



Комитет по образованию

Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

ПРИНЯТО

Протокол заседания ПЦК
Отд. «Ресторанный сервис»
№ 2 от «8» сентября 2021 г.
пред. ПЦК Казымова Н.В.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

Ю.В. Муравкина

« 8 » сентября 2021 года

ПРОГРАММА

Промежуточной аттестации

по профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

На 2021/2022 учебный год

Оглавление

1. Общие положения.....	4
2. Задачи промежуточной аттестации.....	5
3. Организация проведения промежуточной аттестации.....	5
4. Условия проведения промежуточной аттестации	6
5. Процедура проведения промежуточной аттестации	6
6. Организация и проведение промежуточной аттестации с использованием дистанционных образовательных технологий	7
7. Условия и процедура проведения промежуточной аттестации	8
8. Подведение итогов промежуточной аттестации.....	9
ПЕРЕЧЕНЬ зачетов/экзаменов выносимых на промежуточную аттестацию по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» в 2021/2022 учебном году, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий.....	10

Основные понятия и принятые сокращения:

Годовая оценка – является допуском к ДЗ или экзамену, выставляется перед проведением ДЗ или экзамена в журнале, как среднее арифметическое текущих оценок. Необходимое количество текущих оценок для выставления годовой оценки определяется ККОС

Итоговая оценка - окончательная оценка, которая выставляется в диплом

Мониторинг - непрерывный процесс наблюдения и регистрации качества обученности, в сравнении с заданными «четко сформулированными требованиями к результатам освоения компетенций, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям», изложенными в ККОС по соответствующим УД и ПМ (п.7.1 ФГОС)

Среднее арифметическое оценок определяется в соответствии с правилами математического округления. Если первая из отделяемых цифр больше, чем число 5, то последняя из оставляемых цифр усиливается - увеличивается на единицу.

ККОС – комплект контрольно-оценочных средств МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ПП – производственная практика

УД – учебная дисциплина

УП – учебная практика

ПОЗ- практико-ориентированные задания

1. Общие положения

1.1. Программа промежуточной аттестации по образовательной программе по реализации Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», разработана в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 03.08.18г), Приказом Минобрнауки от 14.06.2013 № 464 (ред. от 15.12.2014) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования», Положением «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Санкт-Петербургском государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Колледж туризма и гостиничного сервиса».

– Настоящая программа определяет совокупность требований к проведению промежуточной аттестации по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**, на 2021/2022 учебный год.

Программа рассматривается и принимается на предметно-цикловой комиссии колледжа и утверждается заместителем директора по учебной работе

1.2 Целью промежуточной аттестации является установление соответствия качества профессиональной подготовки выпускника по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**, требованиям Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в уровне освоения общих и профессиональных компетенций.

1.3 Промежуточная аттестация является частью оценки качества освоения основной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.4 Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачет;

- дифференцированный зачет;

- комплексный (комбинированный) дифференцированный зачет по УП и ПП по ПМ 01,02

- комплексный (комбинированный) дифференцированный зачет по МДК 02.01 и МДК 02.02, МДК 03.01 и 03.02, МДК 05.01 и МДК 05.02

- комплексный (комбинированный) экзамен по МДК 01.01 и МДК 01.02, МДК 04.01 и МДК 04.02

1.5 К итоговой аттестации по всем видам образовательных программ допускаются обучающиеся, успешно завершившие освоение соответствующей образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в полном объеме.

1.6 Необходимым условием допуска к промежуточной аттестации по ПМ является наличие аттестации по МДК, УП и ПП.

2. Задачи промежуточной аттестации

Проводить мониторинг качества подготовки специалистов в соответствии с учебным планом по ППКРС.

3. Организация проведения промежуточной аттестации

3.1. Объем времени на подготовку и проведение промежуточной аттестации, периодичность и сроки проведения промежуточной аттестации, а также перечень предметов, выносимых на аттестацию, устанавливается рабочим учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и графиком учебного процесса на учебный год.

3.2 Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета, комплексного (комбинированного) дифференцированного зачета по всем УД, МДК, УП и ПП проводится в период промежуточной аттестации по графику учебного процесса. Зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные (комбинированные) дифференцированные зачеты проводятся за счет учебного времени, выделяемого в учебном плане на изучение соответствующих дисциплин или междисциплинарного курса. Время выполнения контрольных заданий, выносимых на зачеты и дифференцированные зачеты, устанавливается преподавателями этих дисциплин самостоятельно, но не превышает двух академических часов.

3.3. Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам кроме преподавателей конкретной дисциплины привлекаются преподаватели смежных дисциплин. Для максимального приближения промежуточной аттестации обучающихся по ПМ к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели (п.8.3 ФГОС).

3.4. Экзамены по дисциплинам и профессиональным модулям проводятся в учебных кабинетах и учебных лабораториях колледжа.

3.5. По результатам проведения

- зачета, дифференцированного зачета, комплексного (комбинированного) дифференцированного зачета оформляется ведомость.
- экзамена/ комплексного (комбинированного) экзамена оформляется протокол экзамена.

3.6. Обучающиеся, получившие по итогам промежуточной аттестации оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную пересдачу в соответствии с

Положением «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса».

4. Условия проведения промежуточной аттестации

4.1. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.2. Промежуточная аттестация может проводиться с использованием персональных компьютеров, оснащенных комплектом лицензионного программного обеспечения.

4.3. Содержание контрольно-оценочных материалов отвечает требованиям к уровню подготовки по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** в соответствии с ФГОС и рабочих программ по дисциплинам и модулям. Все контрольно-оценочные средства (далее ККОС) включают в себя критерии оценки результатов выполнения зачетных и экзаменационных заданий.

4.4. Экзамен по ПМ проводится непосредственно после завершения освоения ПМ в соответствии с расписанием. К экзамену допускаются студенты, полностью выполнившие все виды учебной работы, предусмотренные программой ПМ, прошедшие все виды текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по МДК, УП, ПП входящих в ПМ.

5. Процедура проведения промежуточной аттестации

5.1. Экзамен по ПМ предусматривает выполнение практико-ориентированных заданий. Оценка определяется посредством сопоставления результат деятельности с критериями, описанными в ККОС по соответствующим дисциплинам и ПМ.

Экзаменационные материалы составлены на основе рабочих программ модулей, охватывают их наиболее актуальные темы и разделы и отражают объем проверяемых теоретических знаний.

Экзамен по ПМ 01, ПМ 02 проводится в виде практико-ориентированных заданий, в учебной лаборатории.

Комплексный экзамен по МДК 04.01, по МДК 04.02 проводится в один день в учебной аудитории и состоит из двух частей:

- 1- проверка теоретических знаний (тестирование)
- 2- выполнение практико-ориентированных заданий.

5.2 Результаты экзаменов признаются удовлетворительными в случае, если обучающийся при их сдаче получил оценку не ниже удовлетворительной «3».

6. Организация и проведение промежуточной аттестации с использованием дистанционных образовательных технологий

6.1. Программа промежуточной аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по реализации Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.01.09 «Повар, кондитер»**, определяет совокупность требований к проведению промежуточной аттестации на 2021/2022 учебный год с применением дистанционных образовательных технологий.

6.2. Основными формами промежуточной аттестации с применением дистанционных образовательных технологий являются:

- ✓ зачет;
- ✓ дифференцированный зачет по дисциплине или МДК;
- ✓ комплексный (комбинированный) дифференцированный зачет по дисциплинам или МДК
- ✓ экзамен по учебной дисциплине/МДК;
- ✓ комплексный (комбинированный) экзамен по учебным дисциплинам/МДК;
- ✓ дифференцированный зачет по всем видам практик;
- ✓ экзамен по профессиональному модулю или комплексный (комбинированный) экзамен по двум и более профессиональным модулям.

6.3. К промежуточной аттестации с применением дистанционных образовательных технологий по всем видам образовательных программ допускаются обучающиеся, успешно завершившие освоение соответствующей образовательной программы по специальности **43.01.09 «Повар, кондитер»** в полном объеме.

6.4. Зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные (комбинированные) дифференцированные зачеты, экзамены по дисциплинам, МДК, профессиональным модулям проводятся с использованием Электронной образовательной среды Колледжа (далее ЭОС Колледжа).

6.5. По результатам проведения:

- ✓ зачета, дифференцированного зачета, комплексного (комбинированного) дифференцированного зачета - оформляется электронная ведомость зачета/дифференцированного зачета/комплексного (комбинированного) дифференцированного зачета, которая храниться в электронной папке группы.
- ✓ экзамена/ комплексного (комбинированного) экзамена – оформляется электронный протокол экзамена, который хранится в электронной папке группы.

6.6. Все электронные протоколы должны быть распечатаны, подписаны и вложены в папку учебной группы.

6.7. Обучающиеся, получившие по итогам промежуточной аттестации оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную передачу в соответствии с Положением «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса» в сроки, установленные дополнительной сессией.

7. Условия и процедура проведения промежуточной аттестации

7.1. Для проведения промежуточной аттестации с использованием ЭОС Колледжа каждый преподаватель обеспечен необходимым комплектом оборудования, которое обеспечивает: непрерывное видео и аудио-наблюдение за обучающимися, видеозапись испытаний; возможность обмена всех участников экзамена с сообщениями и текстовыми файлами; возможность демонстрации обучающимся презентационных и других материалов во время проведения промежуточной аттестации.

7.2. Обучающиеся, участвующие в промежуточной аттестации с использованием ЭОС Колледжа, должны располагать техническими средствами и программным обеспечением, позволяющими обеспечить целостность процедуры промежуточной аттестации с соблюдением правил, установленных Положением о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации студентов в соответствии с требованиями ФГОС, а также зачетов, дифференцированных зачетов, комплексных дифференцированных зачетов и программами экзаменов.

7.3. Формы проведения зачетов, дифференцированных зачетов, комплексных дифференцированных зачетов, экзаменов, экзаменов (квалификационных), комплексных (комбинированных) экзаменов по ПМ/МДК/УД с использованием ЭОС Колледжа, а также критерии оценивания представлены в Приложении 1.

7.4 Защита курсовой работы (проекта) производится с помощью видеоконференцсвязи с использованием ЭОС Колледжа, посредством сопоставления выполненной курсовой работы с заданием на курсовую работу в соответствии с методическими рекомендациями по написанию курсовой работы по соответствующему ПМ.

7.5. Оценка выставляется в соответствии с процентом правильных ответов:

5 «отлично» - 85- 100% успешных ответов;

4 «хорошо» - 70 - 84% успешных ответов;

3 «удовлетворительно» - 40 - 69% успешных ответов;

2 «неудовлетворительно» - 30 % и менее;

7.6. Результаты экзаменов признаются удовлетворительными в случае, если обучающийся при их сдаче получил оценку не ниже удовлетворительной «3».

8. Подведение итогов промежуточной аттестации

Итоговой оценкой является:

- оценка, полученной на **зачете/дифференцированном зачете/комплексном дифференцированном зачете** с учетом оценок текущего контроля.
- оценка, **полученная на экзамене** по дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю.

ПЕРЕЧЕНЬ

зачетов/экзаменов выносимых на промежуточную аттестацию

по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» в 2021/2022 учебном году, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий

№ группы	1-2 полугодие		Оценка
	Кол-во зачетов/экзаменов	Очная форма проведения	
Зачет - 4	В течение учебного года по мере вычитки учебных дисциплин	С использованием дистанционных образовательных технологий	Оценка, полученная на зачете с учетом оценок текущего контроля
	Основы калькуляции и учета (1)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Оценка, полученная на зачете с учетом оценок текущего контроля
	Охрана труда (1)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Оценка, полученная на зачете с учетом оценок текущего контроля
	Физическая культура (1,2)	Сдача контрольных нормативов	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
Дифференцированный зачет - 5	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
	Основы товароведения продовольственных товаров (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
	Техническое оснащение и организация рабочего места (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
	Иностранный язык в профессиональной деятельности (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
	Безопасность жизнедеятельности (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
Комплексный дифференцированный зачет - 3	УП 01* (1)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации
	ПП 01* (1)		
	МДК 02.01* Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (2)		
	МДК 02.02* Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение тестирования в ЭОС

Программа промежуточной аттестации по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

		(2)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
						Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
Экзамен - 2		<p>УП 02* (2) ПП 02* (2)</p> <p>ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента (2)</p> <p>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента (2)</p>	<p>Выполнение практико-ориентированных заданий с элементами демонстрационного экзамена</p> <p>Выполнение практико-ориентированных заданий с элементами демонстрационного экзамена</p>	<p>Подготовка презентации и защита с использованием видеоконференции в ЭОС</p> <p>Подготовка презентации с пошаговым приоткрытием блюда и защита с использованием видеоконференции в ЭОС</p>	<p>Оценка, полученная за выполнение практико-ориентированных заданий с элементами демонстрационного экзамена</p> <p>Оценка, полученная за выполнение практико-ориентированных заданий с элементами демонстрационного экзамена</p>	
						Оценка, полученная за выполнение практико-ориентированных заданий с элементами демонстрационного экзамена
Комплексный экзамен - 1		<p>МДК 01.01* Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (1)</p> <p>МДК.01.02* Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (1)</p>	Выполнение ПОЗ	Выполнение тестирования и ПОЗ в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение ПОЗ или среднестатистическая оценка за ПОЗ и тестирование в ЭОС	
						Оценка, полученная за выполнение ПОЗ или среднестатистическая оценка за ПОЗ и тестирование в ЭОС
Зачет - 1		<p>Основы поиска работы (2)</p>	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение заданий в ЭОС	По результатам текущих оценок, и оценки полученной за выполненные задания на зачете (среднестатистическая)	
						По результатам текущих оценок, и оценки полученной за выполненные задания на зачете (среднестатистическая)
Дифференцированный зачет - 4		<p>Экономические и правовые основы профессиональной деятельности (1)</p> <p>Физическая культура (1)</p>	<p>Выполнение заданий, разработанных для зачета</p> <p>Сдача контрольных нормативов</p>	<p>Выполнение заданий в ЭОС</p> <p>Тестирование в ЭОС</p>	<p>Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля</p> <p>Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля</p>	
						Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
246, 247		<p>УП 03</p> <p>ПП 03</p> <p>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (1)</p> <p>МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (1)</p>	<p>Представление пакета отчетной документации</p> <p>Представление пакета отчетной документации</p> <p>Выполнение заданий, разработанных для зачета</p>	<p>Представление пакета отчетной документации</p> <p>Представление пакета отчетной документации</p> <p>Выполнение ПОЗ в ЭОС</p>	<p>Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля</p> <p>Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля</p> <p>Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля</p>	
						Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля

Программа промежуточной аттестации по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

	УП 04* (2)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля	
	ПП 04* (2)				
Экзамен - 3	МДК.05.01 * Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (2)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение ПОЗ и тестового задания в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля	
	МДК.05.02 *. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (2)				
	УП 05	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля	
	ПП 05				
	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (1)	Выполнение практических ориентированных заданий с элементами демонстрационного экзамена	Подготовка презентации с пошаговым приоткрытием блока и защита с использованием видеоконференции в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение практических ориентированных заданий с элементами демонстрационного экзамена	
	ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (2)				
	Экзамен - 3	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (2)	Выполнение практических ориентированных заданий с элементами демонстрационного экзамена	Подготовка презентации с пошаговым приоткрытием блока и защита с использованием видеоконференции в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение практических ориентированных заданий с элементами демонстрационного экзамена
		МДК.04.01 * Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков (2)			
	Комплексный экзамен - 1	МДК.04.02. * Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков (2)	Выполнение ПОЗ	Выполнение тестирования и ПОЗ в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение ПОЗ
		МДК.04.02. * Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков (2)			

