

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
ЧЕРНОГОРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТОРГОВЛИ И СЕРВИСА**

Программа
государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 260807.01
(19.01.17) Повар, кондитер

2016 г.

Рассмотрены на заседании ПЦК
Председатель ПЦК

_____ /Кочнева И.Б./

Протокол от _____ № ____

Одобрена на заседании совета техникума Протокол от _____ № _____
«СОГЛАСОВАНО»

Председатель ГАК _____

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе ФГОС среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Содержание

1. Форма государственной итоговой аттестации.....	4
2. Вид государственной итоговой аттестации.....	4
3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации.....	4
4. Перечень необходимых документов для проведения государственной итоговой аттестации.	4
5. Содержание, условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации.....	4
5.1 Вид итоговой аттестации: выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии Повар, кондитер в пределах требований ФГОС	
5.2 Вид государственной итоговой аттестации: защита письменной экзаменационной работы	
6. Приложение 1	
7. Приложение 2	
8. Приложение 3	
9. Приложение 4	
10. Приложение 5	
11. Приложение 6	
12. Приложение 7	
13. Приложение 8	
14. Приложение 9	

- 1. Форма государственной итоговой аттестации:** защита выпускной квалификационной работы.
- 2. Вид государственной итоговой аттестации:** выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа.
- 3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации:** 2 неделя с 14 июня по 28 июня 2019года.

4. Перечень необходимых документов для проведения государственной итоговой аттестации:

- ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер; программа ГИА;
- приказ директора о создании государственной экзаменационной комиссии для проведения ГИА;
- приказ директора о допуске обучающихся к ГИА;
- приказ о закреплении тем письменных экзаменационных работ за обучающимися (с указанием руководителя и сроков выполнения);
- график проведения ГИА;
- журналы теоретического и производственного обучения за весь период обучения;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся;
- производственные характеристики, дневники учета выполнения учебно-производственных работ, перечень выпускных практических квалификационных работ;
- протокол ГИА.

5. Содержание, условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

5.1 Выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии Повар, кондитер в пределах требований ФГОС

1. Содержание выпускных практических квалификационных работ должно соответствовать требованиям квалификационных характеристик соответствующего разряда.
2. Перечень выпускных практических квалификационных работ включает работы, которые необходимо выполнить обучающимся для подтверждения профессиональных знаний и умений, а также практического опыта, предусмотренных ФГОС.
3. Выпускные практические квалификационные работы должны предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.
4. Составленный перечень (Приложение 1) рассматривается на заседании цикловой комиссии, согласовывается с работодателями и утверждается директором. Тема может быть предложена обучающимся при условии обоснования им целесообразности ее разработки. Задания проектируются на основе ФГОС и предполагают выполнение конкретных функций:
 - подготовка рабочего места к работе; подготовка сырья;
 - подготовка и оформление блюда или изделия; подача блюда или изделия;
 - презентация технологии приготовления блюда или изделия.
5. За месяц до выполнения выпускных практических квалификационных работ зам.директора по УПР составляет график выполнения работ, утверждает у директора и доводит этот график до председателя экзаменационной комиссии.
6. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в лаборатории в течение двух дней: 1 день - по профессии повар. Мастер производственного обучения своевременно подготавливает необходимые машины, оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Перед выполнением работы обучающийся выбирает задание. Обучающимся сообщаются порядок и условия выполнения работы, выдается необходимая техническая документация (технологические карты).

Обучающимся, имеющим отличную успеваемость по практикам, систематически выполняющим в период практики, установленные производственные задания, а также имеющим рекомендательную характеристику от работодателя, выдается задание более высокого уровня квалификации.
7. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимся в присутствии государственной экзаменационной комиссии.

В процессе выполнения обучающийся демонстрирует освоение одного или нескольких профессиональных модулей (профессиональных компетенций).

Работа выполняется в 4 этапа:

- подготовка рабочего места;
- обработка и подготовка полуфабрикатов;
- приготовление блюда;
- оформление и подача блюда.

На презентацию блюда и ответы на вопросы отводится 15 мин.

8. На основании результатов выполненных выпускных практических квалификационных работ заполняется протокол.

9. Критерии оценки выполнения работы:

- соответствие вида работы ее содержанию;
- соблюдение технологического процесса, правил санитарии;
- выполнение установленных норм времени, (выработки);
- умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями;
- соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места.
- соответствие изготовленного блюда или изделия эталону или требованиям качества.
- оценка "5" (отлично) - уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка "4" (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;
- оценка "2" (неудовлетворительно) - не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

5.2 Защита письменной экзаменационной работы

1. Тематика письменных экзаменационных работ (Приложение 2) разрабатывается преподавателями междисциплинарного курса, совместно с мастерами производственного обучения и работодателями, рассматривается предметно-цикловой комиссией и утверждается директором. Обязательные требования - соответствие тематики письменной экзаменационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

2. Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций

- заказчиков рабочих кадров. Она должна соответствовать содержанию производственной практики, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных ФГОС СПО по профессии Повар, кондитер.

3. Темы ПЭР выдаются обучающимся не позднее, чем за шесть месяцев начала ГИА. Закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора.

4. Руководители ПЭР разрабатывают в соответствии с утвержденными темами индивидуальные задания для каждого обучающийся. Задание на письменную экзаменационную работу утверждается заместителем директора по УПР и выдается обучающемуся на специальном бланке не позднее, чем за три недели до начала производственной практики по ПМ.08.

Если обучающийся претендует на более высокий уровень квалификации, в ПЭР включается выполнение дополнительного задания (Приложение 3).

5. Порядок выполнения, требования к содержанию и оформлению письменной экзаменационной работы приведены в Методических рекомендациях по написанию ПЭР.

6. Переплетенная и подписанная обучающимся письменная экзаменационная работа передается руководителю работы для подготовки письменного отзыва за месяц до начала ГИА.

7. Руководитель письменной экзаменационной работы проверяет выполненные обучающимися письменные экзаменационные работы и представляет рецензию, которая должна включать:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы выданному заданию;
- оценку степени раскрытия основных разделов работы, оригинальность решений (предложений);

- оценку качества выполнения основных разделов работы, графической части;
- указание положительных сторон;
- указания на недостатки в пояснительной записке, ее оформлении, если таковые имеются;
- оценку степени самостоятельности выполнения работы учащимся.

8. Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с рецензией сдается обучающимся заместителю директора по УПР для окончательного контроля и подписи. Если работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите.

Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения отзыва не допускаются.

9. Выпускники, имеющие академическую задолженность по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального не допускаются к государственной итоговой аттестации.

10. Процедура проведения: подписанная заместителем директора по УПР письменная экзаменационная работа лично представляется обучающимся государственной экзаменационной комиссии в день защиты. Выпускнику в процессе защиты разрешается пользоваться пояснительной запиской. В выступлении обучающийся может использовать демонстрационные материалы, уделить внимание отмеченным в отзыве замечаниям и ответить на них.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Мастер производственного обучения перед началом выступления обучающегося зачитывает его производственную характеристику, рекомендации работодателей, сообщает рекомендуемый разряд по результатам выполненной практической квалификационной работы.

В процессе защиты члены комиссии имеют право задавать вопросы, связанные с тематикой защищаемой работы.

11. После окончания защиты государственная экзаменационная комиссия обсуждает результаты. При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении тарифного разряда по профессии и выдаче документа об уровне образования комиссия учитывает:

- доклад обучающегося на защите письменной экзаменационной работы;
- ответы на дополнительные вопросы;
- итоги успеваемости и посещаемости по дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана;
- выполнение программы производственного обучения;
- результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы;
- данные производственной характеристики.

12. Более высокий уровень квалификации устанавливается обучающимся, которые выполнили выпускную практическую квалификационную работу повышенной сложности в установленное нормами время, обеспечили высокое качество продукции, получили производственные характеристики с отличным отзывом о работе за период производственной практики и рекомендацию от работодателя о присвоении повышенного разряда и имеют оценки 5 (отлично) по письменной экзаменационной работе.

13. Критерии оценки письменных экзаменационных работ:

- оценка "5" (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования. При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании Межгосударственного стандарта. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;

- оценка "4" (хорошо) - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах;

с оценкой «3» и «2» обучающийся не допускается к защите:

- оценка "3" (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;
- оценка "2" (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

**Перечень
выпускных практических квалификационных работ для присвоения квалификации
повар 3 разряда**

1. Приготовить блюдо «Рыба жареная под маринадом»
2. Приготовить блюдо «Салат - коктейль овощной»
3. Приготовить блюдо салат из свежих помидоров
4. Приготовить салат овощной
5. Приготовить салат мясной
6. Приготовить винегрет с сельдью
7. Приготовить бутерброды с сыром
8. Приготовить блюдо бутерброды с сыром
9. Приготовить блюдо икра овощная
10. Приготовить блюдо сельдь с луком
11. Приготовить блюдо салат из редиса с яйцом
12. Приготовить блюдо масло селёдочное
13. Приготовить блюдо зразы картофельные
14. Приготовить блюдо котлеты капустные
15. Приготовить блюдо щи из свежей капусты
16. Приготовить блюдо борщ из свежей капусты
17. Приготовить блюдо суп молочный с лапшой
18. Приготовить блюдо окрошку мясную
19. Приготовить блюдо суп с макаронными изделиями
20. Приготовить блюдо рассольник домашний
21. Приготовить блюдо рассольник
22. Приготовить блюдо щи суточные
23. Приготовить блюдо суп гороховый
24. Приготовить блюдо суп картофельный с фрикадельками.
25. Приготовить блюдо суп - лапша с курицей
26. Приготовить блюдо суп - лапша грибная
27. Приготовить блюдо суп сладкий из свежих ягод
28. Приготовить блюдо борщ с фасолью
29. Приготовить блюдо суп молочный с крупой
30. Приготовить блюдо суп на фруктовом отваре
31. Приготовить блюдо борщ холодный
32. Приготовить блюдо рассольник из субпродуктов
33. Приготовить блюдо суп картофельный с фасолью
34. Приготовить блюдо свекольник
35. Приготовить блюдо солянка вегетарианская грибная
36. Приготовить блюдо рыба отварная
37. Приготовить блюдо рыба, припущенная порционным куском
38. Приготовить блюдо рыба, жаренная в панировке
39. Приготовить блюдо рыба, запечённая в соусе
40. Приготовить блюдо рулет рыбный
41. Приготовить блюдо рыба в панировке
42. Приготовить блюдо рыба, запеченная в соусе
43. Приготовить блюдо рыбные биточки, в панировке запеченные в жарочном шкафу
44. Приготовить блюдо бефстроганов
45. Приготовить блюдо поджарку
46. Приготовить блюдо гуляш
47. Приготовить блюдо печень по-строгановски
48. Приготовить блюдо мясо отварное
49. Приготовить блюдо мясо жаренное крупным куском
50. Приготовить блюдо азу
51. Приготовить блюдо биточки рубленые
52. Приготовить блюдо котлеты рубленые

53. Приготовить блюдо суп-пюре из крупы
54. Приготовить блюдо курица жаренная
55. Приготовить блюдо печень, жаренная с жиром и луком
56. Приготовить блюдо яичницу глазунью
57. Приготовить блюдо омлет натуральный
58. Приготовить блюдо макаронник
59. Приготовить блюдо пудинг творожный
60. Приготовить блюдо сырники из творога
61. Приготовить блюдо отварной горох с томатом
62. Приготовить блюдо крупеник гречневый
63. Приготовить блюдо вареники с картофелем и грибами
64. Приготовить блюдо пудинг, запечённый из манной крупы
65. Приготовить блюдо чай с лимоном
66. Приготовить блюдо какао
67. Приготовить кисель из свежих ягод
68. Приготовить блюдо кофе с молоком
69. Приготовить блюдо чай с сахаром
70. Приготовить блюдо чай с лимоном
71. Приготовить блюдо чай с молоком
72. Приготовить блюдо кофе чёрный с сахаром
73. Приготовить блюдо кофе натуральный со сгущённым молоком
74. Приготовить блюдо кофейный напиток
75. Приготовить блюдо яблоки печённые
76. Приготовить блюдо компот из фруктов

**Перечень
выпускных практических квалификационных работ для присвоения квалификации
повар 4 разряда**

1. Приготовить блюдо ростбиф с гарниром
2. Приготовить блюдо помидоры фаршированные
3. Приготовить блюдо салат-коктейль с шампиньонами
4. Приготовить блюдо салат греческий
5. Приготовить блюдо ассорти мясное
6. Приготовить блюдо салат фруктовый
7. Приготовить блюдо рыбу под маринадом
8. Приготовить блюдо паштет из печени
9. Приготовить блюдо окрошку мясную сборную
10. Приготовить блюдо бульон с пельменями
11. Приготовить блюдо солянку мясную сборную
12. Приготовить блюдо говядина в кисло-сладком соусе
13. Приготовить блюдо борщ с черносливом и пампушками
14. Приготовить блюдо рыбу под маринадом
15. Приготовить блюдо суп картофельный с фрикадельками
16. Приготовить блюдо солянку рыбную
17. Приготовить блюдо курица отварная
18. Приготовить блюдо мясо тушённое
19. Приготовить блюдо эскалоп

**Перечень выпускных практических квалификационных работ для присвоения квалификации
кондитер 3 разряда**

1. Приготовить сдобу обыкновенную
2. Приготовить булочку дорожную
3. Приготовить пирожки печённые с яблоками
4. Пирожки печёные из пресного сдобного теста с морковью и яйцом
5. Приготовить слойки с творогом
6. Приготовить слойки с повидлом
7. Приготовить ватрушки с повидлом
8. Приготовить ватрушки с творогом
9. Приготовить сосиски запечённые в тесте
10. Приготовить печенье песочное
11. Приготовить печенье листики
12. Приготовить кекс творожный
13. Приготовить пряники глазированные
14. Приготовить пирожки из пресного слоёного теста с яблоками
15. Приготовить блины с джемом
16. Приготовить блинчики с джемом
17. Приготовить блинчики, фаршированные с мясом
18. Приготовить блинчики, фаршированные с капустой и яйцом
19. Приготовить пирожки с мясом из слоённого пресного теста
20. Приготовить пирожки с капустой и грибами из пресного слоёного теста
21. Приготовить пирог закрытый с капустой и мясом из дрожжевого теста
22. Приготовить пирожки жаренные с зелёным луком и яйцом
23. Приготовить пирог полуоткрытый с яблоками
24. Приготовить оладьи с изюмом
25. Приготовить коржики молочные
26. Приготовить рулет фруктовый

**Перечень
выпускных практических квалификационных работ для присвоения квалификации
кондитер 4 разряда**

1. Приготовить торт «сказка»
2. Приготовить торт «подарочный»
3. Приготовить торт «трюфель»
4. Приготовить торт с творожным кремом
5. Приготовить рулет фруктовый
6. Приготовить торт слоённый с кремом
7. Приготовить торт песочный с кремом
8. Приготовить торт бисквитно - фруктовый
9. Приготовить торт полёт
10. Приготовить пирожное бисквитное со сливочным кремом
11. Приготовить пирожные песочное кольцо
12. Приготовить пирожное бисквитное с белковым кремом
13. Приготовить пирожное кольца воздушные
14. Приготовить пирожное картошка
15. Приготовить пирожное комбинированное краковское
16. Приготовить пирожное воздушное с кремом
17. Приготовить пирожное слоёное с кремом
18. Приготовить пирожное слоёное трубочка с кремом
19. Приготовить пирожное песочное «корзиночка»
20. Приготовить пирожное песочное с кремом
21. Приготовить пирожное трубочка с обсыпкой
22. Приготовить пирожное песочное глазированное помадой
23. Приготовить пирожное бисквитное «буше»

Перечень письменных экзаменационных работ и практический заданий

Вариант 1 Венгерский гуляш Блюда венгерской кухни	Вариант 15 Лагман Блюда таджикской кухни
Вариант 2 Столичный салат Салаты и закуски	Вариант 16 Котлеты по -белоруски Блюда белорусской кухни
Вариант 3 Песочное печенье Песочное тесто и изделия из него	Вариант 17 Котлета отбивная Блюда из свинины
Вариант 4 Эклеры Пирожные	Вариант 18 Рулет картофельный Блюда из картофеля
Вариант 5 Пирог с капустой Блюда русской кухни	Вариант 19 Рыба под маринадом Блюда из рыбы
Вариант 6 Тушеное мясо с овощами Блюда ирландской кухни	Вариант 20 Суши Блюда японской кухни
Вариант 7 Чахохбили Блюда грузинской кухни	Вариант 21 Талган Блюда хакасской кухни
Вариант 8 Горбуша фаршированная Рыба фаршированная	Вариант 22 Рулет куриный Блюда из птицы
Вариант 9 Торт бисквитный Приготовление бисквитного торта	Вариант 23 Мясо по- французски Блюда французской кухни
Вариант 10 Пицца Блюда итальянской кухни	Вариант 24 Торт творожный Блюда из творога
Вариант 11 Рулет мясной Блюда из мясной рубленой массы	Вариант 25 Манты Приготовление блюд лечебное питание
Вариант 12 Солянка домашняя Приготовление солянок	Вариант 26 Борщ украинский Щи, борщи
Вариант 13 Курица заливная Приготовление холодных блюд и закусок	Вариант 27 Блюда из баранины Плов
Вариант 14 Мясо деликатесное Блюда украинской кухни	Вариант 28 Блюда из говядины (свинины) Гуляш (поджарка)

Приложение 3

Перечень дополнительных заданий для ПЭР

1. Технология приготовления банкетных закусок (канапе, корзиночки, волованы).
2. Технология приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов.
3. Технология приготовления холодных мясных блюд и закусок фаршированных.
4. Технология приготовления прозрачных супов.
5. Технология приготовления пюреобразных супов.
6. Технология приготовления крем-супов.
7. Технология приготовления сладких супов.
8. Технология приготовления блюд из морепродуктов.

9. Технология приготовления блюд из мяса и мясорастительных консервов.
10. Технология приготовления блюд из пернатой дичи.
11. Технология приготовления блюд из кролика.
12. Технология приготовления грузинских национальных блюд из птицы.
13. Технология приготовления украинских национальных блюд из мяса.
14. Технология приготовления армянских национальных блюд из мяса.
15. Технология приготовления еврейских национальных холодных блюд и закусок.
16. Технология приготовления чувашских национальных холодных блюд и закусок.
17. Технология приготовления чувашских национальных блюд из мяса и птицы.
18. Технология приготовления чувашских национальных сладких блюд и напитков.
19. Технология приготовления сложных гарниров.
20. Технология приготовления крешендов.

Приложение 4

График подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

	Содержание работы	Примерные сроки проведения
1.	Закрепление за выпускниками тем ПЭР. Оформление приказа	до 15.12.
2.	Выдача обучающимся индивидуальных заданий и составление графиков выполнения разделов ПЭР	до 15.12.
3.	Выполнение ПЭР	до 28.05.
4.	Составление графика ГИА	до 28.05.
5.	Проверка ПЭР руководителем	19.05-10.06.
6.	Оформление приказа о допуске к ГИА	10.06.
7.	Выполнение выпускной практической квалификационной работы	27-28.06
8.	Защита ПЭР	27.06

Карта оценивания: критерии и показатели оценивания качества профессиональных компетенций

№ п/п	Показатели	Уровень		
		Высокий	Средний	Низкий
1.	Соблюдение технических и технологических требований к качеству работы	Выполняет все нормативы даже при выполнении работ высокой сложности	Выполняет нормативы	Имеют место отклонения
2.	Умения самостоятельно планировать выполнение работы	Полностью самостоятельно планирует выполнение работы	Планирует самостоятельно, иногда советуется с наставником	Нуждается в помощи мастера или наставника
3.	Навыки и умения использования инструмента	Рационально выбирает и использует инструмент, приспособления и оснастку	Правильно использует инструмент, приспособления и оснастку	Есть ошибки в использовании инструмента, приспособлений и оснастки
4.	Навыки и умения использования оборудования	Работает с соблюдением всех требований на оборудовании	Работает с соблюдением основных требований на оборудовании	Работает только на оборудовании
5.	Овладение приемами работ	Безупречно владеет приемами работ	Владеет приемами работ	Имеют место отдельные замечания и ошибки
6.	Навыки и умения осуществлять самоконтроль, контроль качества работ	Постоянно осуществляет самоконтроль, контроль качества выпускаемой продукции - брак в работе отсутствует	Следит за качеством работы, имеет место устранимый брак самостоятельно	Контроль работы осуществляет эпизодически, имеет место брак в работе
7.	Понимание технических чертежей, схем, техкарт, техпроцессов	Самостоятельно, правильно читает и использует в работе всю техническую и технологическую документацию	Правильно читает несложную техническую и технологическую документацию	Нуждается в помощи и пояснениях при самостоятельной работе с технической документацией
8.	Профессиональная самостоятельность	Работает полностью самостоятельно, организует	Работает в основном самостоятельно	Нуждается в помощи и (или) контроле
9.	Соблюдение требований охраны и безопасности труда	Соблюдает требования ОТ и ТБ, замечания и нарушения отсутствуют	Соблюдает основные требования ОТ и ТБ, есть незначительные замечания, нарушения отсутствуют	Имеют место замечания и (или) нарушения требований ТБ и ОТ

10.	Умение рационально организовывать рабочее место	Организует рабочее место рационально, в соответствии требованиями НОТ	Организует рабочее место в общем рационально, есть несущественные замечания	Рабочее место организовано нерационально, не отвечает требованиям НОТ
11.	Соблюдение норм расхода материала	Соблюдает нормы, бережет сырье и энергию относится	В общем соблюдает нормы расхода	Имеет место перерасход сырья (материалов)
12.	Выполнение норм времени	Выполняет рабочую норму времени, соответствующую более высокому квал. разряду	Выполняет рабочую норму времени	Есть отклонения от рабочей нормы времени
13.	Профессионально - значимые личностные качества	Ответственно подходит к выполнению любой работы, безупречно соблюдает трудовую дисциплину, трудолюбив, выдержан, проявляет настойчивость, интерес и целеустремленность	Выполняет работу ответственно, нет нарушений трудовой дисциплины	Имеют место дисциплинарные замечания, к работе относится равнодушно

Приложение 6

**Карта оценивания письменной экзаменационной работы
Обучающегося группы № _____ по профессии _____**

№ п/п	Показатели и критерии оценивания	баллы	Весовой коэффициент	Фактическое количество баллов
1.	Структура ПЭР			
	Структура работы соответствует заданию, в наличии все требуемые разделы	3	2	
	Структура работы имеет несущественное несоответствие заданию	2		
	Структура работы имеет существенное несоответствие заданию	1		
	Структура работы не соответствует заданию	0		
2.	Соответствие содержания работы теме, цели и задачам			
	Полное соответствие	3	2	
	Частичное несоответствие	2		
	Низкая степень соответствия	1		
	Полное несоответствие	0		
3.	Полнота раскрытия темы			
	Тема письменной экзаменационной работы раскрыта полностью, приведены необходимые пояснения, аргументы, сделаны выводы	3	3	
	Тема письменной экзаменационной работы раскрыта полностью, однако приведены не все необходимые пояснения и (или) аргументы	2		
	Тема письменной экзаменационной работы раскрыта частично, нет необходимости	1		

	пояснений и (или) аргументов, не сделаны вывод по работе			
	Тема письменной экзаменационной работы не раскрыта	0		
4.	Логика изложения материала ПЭР			
	Все структурные элементы работы логично организованы в систему, прослеживается логика в раскрытии темы	3	2	
	Все структурные элементы работы логично организованы в систему, логика в раскрытии темы частично нарушена	2		
	Структурные элементы работы связаны между собой, но нет логики в раскрытии темы	1		
	Структурные элементы работы не связаны между собой, нет логики в раскрытии темы	0		
5.	Соблюдение требований ГОСТ к оформлению ПЭР			
	Требования ГОСТ соблюдены полностью	3	2	
	Имеются значительные отклонения от требований ГОСТ	2		
	Есть существенные нарушения требований ГОСТ	1		
	Требования ГОСТ не соблюдены полностью	0		
6.	Содержание и оформление графической части работы			
	Соответствие графической части содержанию работы и соблюдение требований ГОСТ к оформлению чертежей	3	2	
	Соответствие графической части содержанию работы, имеют место незначительные отклонения от требований ГОСТ к оформлению чертежей	2		
	Частичное соответствие графической части содержанию работы, имеют место нарушения требований ГОСТ к оформлению чертежей	1		
	Полное несоответствие графической части содержанию работы и несоблюдение требований ГОСТ к оформлению чертежей	0		
7.	Практическая часть работы			
	Выполнена в соответствии с требованиями, без отклонений от нормативов	3	3	
	Имеется несущественное отклонение от нормативов	2		
	Имеется существенное отклонение от нормативов	1		
	Не соответствует требованиям в полной мере	0		
	Максимальный балл			48
	Итоговый балл			
	Оценка			

Перевод в оценку:

44-48 баллов – «5»;

38-43 баллов – «4»;

33-37 баллов – «3»

Если набрано 32 и менее баллов, работа не оценивается.

Производственная характеристика

На обучающегося _____

Фамилия, имя, отчество

Государственного образовательного учреждения начального профессионального образования
«Профессиональное училище № _____ г.Черногорска группа № _____

Профессия _____

Обучающийся _____

Фамилия, имя, отчество

За время прохождения производственной (предвыпускной) практики в (на)

(наименование предприятия)

Фактически проработал с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

И выполнял работы _____ разряда

На рабочих местах: _____

(перечень работ и рабочих мест)

За время прохождения практики обучающийся _____

Фамилия, имя, отчество

Показал следующие результаты:

Уровни	высокий	средний	низкий
№ компетенции из карты оценивания			

Особое мнение об обучающемся: _____

Обучающийся _____

Фамилия, имя, отчество

Заслуживает присвоения _____ тарифного разряда
(класса, категории) по профессии

Начальник цеха (участка) _____

Мастер цеха (участка) _____

Мастер производственного обучения _____

« ____ » _____ 200__ г

Приложение 8

Компетенции и критерии оценивания уровней качества профессиональной подготовки

Профессия _____

№ п/п	Компетенции	Уровни		
		высокий	средний	низкий
1.	Соблюдение технических и	Выполняет все нормативы, в том числе, при выполнении работ	Выполняет нормативы	Имеют место отклонения

	технологических требований к качеству работы	высокой сложности		
2.	Умения самостоятельно планировать выполнение работ	Полностью самостоятельно планирует выполнение работы	Планирует самостоятельно, но иногда обращается за советом к наставнику	Нуждается в помощи мастера или наставника
3.	Навыки и умения использования инструмента	Рационально выбирает и использует инструмент, приспособления и оснастку	Правильно использует инструмент, приспособления и оснастку	Есть ошибки в использовании инструмента, приспособлений, оснастки
4.	Навыки и умения использования оборудования	Работает с соблюдением всех требований на токарных, фрезерных, шлифовальных станках любой сложности	Работает с соблюдением основных требований на токарных и фрезерных станках	Работает только на токарных и фрезерных станках определенного типа
5.	Овладение приемами работ	Безупречно владеет приемами работ	Владеет приемами работ	Имеют место отдельные замечания и ошибки
6.	Навыки и умения осуществлять самоконтроль, контроль качества работ	Постоянно осуществляет самоконтроль, контроль качества выпускаемой продукции – брак в работе отсутствует	Следит за качеством работы, иногда допускает брак, но исправляет его самостоятельно	Контроль работ осуществляет эпизодически, допускает неустранимые виды брака
7.	Понимание технических чертежей, схем, технологических карт, технологических процессов	Самостоятельно, правильно читает и использует в работе всю техническую и технологическую документацию	Правильно читает несложную техническую и технологическую документацию	Нуждается в помощи и пояснениях при самостоятельной работе с технической документацией
8.	Профессиональная самостоятельность	Работает полностью самостоятельно, организован	Работает самостоятельно, но иногда обращается за помощью к наставнику	Нуждается в помощи и (или) контроле
9.	Соблюдение требований охраны и безопасности труда	Соблюдение требований ОТ и ТБ, замечания и нарушения отсутствуют	Соблюдает основные требования ОТ и ТБ, есть незначительные замечания, нарушения отсутствуют	Имеют место замечания и (или) нарушения требований ТБ и ОТ
10.	Умение рационально организовать рабочее место	Организует рабочее место рационально, в соответствии с требованиями НОТ	Организует рабочее место рационально, но имеют место несущественные замечания	Рабочее место организовано нерационально, не отвечает предъявленным требованиям
11.	Соблюдение норм расхода материала	Соблюдает нормы, бережно относится к использованию сырья (материалов), электроэнергии и др.	В общем, соблюдает нормы расхода, но есть случаи перерасхода сырья (материалов)	Часто бывают случаи перерасхода сырья (материалов)
12.	Выполнение норм времени	Выполняет рабочую норму времени, соответствующую более высокому квалификационному разряду	Выполняет рабочую норму времени	Есть отклонения от рабочей нормы времени
13.	Профессионально значимые личностные качества	Ответственно подходит к выполнению любой работы, безупречно соблюдает трудовую дисциплину, трудолюбив, выдержан, проявляет настойчивость, интерес и целеустремленность	Выполняет работу ответственно, нет нарушений трудовой дисциплины	Имеют место дисциплинарные замечания, к работе относить равнодушно.

Критериями оценки показателей выпускной квалификационной работы является степень соответствия предъявленным к ним требованиям, определяемая следующими характеристиками:

Приложение 9

Карта оценивания выполненной практической экзаменационной работы

№ п/п	Компетенции и критерии оценивания	Баллы	Весовой коэффициент	Фактическое количество баллов
-------	-----------------------------------	-------	---------------------	-------------------------------

1.	Овладение приемами работ			
	Уверенно и точно владеет приемами работ	3	2	
	Владеет приемами работ, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся	2		
	Недостаточно владеет приемами работ, имеют место ошибки, исправляемые с помощью мастера	1		
	Неточное выполнение приемов работ, имеют место существенные ошибки	0		
2.	Соблюдение технических и технологических требований к качеству работ			
	Выполнение работы в полном соответствии с требованиями технической и технологической документации	3	3	
	Выполнение работы в основном в соответствии с требованиями технической и технологической документации с несущественными ошибками, исправляемыми самостоятельно	2		
	Выполнение работы в основном в соответствии с требованиями технической и технологической документации с несущественными ошибками, исправляемыми с помощью мастера	1		
	Несоблюдение требований технической и технологической документации, приводящее к существенным ошибкам.	0		
3.	Выполнение установленных норм времени (выработки)			
	Выполнение и перевыполнение норм времени (выработки) – $K\tau_1 = 1$ ($K\tau_1 = 0,90- 0,99$)	3	2	
	Незначительное отклонение от норм времени (выработки) - $K\tau_1 = 0,08-0,89$	2		
	Отклонение от норм времени (выработки) $K\tau_1 = 0,7-0,79$	1		
	Значительное отклонение от норм времени (выработки) $K\tau_1 < 0,7$			
4.	Умение пользоваться оборудование, инструментами и приспособлениями			
	Уверенно и умело пользуется оборудованием, инструментами и приспособлениями, выбор инструмента и приспособлений рационален	3	2	
	Правильно выбирает и пользуется оборудованием, инструментами и приспособлениями, но возможны не существенные ошибки, исправляемые самим обучающимся	2		
	Недостаточное умение рационально выбирать и пользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями	1		
	Инструмент и приспособления выбирает нерационально, низкий уровень умений пользоваться оборудованием, инструментами и приспособлениями.	0		
5.	Соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места			
	Не нарушает правила безопасности труда, правильно организует рабочее место.	3	2	
	Соблюдение требований безопасности труда, незначительное значение по организации рабочего места	2		
	Одно незначительное значение по выполнению требований безопасности труда и (или) организации рабочего места	1		
	Нарушения правил безопасности труда и (или) имеют место ошибки в организации рабочего места	0		
6.	Умение самостоятельно планировать работу, осуществлять само- и взаимоконтроль			
	Самостоятельно планирует работу, осуществляет контроль качества работы, использует необходимый контрольно – измерительный инструмент, определяет отклонения по качеству	3	2	
	Самостоятельно планирует работу, осуществляет контроль качества работы, использует не весь не весь необходимый контрольно – измерительный инструмент, определяет не все отклонения по качеству	2		
	Планирует выполнение работы с незначительной помощью мастера, не может дать полную оценку качества выполненной работы	1		
	Планирует выполнение работы только с помощью мастера, не может дать полную оценку качества выполненной работы	0		
	Максимальный балл			39
	Итоговый балл			
	Оценка			

Перевод в оценку:

36-39 баллов – «5»;

30-35 баллов – «4»;

26-29 баллов – «3».

Если набрано 25 и менее баллов, работа не оценивается.

Бальная оценка каждого уровня соответствия определяется путем умножения на весовой

коэффициент.

Общая балльная оценка определяется путем суммирования по всем показателям, выводится средняя арифметическая балльная оценка, а затем переводится в привычную для российской школы стандартную систему оценок (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) по шкале перевода

Приложение 10

**Карта оценивания защиты письменной экзаменационной работы
Обучающегося группы № _____ по профессии _____**

№ п/п	Показатели и критерии оценивания	баллы	Высокий коэффициент	Фактическое количество баллов
1.	Качество содержания доклада			
	В докладе полностью раскрыто основное содержание ПЭР, правильно расставлены акценты	3	3	
	В докладе раскрыто содержание темы, но не расставлены акценты по степени важности	2		
	В докладе недостаточно раскрыто содержание работы	1		
	В докладе нераскрыто содержание работы	0		
2.	Логика изложения			
	Доклад выстроен логично, все звенья выступления связаны между собой	3	2	
	Логика доклада частично нарушена	2		
	Логика доклада существенно нарушена	1		
	Логика в докладе отсутствует	0		
3.	Использование графических материалов (плакатов, чертежей, раздаточного материала) во время доклада			
	Во время доклада рационально используются чертежи, схемы, технологические карты (инструктивно – технологические карты), даны необходимые пояснения	3	3	
	Во время доклада используются не все чертежи, схемы, технологические карты (инструкционно – технологические карты), не даны необходимые пояснения	2		
	Во время доклада мало используются чертежи, схемы, технологические карты (инструкционно – технологические карты), не даны необходимые пояснения	1		
	Во время доклада не используются чертежи, схемы, технологические карты (инструкционно – технологические карты), не даны необходимые пояснения	0		
4.	Владение терминологией, культура речи			
	В докладе используются профессиональные термины, культура речи высокая	3		
	В докладе используются профессиональные термины, но имеются	2		

	несущественные ошибки в профессиональной терминологии, культура речи высока		2	
	В докладе используются профессиональные термины, но имеются существенные ошибки в профессиональной терминологии, культура речи не достаточно высока	1		
	В докладе практически не используются профессиональные термины, культура речи не достаточно высока	0		
5.	Качество ответов на вопросы членов ГАК			
	Правильные и полные ответы на все дополнительные вопросы	3	2	
	Правильные, но недостаточно полные ответы на дополнительные вопросы	2		
	Ответы на дополнительные вопросы не даны	1		
	Не на все дополнительные вопросы даны правильные ответы	0		
6.	Деловые и волевые качества, демонстрируемые обучающимися во время защиты			
	Доклад эмоциональный, четкий. Обучающиеся ведут себя уверенно.	3	2	
	Доклад четкий, не эмоциональный, обучающийся ведет себя достаточно уверенно	2		
	Доклад неэмоциональный, обучающийся ведет себя неуверенно	1		
	Обучающийся ведет себя неуверенно, сбивается в изложении доклада	0		
7.	Соблюдение регламента доклада			
	Регламент выдержан полностью	3	2	
	Незначительное отклонение от регламента	2		
	Значительное отклонение от регламента	1		
	Регламент не выдержан	0		
8.	Использование ИКТ при защите ПЭР	2 балла		
	Максимальный балл			50
	Итоговый балл			
	Оценка			

Перевод в оценку:

46-50 баллов – «5»;

38-45 баллов – «4»;

33-37 баллов – «3».

Если набрано 32 и менее баллов, защита не оценивается.