Министерство образования и науки Республики Калмыкия

Филиал БПОУ РК «Калмыцкий государственный колледж нефти и газа»

 Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_

 Зав. филиала БПОУ РК

 «КГКНГ» Нахаева Е.Б.

 «\_\_» «\_\_\_\_\_\_\_\_» 201\_\_г

**Локальный акт**

по организации и проведению комплексного экзамена по :

МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК 02.02 процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

п Б-Царын 2020г

Комплексный экзамен по :

МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

является одной из форм промежуточной аттестации и основной формой контроля учебной работы студентов согласно Типового положения об образовательном учреждении СПО, проводится в соответствии с Положением о промежуточной аттестации БПОУ РК «КГКНГ».

Комплексный экзамен проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки специалиста ФГОС СПО в части Государственных требований;

полноты и прочности теоретических знаний по дисциплинам;

сформированности умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач и выполнении лабораторных работ;

наличия умений самостоятельной работы с учебной литературой.

Экзаменационные материалы составляются на основе рабочей программы по ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и охватывают наиболее актуальные темы.

Форма проведения экзамена смешанная, состоит из 2 частей. Часть А – письменная ( тест с правильным выбором 1-го или более ответов на вопросы, задание на соотнесение) , часть Б – устная, письменная (решение ситуационных заданий)

Экзамен проводится в период , установленных календарным графиком учебного процесса рабочего учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Программа теоретического цикла:**

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов ;

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов ;

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров;

Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента;

Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента;

Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни;

Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;

Приготовление, подготовка к реализации яично масляных соусов, соусов на сливках;

Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов;

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов;

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий;

 Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра;

Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки;

Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;

Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;

Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;

Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов;

Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика;

Калмыцкая кухня. Традиционные и современные блюда*;*

Блюда европейской кухни

Разработанные экзаменационные материалы отражают содержание
проверяемых теоретических знаний и практических умений в соответствии с
Государственными требованиями и дополнительными требованиями
Калмыцкого государственного колледжа нефти и газа по МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Перечень практических заданий –20.

**Перечень наглядных пособий,** справочного материала, документов, которые разрешены к использованию на экзамене:

* сборник рецептур от 2008г.
* учебное пособие Производственное обучение «Повар» Академия 2007г.

В период подготовки к экзамену проводятся консультации.

Комплексный экзамен проводится в специально подготовленном помещении. На выполнение задания одному студенту отводится не более 1 академического часа.

Сдача комплексного квалификационного экзамена проводится на открытом заседании квалификационно-аттестационной комиссии с участием не менее трех членов квалификационно-аттестационной комиссии. На защиту одного студента отводятся не более 0,5 академического часа.

В критерии оценки, определяющие подготовку студента по междисциплинарному курсу, входят:

* уровень усвоения студентом теоретического материала, предусмотренного учебной программой по профессиональному модулю;
* умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических заданий;
* обоснованность, четкость и культура изложения ответа.

Заседание квалификационно-аттестационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются результаты комплексного экзамена. Протоколы заседаний квалификационно-аттестационной комиссии подписываются Председателем, ответственным секретарем и членами комиссии.

Результаты квалификационного экзамена объявляются в тот же день.

**Критерии оценивания ситуационного задания**

Уровень подготовки студента оценивается в баллах.

Оценка **5 (отлично**) ставится когда студент: уверенно, полно и связно отвечает на вопросы, дает правильные ответы на дополнительные вопросы

владеет основными категориями теории, дает правильное определение основных понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, сможет применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно

Оценка **4 «хорошо»** ставится, когда студент:

дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности .

Оценка **3 «удовлетворительно**» ставится, когда студент:

показывает знание и понимание основных положений данного вопроса, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил, не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои ответы, излагает ответ непоследовательно и допускает ошибки .

Оценка **2 «неудовлетворительно**» ставится, когда студент:

показывает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает ответ. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению профессиональных компетенций Критерии оценивания теста:

**Критерии оценивания тестов**

 Критерии выставления оценок за тест, состоящий из пятнадцати заданий. Время выполнения работы: 15-20 мин.

Оценка **5 «отлично**» – 15-14 правильных ответов;

Оценка **4 «хорошо**» – 13-10 правильных ответов;

Оценка **3 «удовлетворительно**» – 9-7 правильных ответов;

Оценка **2 «неудовлетворительно**» – менее 6 правильных ответов