

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Филиал ГАПОУ СО «Карпинский машиностроительный техникум» г. Волчанск

СОГЛАСОВАНА

на педагогическом совете

«06» 12 2018 года

Протокол № 29

УТВЕРЖДЕНА

ВРИО зав. филиалом

ГАПОУ СО «КМТ»

Н.Э.Харитонов

«06» декабря 20 18 года



ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ
ГАПОУ СО «Карпинский машиностроительный техникум»
в 2018-2019 учебном году
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»
Очная форма обучения

2018 г.

Программа рассмотрена и одобрена
методическое объединение
Протокол
№ 6 от «06» декабря 2018 года
Председатель Тимшина Т.Н. Тимшина

Программа государственной
итоговой аттестации разработана на
основе ФГОС СПО по профессии
19.01.17 «Повар, кондитер»

Согласована

Представителем работодателем
Предприятие: ИП Бердникова Е.Р.

Берд Е.Р. Бердникова



Разработчики

Харитонов Н.Э. ВРИО
зав. филиалом ГАПОУ СО «КМТ»
Рейценштейн Л.П. преподаватель
специальных дисциплин ГАПОУ СО
«КМТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Форма государственной итоговой аттестации	6
3. Вид государственной итоговой аттестации	6
4. Объём времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, и сроки проведения.	9
5. Требования к результатам освоения образовательной программы	10
6. Организация разработки тематике выпускных квалификационных работ	13
7. Организация выполнения выпускных квалификационных работ	15
8. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации	16
9. Оценка уровня и качества подготовки выпускника	20
10. Приложения.	21

1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация (ГИА) является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программой (ОПОП) по профессии и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение ОПОП в филиале ГАПОУ СО «Карпинский машиностроительный техникум» (филиал техникума) по профессии «Повар, кондитер».

Целью Государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер».

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) разработана *в соответствии со следующими документами:*

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Свердловской области от 15.06.2013 г. № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;
- Порядок организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования

(утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968с изменениями от 17 ноября 2018 года № 1138);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников Карпинского машиностроительного техникума (рассмотрен на заседании педагогического совета «15» октября 2018 года, утверждён приказом директора техникума от «07» ноября 2018 года №324);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 02 августа 2013 г. № 798;

- календарный учебный график на 2018-2019 учебный год, утвержденный приказом директора ГАПОУ СО «Карпинский машиностроительный техникум» от 03.09.2018г № 241.

- Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии «Повар, кондитер»..

Проведение ГИА предусматривает открытость и демократичность на этапах разработки и проведения, вовлечение в процесс подготовки и проведения преподавателей техникума и представителей работодателей, экспертизу и корректировку подготовки к ГИА.

Содержание ГИА учитывает уровень требований ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер».

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основным профессиональным образовательным программам на основе ФГОС СПО является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Главной задачей по реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования является реализация практической направленности подготовки специалистов со средним профессиональным образованием.

2. Форма государственной итоговой аттестации

Формой ГИА по профессии «Повар, кондитер» является:

- защита выпускной квалификационной работы (ВКР)

3. Вид государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников, обучавшихся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии «Повар, кондитер», вид аттестационных испытаний и объем времени устанавливается ФГОС и включает:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы (ВПКР);
- выполнения и защиты письменной экзаменационной работы (ПЭР), выполненной в форме пояснительной записки.

Письменная экзаменационная работа (далее - ПЭР) по профессии «Повар, кондитер» выполняется на заключительном этапе обучения и является самостоятельной работой обучающегося. Она призвана продемонстрировать степень овладения профессиональными компетенциями в рамках одного или нескольких профессиональных модулей, а также умение выпускника конструктивно решать практические проблемы. ПЭР может включать варианты, предложения, рекомендации решения актуальных проблем. Она выполняется, как правило, на материалах конкретного учреждения или содержит решение социальных, технологических и других

проблем в сфере производства.

Весь период подготовки и оформления ПЭР делится на этапы:

1. Получение задания на выполнение работы.
2. Составление календарного графика работы над ПЭР.
3. Поиск и изучение источников литературы.
4. Написание глав ПЭР.
5. Подготовка презентации.
6. Оформление дополнительных материалов ПЭР. Подготовка к защите ПЭР.
7. Формирование приложений.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ПЭР. По одной теме может выполняться ПЭР одним обучающимся. Каждому обучающемуся назначается руководитель. Руководителями ПЭР могут быть преподаватели общепрофессиональной или профессиональной подготовки.

1. Получение задания на выполнение ПЭР. Задание содержит тему работы, содержание ПЭР (перечень вопросов, подлежащих рассмотрению), дату выдачи задания и срок сдачи готовой ПЭР. Задание рассматривается на заседании методического объединения (далее МО), утверждается ВРИО зав. филиалом.

2. Составление календарного графика работы над ПЭР. Календарный график работы составляется руководителем, в нем определяются этапы, сроки написания и оформления ПЭР обучающимся.

3. Поиск и изучение источников литературы, а так же выполнение работы по теме. Необходимая для выполнения ПЭР литература должна подбираться обучающимся самостоятельно. Первоначально указывается

основная литература по данному вопросу, разделы в учебниках и учебных пособиях, касающихся данной темы. Кроме основной литературы, обучающийся должен уметь подобрать и необходимую дополнительную литературу. В число дополнительной литературы входят журнальные статьи, брошюры, статистические сборники, интернет-ресурсы и т. д.

4. Написание глав ПЭР. На этом этапе обучающийся пишет текст ПЭР, проводится анализ и обобщение материалов, формулирование и обоснование основных положений. Для выполнения непредвиденных заданий или дооформления ранее разработанных пунктов, устранения выявленных ошибок, которые неизбежны в работе, целесообразно предусматривать резерв времени.

5. Подготовка презентации. К защите ВКР выполняются презентационные слайды. Презентация должна содержать только тот материал, который приведен в графической части. Презентации следует выполнять в виде слайдов в приложении Microsoft Office PowerPoint в версии не позднее 2007. В презентации может использоваться не более трех цветов и не более трех шрифтов (курсив и жирный шрифт считаются отдельными шрифтами). Каждый слайд презентации должен быть пронумерован в правом или левом верхнем углу. Графика должна быть четкой, крупной. Каждый чертеж, график, таблица должны иметь название. В оформлении рекомендуется придерживаться строгого стиля, избегать лишних эффектов. Плотность заполнения слайда должна составлять не менее 70% от всего пространства слайда (кроме первого). На первом слайде необходимо указать наименование образовательного учреждения, наименование темы, автора работы (ФИО, группа), руководителя (ФИО, ученая степень, должность). Следующий слайд следует посвятить постановке цели и задачи данной работы, а далее в соответствии с планом выступления на защите ВКР.

6. Оформление дополнительных материалов ПЭР. После завершения разработки всех пунктов задания и написания структурных частей ПЭР,

оформляются титульный лист, приложения, иллюстрационный материал (чертежи, графики, схемы, плакаты, слайды презентаций и т.д.), библиографический список.

7. Формирование приложений. В приложениях помещаются материалы вспомогательного характера, которые были использованы автором в процессе разработки темы. К таким материалам относятся: схемы, графики, диаграммы, таблицы, инструкции, фрагменты нормативных документов, которые нецелесообразно размещать в тексте, так как они носят прикладной или иллюстративный характер. В тексте ПЭР делается ссылка на каждое приложение. Приложения оформляются на последних страницах работы и не входят в её объем. В правом верхнем углу должно быть напечатано слово «ПРИЛОЖЕНИЕ» с соответствующим порядковым номером, обозначенным заглавной буквой. Иллюстрации могут иметь названия (помещается над рисунком) и поясняющие надписи (под рисунком). Таблицы нумеруются арабскими цифрами, над таблицей помещается заголовок - Таблица 1.

4. Объём времени на подготовку и проведение ГИА, сроки выполнения государственной итоговой аттестации

Согласно учебному плану основной профессиональной образовательной программы по профессии «Повар, кондитер» и календарному учебному графику на 2018-2019 учебный год устанавливаются следующие этапы, объем времени и сроки проведения ГИА 2 недели:

- выпускная практическая квалификационная работа в период

с 17.06.2019 по 22.06.2019 года:

- защита письменной экзаменационной работы в период

с 24.06.2019 по 29.06.2019 года.

5. Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП по профессии «Повар, кондитер» выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по приготовлению широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Повар, кондитер готовится к следующим видам профессиональной деятельности выпускника:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Программа ГИА является частью основной профессиональной образовательной программой в соответствии с ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер» в части освоения общих компетенций (далее ОК) по профессии и соответствующих профессиональных компетенций (далее ПК):

Общие компетенции являются универсальным, для всех видов профессиональной деятельности и необходимыми для успешной деятельности, как в профессиональной, так и в непрофессиональной сферах.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональные компетенции, компетенции, необходимые для реализации профессиональной деятельности:

ВПД 1 Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ВПД 2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий

ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ВПД 3 Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2 Готовить простые супы.

ПК 3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы.

ВПД 4 Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ВПД 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ВПД 6 Приготовление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ВПД 7 Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки

ВПД 8 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

6. Организация разработки тематики и определение тем выпускных квалификационных работ

Для проведения аттестационных испытаний выпускников 2019 года по профессии «Повар, кондитер» устанавливается тематика выполнения выпускной квалификационной работы.

Темы письменных экзаменационных работ разрабатываются преподавателями специальных дисциплин, рассматриваются методическим объединением, согласовываются с представителями работодателя, утверждаются приказом заведующего филиалом. За два месяца до итоговой аттестации до сведения обучающихся доводят перечень тем выпускных письменных экзаменационных работ. Темы письменных экзаменационных работ должны содержать реальные задачи, которые приходится решать на производстве, отражать комплексный характер работ, учитывать потребности работодателя. Название темы должно быть кратким, отражающим основное содержание работы, иметь четкую целевую направленность. Название темы ВПЭР во всех документах должно

приводиться без каких-либо изменений, сокращений и искажений. Повторение тем письменных экзаменационных работ в рамках одного профессионального образовательного учреждения не допускается.

Обязательные требования - соответствие тематики ПЭР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; ВПКР должна предусматривать сложность работы не ниже установленного разряда (базового уровня) предусмотренного ФГОС.

Выполнение практической выпускной квалификационной работы направлено на выявление уровня освоения компетенций и определение уровня владения выпускником основными видами профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер» в соответствии с требованиями ФГОС.

Выпускнику предоставляется право выбора темы ПЭР из предложенного перечня тем.

Выпускник имеет право предложить на согласование собственную тему выпускной квалификационной работы, предварительно согласованную с представителем работодателя.

Приказом заведующего филиалом утверждаются и закрепляются темы выпускной квалификационной работы за студентами и назначаются руководители.

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер» в части видов профессиональной деятельности и предусматривают возможность оценки сформированности общих и профессиональных компетенций.

Примерный перечень тем выпускной квалификационной работы:

- Приготовление, оформление и подача блюда «Котлеты морковные»

- Приготовление, оформление и подача блюда «Сырники с яблочным соусом»
- Приготовление, оформление и подача блюда «Солянка сборная мясная»
- Приготовление, оформление и подача блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»
- Приготовление, оформление и подача блюда «Бифштекс рубленый с яйцом, с картофельным пюре»

7. Организация выполнения выпускных квалификационных работ

Выпускная квалификационная работа выполняется под непосредственным контролем руководителя ВКР, назначенным приказом заведующего филиалом.

Руководители ВКР назначаются из числа заинтересованных руководителей и ведущих специалистов в области поварского и кондитерского дела с базовых предприятий, организаций и преподавателей техникума, ведущих дисциплины профессионального цикла и профессиональные модули профессии «Повар, кондитер».

Выполнение ВКР должно проходить с соблюдением Плана-графика разработки, без нарушения сроков отчетности перед руководителем по каждому указанному в нем этапу.

Разрабатывается График проведения консультаций и размещается на информационном стенде ГИА и на сайте техникума.

Оформление ВКР студентами филиала техникума осуществляется в соответствии локальным актом филиала техникума «Методические указания к организации выполнения и защиты выпускной письменной экзаменационной работы».

8. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы и успешно прошедшие промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом по профессии «Повар, кондитер».

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала, профессиональных модулей и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Основными условиям подготовки являются:

- определение темы, содержание выпускной квалификационной работы и составление листа задания;
- прохождение и результаты производственной практики практики;
- назначение консультанта по нормоконтролю и прохождение контроля оформления выпускной квалификационной работы и графической части;
- оформление отзыва руководителя выпускной квалификационной работы;
- допуск студентов педагогическим советом филиала техникума к защите письменной экзаменационной работы.

Основными критериями при определении оценки за выполнения выпускной квалификационной работы студентом для руководителя ВКР являются:

- соответствие состава и объема выполнения ВКР студента заданию,

- качество профессиональных знаний и умений студента, уровень его профессионального мышления,
- степень самостоятельности студента при выполнении работы,
- умение студента работать со справочной литературой, нормативными источниками и документацией,
- положительные стороны, а также недостатки в работе,
- оригинальность, практическая и научная ценность принятых в работе решений,
- качество оформления работы,
- уровень проявленных общих и профессиональных компетенций.

Обязательным условием для проведения ГИА является организация и работа государственной экзаменационной комиссии (далее ГЭК) с участием не менее трети ее состава. ГЭК в составе 5-6 человек, из числа руководящих работников и высококвалифицированных специалистов в области поварского и кондитерского дела с базовых предприятий, организаций - работодателей, социальных партнеров, администрации и преподавателей техникума, ведущих дисциплины профессионального цикла и профессиональные модули профессии «Повар, кондитер».

Кандидатура председателя ГЭК утверждается приказом Министерства общего и профессионального образования Свердловской области, персональный состав ГЭК по профессии утверждается приказом директора техникума.

Заседания ГЭК проводятся и протоколируются. Каждым членом ГЭК заполняется лист оценки освоения компетенций выпускника

Заполняется Рейтинговый лист оценки защиты ПЭР выпускниками.

В Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии заносят результаты защиты, протокол подписывается председателем ГЭК и всеми ее членами.

Публичная защита студентами ПЭР на открытом заседании ГЭК, время на защиту ВКР отводится до 15 минут.

Продолжительность одного заседания ГЭК составляет не более 6 часов. В течение одного заседания ГЭК рассматривается защита не более 8 дипломных проектов.

Работа над выпускной квалификационной работой позволяет руководителю и членам государственной экзаменационной комиссии (далее ГЭК) оценить уровень сформированности компетенций выпускника в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер».

На ГИА выпускник может представлять портфель (портфолио) индивидуальных образовательных достижений выпускника, свидетельствующий о персональных образовательных достижениях выпускника. Портфолио достижений выпускника также включает отчет о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по профилю специальности, характеристики с мест прохождения практики и т.д.

Защита ПЭР проводится на заседании государственной экзаменационной комиссии и может сопровождаться мультимедийной презентацией, дополнительными наглядными пособиями, макетами, моделями и другим демонстрационным материалом.

Для допуска к защите ПЭР студент предоставляет следующие документы:

- отзыв руководителя ВКР с оценкой;
- дневник производственной практики.

Руководитель ВКР, консультант по нормоконтролю, удостоверяют свое решение о готовности выпускника к защите ПЭР подписями на титульном листе ВКР.

Допуск студента к ГИА оформляется приказом по филиалу техникума на основании решения педагогического совета филиала техникума.

Процедура защиты ВКР включает:

- презентация портфолио достижений выпускника (при наличии) - до 5 мин;
- доклад студента – 7-10 минут;
- вопросы членов комиссии и ответы студента по теме ВКР.

На каждого студента оформляется лист оценки освоения общих и профессиональных компетенций выпускника, где члены ГЭК фиксируют результаты анализа сформированных общих и профессиональных компетенций выпускника.

Решение об оценке за выполнение и защиту выпускной квалификационной работы принимается ГЭК на закрытом совещании после окончания защиты всех назначенных на данный день.

Решение принимается простым большинством голосов. Решение ГЭК об оценке выполнения и защиты ВКР студентом, о присвоении квалификации - повар; кондитер по профессии «Повар, кондитер» объявляется выпускникам Председателем ГЭК в день защиты, сразу после принятия решения на закрытом совещании.

С целью обеспечения условий, позволяющих оценить качество профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО используется система оценивания освоения общих и профессиональных компетенций выпускников требованиям

основной профессиональной образовательной программы «Повар, кондитер».

С целью повышения качества образовательного процесса, выявления уровня удовлетворенности полученными результатами, оценки качества преподавания и ГИА по завершении ГИА в филиале техникума проводится анкетирование: выпускников, представителей работодателей и членов ГЭК.

9. Оценка уровня и качества подготовки выпускника

Оценка уровня и качества подготовки выпускника осуществляется при помощи фонда оценочных средств.

Фонд оценочных средств является инструментарием для оценки компетенций и представлен в Приложение 1.

Инструментарий включает в себя: аттестационные задания (темы и задания для выполнения ВКР) и оценочные материалы (лист оценки освоения общих и профессиональных компетенций выпускника).

Оценивание образовательных достижений выпускников строится на подходе, основанном на компетенциях.

Критерии оценивания направлены на определение степени освоения общих и профессиональных компетенций.

Оценка компетенций выпускников проводится государственной экзаменационной комиссией, учитывая общие и профессиональные компетенции выпускников, продемонстрированные при выполнении и защите ВКР.

Оценивание степени освоения общих и профессиональных компетенций выпускника осуществляется по факту проявления признака: 0 – признак не проявлен на ГИА, 1 – признак проявлен на ГИА. По завершении аттестационного испытания экзаменационной комиссией делается вывод о степени сформированности компетенций в форме количественной оценки

(сумма баллов проявления признаков). Сумма баллов оценивания далее переводится в традиционную систему оценивания результата образования.

Приложение 1 Фонд оценочных средств по профессии «Повар, кондитер».