



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 специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в 2021/2022 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

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 **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**, 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 специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**, на 2021/2022 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 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» 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;
- дифференцированный зачет по дисциплине или МДК;
- экзамен по учебной дисциплине или комплексный (комбинированный) экзамен по двум дисциплинам;
- дифференцированный зачет по всем видам практик;

- экзамен по профессиональному модулю или комплексный (комбинированный) экзамен по двум МДК.

1.5 К промежуточной аттестации по всем видам образовательных программ допускаются обучающиеся, успешно завершившие освоение соответствующей образовательной программы по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** 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 ДЗ по МДК, УП, ПП.

2. Задачи промежуточной аттестации

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

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 в период промежуточной аттестации по графику учебного процесса. Дифференцированные зачеты и 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 программ промежуточной аттестации обучающихся по ПМ к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели;

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 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 соответствующей дисциплине или МДК, УП, ПП в соответствии с учебным планом.

5. Процедура проведения промежуточной аттестации

5.1. Экзамен (квалификационный) 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 **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**, определяет совокупность требований к проведению промежуточной аттестации на 2020/2021 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 **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»** 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 хранится 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 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** с учетом оценок текущего контроля.
- оценка, **полученная на экзамене** по дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю.

ПЕРЕЧЕНЬ

зачетов/экзаменов выносимых на промежуточную аттестацию по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в 2021/2022 учебном году, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий

№ группы	1-2 полугодие		Очная форма проведения	С использованием дистанционных образовательных технологий	Оценка
	Кол-во зачетов/экзаменов	В течение учебного года по мере вычитки учебных дисциплин			
148	Зачет - 2	Химия (1)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение заданий в ЭОС	Оценка, полученная на зачете с учетом оценок текущего контроля
		МДК 07.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации основных горячих, холодных, сладких блюд, кулинарных изделий и напитков (2)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение заданий в ЭОС	Оценка, полученная на зачете с учетом оценок текущего контроля
	Дифференцированный зачет - 5	История (1)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение заданий в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
		Химия (2)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение заданий в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
		Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение тестирования в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
	Комплексный дифференцированный зачет - 1	Безопасность жизнедеятельности (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение заданий в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
		МДК 01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение тестирования и ПОЗ в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
		УП 01* (2) ПП 01* (2)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
	Экзамен - 1	ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2)	Выполнение практико-ориентированных заданий	Подготовка презентации и защита с использованием видеоконференции в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение ПОЗ задания или оценка за защиту презентации в ЭОС
		Организация хранения и контроль запасов и сырья (2) Техническое оснащение организаций питания (2)	Выполнение практических заданий	Выполнение тестирования и ПОЗ в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение практического задания или среднестатистическая оценка за ПОЗ и тестирование в ЭОС
242	Зачет - 5	История (1)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение заданий в ЭОС	Оценка, полученная на зачете с учетом оценок текущего контроля

	Охрана труда (1)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение заданий в ЭОС	Оценка, полученная на зачете с учетом оценок текущего контроля
	Физическая культура (1,2)	Сдача контрольных нормативов	Тестирование в ЭОС	Оценка, полученная на зачете с учетом оценок текущего контроля
	Химия (1)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение заданий в ЭОС	Оценка, полученная на зачете с учетом оценок текущего контроля
	Химия (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение ПОЗ в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
	Безопасность жизнедеятельности (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение заданий в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
Дифференцированный зачет - 4	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение тестирования в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
	МДК 01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение тестирования и ПОЗ в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
Комплексный дифференцированный зачет - 3	УП 01 ^к (2)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
	ПП 01 ^к (2)			
	МДК 02.01 ^к Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение тестирования в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
	МДК 02.02 ^к Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (2)			
Экзамен - 2	УП 02 ^к (2)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
	ПП 02 ^к (2)			
Экзамен - 2	ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2)	Выполнение практико-ориентированных заданий с элементами демонстрационного экзамена	Подготовка презентации и защита с использованием видеоконференции в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение ПОЗ задания или оценка за защиту презентации в ЭОС
	ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	Выполнение практико-ориентированных заданий с элементами демонстрационного	Подготовка презентации и защита с использованием видеоконференции в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение ПОЗ задания или оценка за защиту презентации в ЭОС

		реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (2)	экзамена	Выполнение тестирования и ПОЗ в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение практического задания или среднестатистическая оценка за ПОЗ и тестирование в ЭОС
Комплексный экзамен - 1		Организация хранения и контроль запасов и сырья (2)	Выполнение практических заданий	Тестирование в ЭОС	По результатам сдачи контрольных нормативов или по результатам выполнения теста в ЭОС
		Техническое оснащение организаций питания (2)			
Зачет - 5		Физическая культура (1,2)	Сдача контрольных нормативов		
		Основы философии (2)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение тестового задания в ЭОС	Оценка, полученная на зачете с учетом оценок текущего контроля
		Экологические основы природопользования (2)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение заданий в ЭОС	Оценка, полученная на зачете с учетом оценок текущего контроля
		Организация обслуживания (2)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение заданий в ЭОС	Оценка, полученная на зачете с учетом оценок текущего контроля
		Информационные технологии в профессиональной деятельности (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение тестового задания, в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
Дифференцированный зачет - 2		МДК 04.01 Организация процессов приготовления и процессы реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение тестового задания, в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
		МДК 03.01 ^к Организация процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (1)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
МДК 03.02 ^к Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (1)					
Комплексный дифференцированный зачет - 5		УП 03 ^к (1)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
		ПП 03 ^к (1)			
		УП 04 ^к (2)			
		ПП 04 ^к (2)			
		МДК 05.01 ^к Приготовление, оформление и подготовка к			