеф-повар сети пиццерий «Papa Carlo» | | |

**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:

SCAN AnyScanner

- 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.**




Ногина А.А.

*подпись* *ФИО*