**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 7ПК 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**0-10-10-10-1 |
| 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, ОК6ПК 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**0-10-20-1 |
| Соблюдает правила отпуска готовой продукции:-температура подачи блюда;-выход блюда, | **0-2**0-10-1 |
| Уверенно и аргументированно отвечает на вопросы комиссии, знает профессиональную лексику | **0-2** |
| **Аналитический** | ОК 3ПК 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**0-10-10-1 |
| **Творческий** | ОК 3 ОК 4ПК 4.1 - ПК 4.3 | Осуществляет подачу блюда в соответствии с требованиями:- соответствующая посуда;- творческий подход в оформлении | **0-3**0-10-2 |
| **Самосовершен****ствования** | ОК 3ПК 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 | Суммабаллов | 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) | Уровеньосвоения:«2»- не достигнут«3» - 1 уровень«4» - 2 уровень«5» - 3 уровень | Присвоенныйразряд |
| Отчет по производственной практике | ПП | Суммабаллов | 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\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_