



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 года

пред. ПЦК Казымова Н.В. 

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

Ю.В. Муравкина 

« 8 » сентября 2021 года

ПРОГРАММА

Промежуточной аттестации

По специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» 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

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 (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 **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**, 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 **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 так же 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 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 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 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 обучающимися 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;

Программа промежуточной аттестации по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
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 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» 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			
240,241	Зачет - 5	Физическая культура*(1,2)	Сдача контрольных нормативов	Тестирование в ЭОС	По результатам сдачи контрольных нормативов или по результатам выполнения теста в ЭОС
		Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве (1)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение заданий в ЭОС	Оценка, полученная на зачете с учетом оценок текущего контроля
		Правовые основы профессиональной деятельности (1)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение заданий в ЭОС	Оценка, полученная на зачете с учетом оценок текущего контроля
		История (2)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение заданий в ЭОС	Оценка, полученная на зачете с учетом оценок текущего контроля
		Математика (1)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение заданий в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
		МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления холодных и горячих блюд и (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Тестирование и выполнение ПОЗ в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
		МДК 07.02 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Тестирование в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
		УП 07 (2)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
		ПП 07 (2)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
		МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Тестирование и выполнение ПОЗ в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
340,341	Зачет - 5	ПП 01 (2)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
		ПМ 07 Выполнение работ по профессиям ОКПР 166975 Повар IV р., 12901 Кондитер III р. (2)	Выполнение практических заданий	Выполнение ПЭР и защита с использованием видеоконференции	Оценка, полученная за выполнение ПЭР практического задания или выполнение ПЭР
		ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (2)	Выполнение практических заданий	Решение ПОЗ и защита с использованием видеоконференции	Оценка, полученная за выполнение практического задания или выполнение ПОЗ
		Химия (2)	Выполнение практических заданий	Решение ПОЗ и защита с использованием видеоконференции	Оценка, полученная за выполнение практического задания или выполнение ПОЗ
		Физическая культура*(1,2)	Сдача контрольных нормативов	Тестирование в ЭОС	По результатам сдачи контрольных нормативов или по результатам выполнения теста в ЭОС

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

	Экологические основы природопользования (1)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение заданий в ЭОС	Оценка, полученная на зачете с учетом оценок текущего контроля
	Информационные технологии в профессиональной деятельности (1)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение заданий в ЭОС	Оценка, полученная на зачете с учетом оценок текущего контроля
Дифференцированный зачет - 7	Философия (2)	Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение заданий по всем темам курса в ЭОС	Оценка, полученная на зачете с учетом оценок текущего контроля
	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 с учетом оценок текущего контроля
	ПП 02 Производственная практика (1)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
	Безопасность жизнедеятельности (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (2)	Выполнение ПОЗ, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение ПОЗ, разработанных для дифференцированного зачета в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
	ПП 03 Производственная практика (2)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
	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 с учетом оценок текущего контроля
	ПП 04 Производственная практика (2)	Представление пакета отчетной документации	Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
	Организация обслуживания (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 среднестатистическая оценка за ПЭР и защиту презентации в ЭОС
	ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции (2)	Выполнение практических заданий	Выполнение ПЭР, подготовка презентации и защита с использованием видеоконференции в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение практического задания или среднестатистическая оценка за ПЭР и защиту презентации в ЭОС
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2)	Выполнение практических заданий	Выполнение ПОЗ в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение практического задания или ПОЗ в ЭОС	
Экзамен - 5	Организация хранения и контроль запасов и сырья (2)	Выполнение практических заданий	Тестирование и выполнение ПОЗ в ЭОС	Оценка, полученная за выполнение практического задания или среднестатистическая оценка за выполнение теста и ПОЗ в ЭОС
	Физическая культура* (1)	Сдача контрольных нормативов	Тестирование в ЭОС	По результатам сдачи контрольных нормативов или по результатам выполнения теста в ЭОС
440, 441	Зачет - 4			

Программа промежуточной аттестации по специальности
19.02.10 «Технология общественного питания»

	Метрология стандартизация и сертификация (1) Охрана труда (2)	Выполнение заданий, разработанных для зачета Выполнение заданий, разработанных для зачета	Выполнение заданий в ЭОС Выполнение заданий в ЭОС	Оценка, полученная на зачете с учетом оценок текущего контроля Оценка, полученная на зачете с учетом оценок текущего контроля
	МДК 06.03 Психология и этика проф. деятельности* (1) Физиология питания (1)	Выполнение заданий, разработанных для зачета Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета	Выполнение заданий в ЭОС Выполнение заданий для дифференцированного зачета в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
	МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов (1) ПП.5 Производственная практика (1)	Выполнение ПОЗ, разработанных для дифференцированного зачета Представление пакета отчетной документации	Выполнение ПОЗ, разработанных для дифференцированного зачета в ЭОС Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
Дифференцированный зачет - 7	Физическая культура* (2)	Сдача контрольных нормативов	Тестирование в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
	МДК 06.01 Управление структурным подразделением (2) МДК 06.02 Возможности использования программ R-keeper и StoreHouse в организациях питания (2) ПП 06 Производственная практика (2)	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета Представление пакета отчетной документации	Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета в ЭОС Выполнение заданий, разработанных для дифференцированного зачета в ЭОС Представление пакета отчетной документации	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля
Экзамен - 5	Иностранный язык (1) ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготвление сложных холодных и горячих десертов (1) Основы экономики, менеджмента и маркетинга (1) Метрология стандартизация и сертификация (2) ПМ 06 Организация работы структурного подразделения (2)	Выполнение заданий Выполнение практических заданий Выполнение практических заданий Выполнение практических заданий Выполнение практических заданий	Представление пакета отчетной документации Выполнение заданий в ЭОС Выполнение ПЭР, подготовка презентации и защита с использованием видеоконференции в ЭОС Выполнение практических заданий в ЭОС Выполнение практических заданий в ЭОС Выполнение ПОЗ в ЭОС	Оценка, полученная на ДЗ с учетом оценок текущего контроля Оценка, полученная за выполнение заданий за выполнение задания или среднесрочная оценка за ПЭР и защиту презентации в ЭОС Оценка, полученная за выполнение практического задания Оценка, полученная за выполнение практического задания Оценка, полученная за выполнение практического задания