

	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»
№ 1 от «7» сентября 2022 года
пред. ПЦК Казымова Н.В.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР
Ю.В. Муравкина
«07» сентября 2022 года



ПРОГРАММА

Промежуточной аттестации

По специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

На 2022/2023 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 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в 2022/2023 учебном году, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий.....	10

Основные понятия и принятые сокращения:

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

УД – учебная дисциплина

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

1. Общие положения

1.1. Программа промежуточной аттестации по образовательной программе по реализации Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», разработана в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Приказом Минобрнауки от 14.06.2013 № 464 «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 специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, на 2022/2023 учебный год.

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

1.2 Целью промежуточной аттестации является установление соответствия качества профессиональной подготовки выпускника по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, требованиям федерального государственного стандарта среднего профессионального образования и работодателей по конкретной специальности.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплины;
- оценка компетенций обучающихся.

1.3 Промежуточная аттестация является частью оценки качества освоения основной образовательной программы по специальности.

1.4 Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачет;
- зачет с дифференцированной оценкой по учебной дисциплине;
- зачет с дифференцированной оценкой по МДК;
- комплексный дифференцированный зачет по двум или нескольким МДК;
- комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике;
- зачет с дифференцированной оценкой по практике;
- экзамен по дисциплине;

Программа промежуточной аттестации по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям.
- квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

1.5 К промежуточной аттестации по всем видам образовательных программ допускаются обучающиеся, успешно завершившие освоение соответствующей образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в полном объеме.

1.6 Необходимым условием допуска к промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)

- по УД является наличие годовой оценки, подтверждающей знания и умения при изучении теоретического материала,
- по ПМ является наличие оценок по МДК, УП и ПП в соответствующих ведомостях дифференцированного зачета по МДК, УП, ПП.

2. Задачи промежуточной аттестации

Проводить мониторинг качества подготовки специалистов в соответствии с учебным планом.

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 рабочими учебными планами и графиком учебного процесса на учебный год.

3.2 Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета по всем УД, МДК, ПМ, УП и ПП проводится рассредоточено, то есть по мере выполнения учебного плана по каждой дисциплине или междисциплинарному курсу образовательного цикла. Дифференцированные зачеты и зачеты проводятся за счет учебного времени, выделяемого в учебном плане на изучение соответствующих дисциплин или междисциплинарных курсов. 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 программ 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 и дифференцированного зачета, комплексного дифференцированного зачета оформляется ведомость зачета/дифференцированного зачета/комплексного дифференцированного зачета.
- экзамена - оформляется протокол экзамена.

3.6. 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-Петербургском государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «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 выпускников, предусмотренным стандартом среднего общего образования по соответствующей дисциплине и соответствует рабочим программам. Все контрольно-оценочные средства (далее ККОС) включают в себя критерии оценки результатов выполнения экзаменационных и зачетных заданий.

4.4. К зачетам и дифференцированным зачетам не допускаются обучающиеся имеющие текущие неаттестации (см. ККОС по дисциплинам и профессиональным модулям).

К экзаменам допускаются обучающиеся, имеющие аттестацию по соответствующим дисциплинам или МДК, УП, ПП в соответствии с учебным планом.

5. Процедура проведения промежуточной аттестации

5.1. Экзамен по ПМ может быть представлен:

- как выполнение практико-ориентированных заданий. Оценка определяется посредством сопоставления результат деятельности с критериями, описанными в ККОС по соответствующему ПМ.

5.2. Экзамен по дисциплине может проводиться в тестовой форме. Оценка выставляется в соответствии с процентом правильных ответов:

- 5 «отлично» - 85- 100% успешных ответов;
- 4 «хорошо» - 70 - 84% успешных ответов;
- 3 «удовлетворительно» - 50 - 69% успешных ответов;

- 2 «неудовлетворительно» - 49 % и менее;

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 **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, определяет совокупность требований к проведению промежуточной аттестации на 2022/2023 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 дифференцированный зачет по дисциплинам или МДК
- ✓ экзамен по учебной дисциплине/МДК;
- ✓ комплексный экзамен по учебным дисциплинам/МДК;
- ✓ дифференцированный зачет по всем видам практик;
- ✓ экзамен по профессиональному модулю или комплексный 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 **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** в полном объеме.

6.4. Зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные 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 дифференцированного зачета - оформляется электронная ведомость зачета/дифференцированного зачета/комплексного дифференцированного зачета, которая храниться в электронной папке группы.
- ✓ экзамена/ комплексного 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 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» 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 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.**
- оценка, **полученная на экзамене** по дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю.

ПЕРЕЧЕНЬ

зачетов/экзаменов выносимых на промежуточную аттестацию по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в 2022/2023 учебном году, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий

№ группы	1-2 полугодие			Оценка	
	Кол-во зачетов/экзаменов	В течение учебного года по мере вычитки учебных дисциплин	Очная форма проведения		С использование дистанционных образовательных технологий
340,341, 343	Зачет - 3	ОГСЭ.04 Физическая культура*(1,2)	Сдача контрольных нормативов	Тестирование в ЭОС	По результатам сдачи контрольных нормативов или по результатам выполнения теста в ЭОС
		ЕН.02 Экологические основы природопользования (1)	По результатам выполнения обязательных практических работ	По результатам выполнения обязательных практических работ	По результатам выполнения обязательных практических работ в соответствии с ККОС
		ОПД.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности (1)	По результатам выполнения обязательных практических работ	По результатам выполнения обязательных практических работ	По результатам выполнения обязательных практических работ в соответствии с ККОС
		ОГСЭ.01 Философия (2)	По результатам выполнения обязательных практических работ	По результатам выполнения обязательных практических работ	По результатам выполнения обязательных практических работ в соответствии с ККОС
	Дифференцированный зачет - 7	МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции (1)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС
		ОПД 09 Безопасность жизнедеятельности (2)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная с учетом оценок, выставленных в дневнике практики и отчета по практике (среднее арифметическое)
		МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС
		ПП 03 Производственная практика (2)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная с учетом оценок, выставленных в дневнике практики и отчета по практике (среднее арифметическое)
		МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий (2)	Выполнение ПОЗ, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение ПОЗ, разработанных для дифференцированного зачета в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС
		ПП 04 Производственная практика (2)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная с учетом оценок, выставленных в дневнике практики и отчета по практике (среднее арифметическое)
Экзамен - 5	ОПД 10 Организация обслуживания в организациях питания (1)	Выполнение практических заданий	Выполнение практических заданий в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение практического задания	
	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции (1)	Выполнение практических заданий	Выполнение ПЭР, подготовка презентации и защита с использованием видеоконференции в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение практического задания или среднееарифметическая оценка за ПЭР и защиту презентации в ЭОС	

		<p>ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (2)</p> <p>ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2)</p> <p>ОПД 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья (2)</p>	<p>Выполнение практических заданий</p> <p>Выполнение практических заданий</p> <p>Выполнение практических заданий</p>	<p>Выполнение ПЭР, подготовка презентации и защита с использованием видеоконференции в ЭОС</p> <p>Выполнение ПОЗ в ЭОС</p> <p>Тестирование и выполнение ПОЗ в ЭОС</p> <p>Тестирование в ЭОС</p>	<p>Оценка, полученная за выполнение практического задания или среднеарифметическая оценка за ПЭР и защиту презентации в ЭОС</p> <p>Оценка, полученная за выполнение практического задания или ПОЗ в ЭОС</p> <p>Оценка, полученная за выполнение практического задания или среднеарифметическая оценка за выполнение теста и ПОЗ в ЭОС</p> <p>По результатам сдачи контрольных нормативов или по результатам выполнения теста в ЭОС</p> <p>По результатам выполнения обязательных практических работ в соответствии с ККОС</p> <p>По результатам выполнения обязательных практических работ в соответствии с ККОС</p> <p>По результатам выполнения обязательных практических работ в соответствии с ККОС</p> <p>Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС</p> <p>Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС</p> <p>Оценка, полученная с учетом оценок, выставленных в дневнике практики и отчета по практике (среднее арифметическое)</p> <p>По результатам сдачи контрольных нормативов или по результатам выполнения теста в ЭОС</p>
		<p>Физическая культура* (1)</p> <p>ОПД.05 Метрология стандартизация и сертификация (1)</p> <p>ОПД.08 Охрана труда (2)</p>	<p>Сдача контрольных нормативов</p> <p>По результатам выполнения обязательных практических работ</p> <p>По результатам выполнения обязательных практических работ</p> <p>По результатам выполнения обязательных практических работ</p>	<p>Тестирование в ЭОС</p> <p>По результатам выполнения обязательных практических работ</p> <p>По результатам выполнения обязательных практических работ</p> <p>По результатам выполнения обязательных практических работ</p>	<p>По результатам сдачи контрольных нормативов или по результатам выполнения теста в ЭОС</p> <p>По результатам выполнения обязательных практических работ в соответствии с ККОС</p> <p>По результатам выполнения обязательных практических работ в соответствии с ККОС</p> <p>Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС</p>
	Зачет - 3	<p>МДК 06.03 Психология и этика проф. деятельности* (1)</p> <p>ОПД.02 Физиология питания (1)</p> <p>МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов (1)</p> <p>ПП.5 Производственная практика (1)</p>	<p>Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета</p> <p>Выполнение ПОЗ, разработанных для дифференцированного зачета</p> <p>Представление пакета отчетной документации</p>	<p>Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета в ЭОС</p> <p>Выполнение ПОЗ, разработанного для дифференцированного зачета в ЭОС</p> <p>Представление пакета отчетной документации</p>	<p>Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС</p> <p>Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС</p> <p>Оценка, полученная с учетом оценок, выставленных в дневнике практики и отчета по практике (среднее арифметическое)</p> <p>По результатам сдачи контрольных нормативов или по результатам выполнения теста в ЭОС</p>
440, 441		<p>Физическая культура*(2)</p> <p>МДК 06.01 Управление структурным подразделением (2)</p> <p>МДК 06.02 Возможности использования программ R-keeper и StoreHouse в организациях питания (2)</p>	<p>Сдача контрольных нормативов</p> <p>Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета</p> <p>Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета</p>	<p>Тестирование в ЭОС</p> <p>Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета в ЭОС</p> <p>Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета в ЭОС</p>	<p>Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС</p> <p>Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС</p> <p>Оценка, полученная на ДЗ в соответствии с ККОС</p>
	Дифференцированный зачет - 7				

Программа промежуточной аттестации по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Экзамен - 5	ПП 06 Производственная практика (2)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная с учетом оценок, выставленных в дневнике практики и отчета по практике (среднее арифметическое)
	ОГСЭ.03 Иностранный язык (1)	Выполнение заданий	Выполнение заданий в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение заданий
	ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов (1)	Выполнение практических заданий	Выполнение ПЭР, подготовка презентации и защита с использованием видеоконференции в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение практического задания
	ОПД.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга (1)	Выполнение практических заданий	Выполнение практических заданий в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение практического задания
	ОПД.05 Метрология стандартизация и сертификация (2)	Выполнение практических заданий	Выполнение практических заданий в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение практического задания
	ПМ 06 Организация работы структурного подразделения (2)	Выполнение практических заданий	Выполнение ПОЗ в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение практического задания или ПОЗ в ЭОР