

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум имени А.А. Елохина»

Согласовано педагогическим
советом ГАПОУ СО
«Тавдинский техникум им.
А.А. Елохина» протокол от
«25» ноября 2022 г. №3

«Согласовано»

(работодатель)

Утверждено приказом
директора ГАПОУ СО
«Тавдинский техникум им.
А.А. Елохина»
от «02» декабря 2022 г.
№205-д

**ПРОГРАММА
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по профессии **13249 «Кухонный рабочий»**

Тавда, 2022

Организация-разработчик:

ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»
Свердловская область, город Тавда, улица Шоссейная, дом 5.
Телефон: 8 (34360) 5-24-62
Адрес электронной почты: tavdateh@gmail.com

Составитель программы:

Смирнова Наталья Викторовна - мастер п/о

Рассмотрена на заседании Методической комиссии профессионального цикла
(протокол № _____ от " _____ " _____ 20 _____ г.)

« ____ » _____ г. Председатель МК _____ (А.А. Бабинцева)

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование	стр.
п/п		
	Пояснительная записка	4
1.	Паспорт программы итоговой аттестации	5
1.1.	Область применения программы ИА	5
1.2.	Количество часов, отводимое на итоговую аттестацию	6
2.	Порядок проведения итоговой аттестации	6
2.1.	Общие требования к организации итоговой аттестации	6
2.2.	Порядок проведения итоговой аттестации	6
3.	Структура и содержание ИА	7
3.1	Содержание тестового задания	8
3.2	Оценочный лист выполнения тестового задания	10
3.3	Эталон ответов	11
4.	Оценка результатов итоговой аттестации	12
4.1	Критерии оценки выполнения выпускной практической квалификационной работы	12
4.2	Критерии оценки выполнения тестового задания	12
4.3.	Инструкция для членов экзаменационной комиссии ИА 2023	13

1. Общие положения

Программа итоговой аттестации по профессии **13249 Кухонный рабочий** разработана в соответствии с:

Федеральным законом Российской Федерации от 29. 12. 2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказом Минобрнауки РФ от 02. 07. 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Приказом Министерства просвещения РФ от 26.08.2020 г. №438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Постановлением Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 05.03.2004 № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск № 51» (§ 15 Кухонный рабочий 2-й разряд).

Программа итоговой аттестации является частью программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Видом государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 13249 Кухонный рабочий является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Квалификационный экзамен проводится в установленном порядке аттестационной комиссией, создаваемой в соответствии с действующими нормативными документами.

Квалификационный экзамен способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Итоговая аттестация является частью оценки качества освоения программы подготовки по рабочей профессии 13249 Кухонный рабочий, и является обязательной процедурой для выпускников.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности, выполнившие в полном объеме учебный план или индивидуальный учебный план по данной адаптированной образовательной программе 13249 Кухонный рабочий., успешно прошедшие поэтапные квалификационные испытания по завершению обучения.

Все оценочные средства итоговой аттестации после согласования с работодателем (работодателями) утверждаются на методической комиссии образовательного учреждения.

Темы выпускных практических квалификационных работ предлагаются преподавателем. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной практической квалификационной работы содержанию профессионального цикла, входящего в программу профессионального обучения.

Закрепление за обучающимися тем выпускных практических квалификационных работ осуществляется приказом директора образовательного учреждения.

Объём времени на проведение аттестационных испытаний, входящих в состав итоговой аттестации по профессии 13249 Кухонный рабочий, устанавливается образовательным учреждением, исходя из учебного плана по профессии 13249 Кухонный рабочий:

- на выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии отводится до 4 часов, согласно графику выполнения ВПКР, утвержденного директором образовательного учреждения;
- на выполнение тестового задания предусмотрен 1 час;

Итоговая аттестация по профессии 13249 Кухонный рабочий проводится в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса.

Программа итоговой аттестации, темы выпускных практических квалификационных работ, требования к итоговым квалификационным работам, критерии оценки тестовых заданий рассматриваются на заседании педагогического совета с участием председателей аттестационных комиссий и утверждаются приказом директора образовательного учреждения. Программа итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 3 месяца до итоговой аттестации.

Выпускникам образовательного учреждения, обучившимся по программе профессионального обучения 13249 Кухонный рабочий и прошедшим итоговую аттестацию, присваивается уровень квалификации и выдается свидетельство, установленного образца.

1. Паспорт программы итоговой аттестации.

1.1. Область применения программы ИА

Программа итоговой аттестации (далее программа ИА) по профессии 13249 Кухонный рабочий – является частью программы профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение подготовительных работ по обработке сырья и приготовлению блюд:

ПК1. Осуществлять первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 2. Осуществлять подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 3. Осуществлять обработку рыбы с костным скелетом.

ПК4. Выполнять простейшие работы по различным видам технического обслуживания и подготовке к работе оснащения, машин и оборудования для предприятий общественного питания.

ПК 5. Подбирать и применять средства и материалы для мойки и очистки оснащения, машин и оборудования для предприятий общественного питания.

ПК 6. Осуществлять работы по дезинфекции рабочих зон, соблюдению чистоты и порядка на рабочем месте.

Целью итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися по программе профессионального обучения 13249 Кухонный рабочий соответствующим квалификационным характеристикам рабочей профессии 13249 Кухонный рабочий **2-го разряда**:

Характеристика работ. Доставка полуфабрикатов и сырья в производственные цехи. Открывание бочек, ящиков, мешков с продуктами, вскрытие стеклянных и жестяных консервных банок с обеспечением сохранности в них продукции. Выгрузка продукции из тары. Внутрицеховая транспортировка сырья, полуфабрикатов, продуктов, посуды, инвентаря, тары. Заполнение котлов водой. Доставка готовой продукции к раздаче или в экспедицию. Загрузка функциональной тары продукцией для внешней сети, погрузка ее на транспорт. Включение электрических, газовых котлов, плит, шкафов, кипятильников. Установка подносов на транспортер при комплектации обедов. Установка на подносы столовых приборов, хлеба, тарелок с холодными закусками, стаканов с напитками, закрытие тарелок, кастрюль крышками. Сбор пищевых отходов.

Должен знать: наименование кухонной посуды, инвентаря, инструмента и их назначение; правила и способы вскрытия тары, консервных банок, откупорки бочек; правила перемещения продуктов и готовой продукции на производстве; правила

включения и выключения электрокотлов, электроплит, электрошкафов, электрокипятильников и других видов теплового оборудования; правила растопки плит, работающих на твердом и жидком топливе.

1.2. Количество часов, отводимое на итоговую аттестацию:

всего – 5 часов в соответствии с учебным планом по программе профессионального обучения по профессии 13249 Кухонный рабочий.

2. Порядок проведения итоговой аттестации

2.1. Общие требования к организации итоговой аттестации

Итоговая аттестация проводится аттестационной комиссией.

Аттестационная комиссия формируется из педагогического состава техникума.

Аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность аттестационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемым к выпускникам. Состав аттестационной комиссии утверждается приказом директора образовательного учреждения.

Основные функции аттестационной комиссии:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и его соответствие требованиям квалификационных разрядов по профессии 13249 Кухонный рабочий;
- внесение предложений и рекомендаций по совершенствованию качества профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий.

2.2. Порядок проведения итоговой аттестации

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по профессиональному обучению по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Программа итоговой аттестации, темы практических квалификационных работ, критерии оценки знаний рассматриваются на заседании педагогического совета с участием председателя аттестационной комиссии и утверждаются директором образовательного учреждения.

Программа итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее чем за 3 месяц до начала итоговой аттестации.

Процедура итоговой аттестации включает:

- Решение тестового задания – 1 час;
- Защита практической работы – 4 часа.

Результаты квалификационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний аттестационной комиссии.

Решения аттестационной комиссии принимаются на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. В случае равенства голосов решающим является голос председателя аттестационной комиссии.

Для прохождения итоговой аттестации лицо, не прошедшее итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательном учреждении на одну неделю.

Повторное прохождение итоговой аттестации для одного лица назначается не более двух раз.

Решение аттестационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем аттестационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем аттестационной комиссии. Протоколы итоговой аттестации и сводные ведомости успеваемости обучающихся хранятся в архиве

образовательного учреждения в течение срока, установленного правилами архивного делопроизводства для материалов данного типа.

По результатам итоговой аттестации выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения итоговой аттестации и (или) несогласие с ее результатами.

3. Структура и содержание итоговой аттестации.

Перечень тем выпускных практических квалификационных работ по профессии 13249 Кухонный рабочий

№	Тема практической экзаменационной работы
1	Механическая кулинарная обработка картофеля и подготовка к тепловой обработке.
2	Механическая кулинарная обработка моркови и подготовка к тепловой обработке.
3	Механическая кулинарная обработка свеклы и подготовка к тепловой обработке.
4	Механическая кулинарная обработка тыквы и подготовка к тепловой обработке.
5	Механическая кулинарная обработка кабачков и подготовка к тепловой обработке.
6	Механическая кулинарная обработка лука репчатого и подготовка к тепловой обработке.
7	Механическая кулинарная обработка зелени и подготовка к холодной обработке.
8	Механическая кулинарная обработка капусты и подготовка к тепловой обработке.
9	Механическая кулинарная обработка помидоров и подготовка к тепловой обработке.
10	Механическая кулинарная обработка капусты и подготовка к тепловой обработке для фарширования.
11	Механическая кулинарная обработка огурцов и подготовка к холодной обработке.
12	Механическая кулинарная обработка помидоров и подготовка к холодной обработке.
13	Механическая кулинарная обработка перца сладкого и подготовка к тепловой обработке.
14	Механическая кулинарная обработка перца сладкого и подготовка к холодной обработке.
15	Механическая кулинарная обработка кабачков и подготовка к тепловой обработке для фарширования.
16	Механическая кулинарная обработка картофеля и нарезка сложными формами
17	Механическая кулинарная обработка моркови и нарезка сложными формами

3.1. Содержание тестового задания по профессии 13249 Кухонный рабочий

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум имени А.А. Елохина»

Рассмотрено:
на методической комиссии
председатель _____
Протокол № _____
От «_____» _____, _____ г.

Утверждаю
Зам.директора по УПР
_____ В.В. Чурсин
«_____» _____, _____ г.

Тестовое задание
для проведения итоговой аттестации по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Учащимся необходимо выбрать 1 правильный ответ из предложенных вариантов и записать его в оценочный лист.

1. Основное требование к производственному инвентарю:

а) должен быть маркирован и закреплен за производственным цехом б) должен быть удобен в работе в) должен быть дешевым г) должен быть красивым

2. Сколько секций в моечной ванне для мытья столовой посуды?

а) 2 секции б) 3 секции в) 4 секции г) 5 секций д) 6 секций

3. Когда осуществляется дезинфекция всей столовой посуды?

а) при каждом мытье посуды б) в конце рабочего дня в) 1 раз в неделю

4. Как часто на предприятиях общественного питания должна проводиться генеральная уборка?

а) 1 раз в неделю б) не реже 1 раза в месяц в) по мере необходимости г) на усмотрении администрации д) 1 раз в 2 месяца

5. Кем должна осуществляться уборка рабочих мест?

а) уборщицами б) работниками своих рабочих мест в) администрацией

6. Где должен храниться уборочный инвентарь?

а) в специально отведенном месте, б) в производственном помещении в) в шкафу

7. С какой кратностью проводится гигиеническое обучение?

а) ежегодно б) перед поступлением на работу в) перед поступлением на работу и в дальнейшем 1 раз в 2 года г) 1 раз в 2 года

8. Допускается ли совмещение туалетов для посетителей и персонала на предприятиях общественного питания? а) да б) нет в) не знаю

9. В каких помещениях в обязательном порядке должно быть естественное освещение?

а) в складских помещениях б) в производственных помещениях, в административном помещении, в обеденном зале в) в гардеробе.

10. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:

а) калибровка; б) карбование ; в) сортировка; г) обтачивание овощей.

11. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов: а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;

б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, доочистка, мытьё, нарезка

в) мытьё, очистка, доочистка, нарезка;

12. Рабочие места в цехе располагаются

а) во всех удобных для этого местах б) по ходу технологического процесса

в) не зависимо от технологического процесса

13. Профилактическое мероприятие по уничтожению патогенных микробов в окружающей человека среде:

а) Дератизация б) дезинфекция в) дезинсекция г) дезодорация

14. Профилактическое мероприятие по уничтожению неприятного запаха путем физической или химической обработки чего-либо:

а) Дератизация б) дезинфекция в) дезинсекция г) дезодорация

15. Профилактическое мероприятие по уничтожению вредных членистоногих (насекомых и клещей) – переносчиков возбудителей болезней человека и вредителей сельского хозяйства:

а) Дератизация б) дезинфекция в) дезинсекция г) дезодорация

16. Профилактическое мероприятие по уничтожению грызунов

а) Дератизация б) дезинфекция в) дезинсекция г) дезодорация

17. Каким цветом должен быть промаркирован инвентарь для уборки санитарных узлов? а) Зелёный б) красный в) синий г) жёлтый

18. Как часто проводится текущая уборка в производственных помещениях?

а) каждый день б) один раз в месяц в) один раз в неделю г) один раз в год

19. Для чего необходимы окна в помещении?

а) для тепла б) для чистоты в) для проветривания с) для красоты

20. Какое средство используют для дезинфекции помещений?

А) шампунь б) дезодорант в) освежитель воздуха г) хлорный раствор

21. Перед посещением туалета необходимо:

а) вымыть руки с мылом б) снять санитарную одежду в специально отведенном месте

22. Дезинфекция всей столовой посуды и приборов производится:

а) в начале рабочего дня б) в конце рабочего дня в) в течении дня

23. Ополаскивание кухонной посуды производят при температуре проточной воды: а) не ниже 65 градусов С б) 55 — 60 градусов С

24. Щетки для мытья посуды обрабатываются (очищаются, замачиваются, дезинфицируются:

а) через каждые 6 часов работы б) после окончания работы в) 1 раз в сутки

25. Смена санитарной одежды должна производиться:

а) по мере загрязнения б) 1 раз в 3 дня в) 1 раз в 2 дня

26. Повторное использование одноразовой посуды:

а) разрешается после дезинфекции б) запрещается в) допускается после споласкивания под проточной водой

27. Запас хлорсодержащих препаратов должен храниться:

а) в производственных цехах, на свету б) в темном помещении в плотно закрытых емкостях в) в темном помещении

28. В производственных цехах, влажная уборка с применением моющих средств проводится: а) ежедневно б) 1 раз в 2 дня в) 1 раз в 3 дня

29. Для мытья столовой посуды ручным способом необходимо предусмотреть установку:

а) одну моечную ванну б) двух секционные моечные ванны

в) трех секционные моечные ванны

30. Подносы для посетителей протирают чистыми салфетками:

а) после каждого использования б) один раз в час в) в конце рабочей смены

Преподаватель _____ Смирнова Н.В

Оценочный лист

Фамилия _____ Имя _____ Отчество _____

ОП 13249 Кухонный рабочий
Группа № 210-121

Дата проведения _____

1		6		11		16		21		26	
2		7		12		17		22		27	
3		8		13		18		23		28	
4		9		14		19		24		29	
5		10		15		20		25		30	

Кол-во правильных ответов _____ оценка _____

Преподаватель _____

Эталон ответов

1	а	б	а	11	б	16	а	21	б	26	б
2	б	7	а	12	б	17	б	22	б	27	б
3	б	8	б	13	б	18	а	23	а	28	а
4	б	9	б	14	г	19	в	24	б	29	в
5	б	10	б	15	в	20	г	25	а	30	а

Критерии оценивания:

25 – 30 баллов	«5», отлично;
20 – 24 баллов	«4» хорошо;
15 – 19 баллов	«3» удовлетворительно;
0 – 14 баллов	«2» неудовлетворительно

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Критерии оценки выполнения выпускной практической квалификационной работы

Оценка «5» (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, правильно ведет технологический процесс, умело пользуется оборудованием и инвентарем, рационально организует рабочее место, соблюдает санитарные нормы и требования безопасности труда при выполнении практического задания.

Оценка «4» (хорошо) - аттестуемый владеет приемами работ практического задания, но возможны несущественные ошибки в ходе ведения технологического процесса, исправляемые самим аттестуемым, умело пользуется оборудованием и инвентарем, правильно организует рабочее место, соблюдает санитарные нормы и требования безопасности труда при выполнении практического задания.

Оценка «3» (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами практического задания, незначительных нарушениях в ходе ведения технологического процесса, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места, санитарных норм. Соблюдает требования безопасности труда.

Оценка «2» (неудовлетворительно) - ставится, если аттестуемый допускает грубейшие ошибки при выполнении практического задания, неправильно ведет технологический процесс, допускает серьезные ошибки при организации рабочего места и не соблюдает санитарные нормы.

Оценка выполнения практической работы

Виды компетенций	Показатели оценки	Критерии оценивания
Организация рабочего места	Подготовка рабочего места	0-5
	Подготовка инструментов, инвентаря	0-5
	Подготовка сырья	0-5
Выполнение технологического процесса	Соблюдение последовательности обработки сырья	0-5
	Соответствие формы и размера	0-5
	Аккуратность и экономическое использование сырья (отходы минимизированы)	0-5
Соблюдение санитарных правил и техники безопасности	Соблюдение правил личной гигиены при ведении процесса обработки сырья	0-5
	Соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса обработки сырья	0-5
	Соблюдение санитарных правил при ведении технологического процесса (обработка сырья)	0-5
	Соблюдение техники безопасности по безопасному использованию производственного инвентаря и посуды	0-5

4.2. Критерии оценки выполнения тестового задания для проведения итоговой аттестации по профессии 13249 Кухонный рабочий

25 – 30 баллов	«5», отлично;
20 – 24 баллов	«4» хорошо;
15 – 19 баллов	«3» удовлетворительно;
0 – 14 баллов	«2» неудовлетворительно.

ИНСТРУКЦИЯ

для членов экзаменационной комиссии итоговой аттестации 2021г.
выпускников основной программы профессионального обучения – по
профессиям рабочих, должностям служащих
13249 Кухонный рабочий.
(адаптированная образовательная программа для обучения лиц с
ограниченными возможностями здоровья)

Уважаемые члены экзаменационной комиссии!

В процессе итоговой аттестации по результатам освоения выпускниками общих и профессиональных компетенций основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий.

(адаптированная образовательная программа для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья) (далее адаптированная образовательная программа), Вам необходимо:

оценить доказательства освоения выпускниками компетенций и готовности выпускников к самостоятельной профессиональной деятельности по профессии 13249 Кухонный рабочий.

- с помощью представленных портфолио персональных образовательных и профессиональных достижений;
- определить соответствие результатов освоения общих и профессиональных компетенций требованиям ФГОС и выделить основания для присвоения выпускникам квалификационных разрядов по профессии 13249 Кухонный рабочий.
- сформировать аналитическую информацию и выводы для корректировки содержания, условий и технологий профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по адаптированной профессиональной образовательной программе 13249 Кухонный рабочий.

Итоговая аттестация выпускников данной адаптированной образовательной программы осуществляется в форме квалификационного экзамена и включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний (Тестовые задания) в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности, выполнившие в полном объеме учебный план или индивидуальный учебный план по данной образовательной программе.

Результатом итоговой аттестации является решение вопроса о присвоении квалификационного разряда по профессии 13249 Кухонный рабочий и выдача соответствующего документа установленного образца - свидетельства о профессии рабочего, должности служащего.

Результаты тестовых заданий определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с зафиксированной информацией в протоколе ИА выпускников адаптированной образовательной программы 13249 Кухонный рабочий.

Результаты практической работы оцениваются в баллах: 5 - «отлично»; 4 - «хорошо»; 3 - «удовлетворительно»; 2 - «неудовлетворительно».

В случае успешной сдачи итоговой аттестации, обучающемуся присваивается разряд, по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Обучающиеся, не сдавшие экзамен, отчисляются из состава обучающихся и получают справку о прохождении обучения.

Результаты сдачи экзаменов оформляются протоколом.

Протокол

Итоговой аттестации

учащихся по адаптированной программе профессиональной подготовке

по профессии 13249 Кухонный рабочий, группа № 210-121

Председатель ИА –

Члены комиссии:

Квалификационный экзамен (практическая часть)

№пп	Ф.И.О.	Оценка	Примечание
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

_____ июня 2023г

Председатель _____

Ассистенты:

Протокол
Итоговой аттестации

учащихся по адаптированной программе профессиональной подготовке
по профессии 13249 Кухонный рабочий, группа № 210-221

Председатель ИА –
Члены комиссии:

Квалификационный экзамен (теоретическая часть)

№пп	Ф.И.О.	Оценка	Примечание
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			

_____ июня 2023г

Председатель _____ .

Ассистенты:

Сводный протокол итоговой аттестации
учащихся по адаптированной программе профессиональной подготовке
по профессии 13249 Кухонный рабочий, группа № 210-221

Председатель ИА –
Члены комиссии:

Квалификационный экзамен
(выполнение практической работы и решение теста)

№ пп	Ф.И.О.	Оценка выполнение практической работы	Оценка решение теста	Общая оценка	Присвоенный разряд
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

_____ июня 2023г

Председатель

Ассистенты: _____

Рейтинговый лист оценки профессиональных компетенций выполнения практической работы

№ П/ П	Ф.И.О.	Оценка выполнения практической работы										Количество баллов	Оценка
		Организация рабочего места			Выполнение технологического процесса				Соблюдение санитарных правил и техники безопасности				
		Подготовка рабочего места	Подготовка инструментов, инвентаря	Подготовка сырья	Соблюдение последовательности обработки сырья	Соответствие формы и размера	Аккуратность и экономическое использование сырья (отходы минимизированы)	Соблюдение правил личной гигиены при ведении процесса обработки сырья	Соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса обработки сырья	Соблюдение санитарных правил при ведении технологического процесса (обработка сырья)	Соблюдение техники безопасности по производственному инвентарю и посуде	50	
		0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5	0-5		

100% - 90%	50 – 45 баллов	5 - отлично
89% - 70%	44 – 35 баллов	4 - хорошо
69% - 50%	34 – 25 баллов	3- удовлетворительно
49% и ниже	24 балла и ниже	2 - неудовлетворительно