**Критерии оценки к квалификационному экзамену обучающихся**

**курсовой группы по профессии «повар 4-5 разряда»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Уровни деятельности** | **Оцениваемые**  **компетенции** | **Критерии оценки** | | **макс** |
|
| **Эмоционально-психологический** | ОК.1 ОК.5, ОК 6 | Проявляет эмоциональную устойчивость при выполнении работы.  Проявляет непосредственное, эмоциональное общение с одногруппниками и членами комиссии | | **0-1**  **0-1** |
| **Регулятивный** | ОК 2 ОК 7  ПК 4.1 - ПК 4.3 | Заполнение технологических карт в соответствии со Сборником рецептур.  -произведён расчет сырья;  -указана последовательность приготовления блюда;  - указаны правила подачи и оформления блюда;  - указаны органолептические качества блюда | | **0-4**  0-1  0-1  0-1  0-1 |
| Подготавливает рабочее место в соответствии с требованиями технологии и санитарии | | **0-2** |
| Соблюдает правила личной гигиены и ТБ при приготовлении блюд. | | **0-1** |
| Соблюдает последовательность приготовления блюда | | **0-1** |
| **Социальный** | ОК 4, ОК5, ОК6  ПК 4.1 - ПК 4.3 | Выполняет приготовление блюда в соответствии с технологической картой, соблюдает:  - правильность нарезки, приготовления п/ф;  - технологию приготовления;  - норму закладки. | | **0-4**  0-1  0-2  0-1 |
| Соблюдает правила отпуска готовой продукции:  -температура подачи блюда;  -выход блюда, | | **0-2**  0-1  0-1 |
| Уверенно и аргументированно отвечает на вопросы комиссии, знает профессиональную лексику | | **0-2** |
| **Аналитический** | ОК 3  ПК 4.1 - ПК 4.3 | Обосновывает выбор и подготовку сырья, особенности приготовления блюда | | **0-2** |
| Объясняет возможные причины брака, способы их устранения и предупреждения | | **0-2** |
| Обосновывает факторы, обеспечивающие качество блюда:  - внешний вид;  - вкус, запах;  - консистенция. | | **0-3**  0-1  0-1  0-1 |
| **Творческий** | ОК 3 ОК 4  ПК 4.1 - ПК 4.3 | Осуществляет подачу блюда в соответствии с требованиями:  - соответствующая посуда;  - творческий подход в оформлении | | **0-3**  0-1  0-2 |
| **Самосовершен**  **ствования** | ОК 3  ПК 4.1 - ПК 4.3 | Видит достоинства и недостатки готового блюда. | | **0-1** |
| Оценка адекватна экспертной | | **0-1** |
|  | | | **ИТОГО:** | **30** |

**Шкала оценки:** 0 баллов - признак компетенции отсутствует, 1 балл - признак проявлен частично, 2 балла - признак проявлен в полном объеме.

**Критерии оценки:**

Экзамен не сдан: 0-17 баллов

Экзамен сдан: 19-30 баллов.

**Министерство общего и профессионального образования свердловской области**

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области**

**«Серовский техникум сферы обслуживания и питания»**

**П Р О Т О К О Л № \_\_\_\_\_\_**

заседания аттестационной комиссии по квалификационному экзамену обучающихся

курсовой группы по профессии «повар 4-5 разряда».

Дата «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

**Начало экзамена \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Окончание экзамена \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ФИО | | К о м п е т е н ц и и в ы п у с к н и к а | | | | | | | | | | | | | | | Сумма  баллов | Практическое задание |
| ОК1, ОК5, ОК6 | | ОК2, ОК7, ПК5.1-ПК 5.4 | | | | ОК4, ОК5, ОК6, ПК5.1-ПК 5.4 | | | ОК3, ПК5.1-ПК 5.4. | | | ОК3, ОК4, ПК5.2-ПК 5.4 | ПК5.2-ПК 5.4 | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |  |  |
| Проявление признаков | | **0-1** | **0-1** | **0-4** | **0-2** | **0-1** | **0-1** | **0-4** | **0-2** | **0-2** | **0-2** | **0-2** | **0-3** | **0-3** | **0-1** | **0-1** | **30** |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Председатель АК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_). Социальный партнёр \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_).

Члены комиссии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_), \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_);

**Министерство общего и профессионального образования свердловской области**

**Сводный протокол**

заседания аттестационной комиссии по квалификационному экзамену обучающихся

курсовой группы по профессии «повар 4-5 разряда»

Дата «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_ года.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Ф.И.О. | Текущая аттестация (оценка) | | Экзамен (квалификационный) | | Вид профессио-  нальной деятельности  (освоен/ не освоен) | Уровень  освоения:  «2»- не достигнут  «3» - 1 уровень  «4» - 2 уровень  «5» - 3 уровень | Присвоенный  разряд |
| Отчет по производственной практике | ПП | Сумма  баллов | Оценка:  17 б. и ниже- «2»  18-21 б. - «3»  22-26 б. - «4»  27-30 б.- «5» |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |

Председатель АК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены комиссии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_