

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области.
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Среднеегорлыкское профессиональное училище № 85»

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
Протокол № 2 от 15.09.2020 г.

Согласовано
Студенческий совет
Протокол №1 от 16.09.2020 г.
Председатель В.Д. Покусаев

Утверждаю
Директор ГБПОУ РО ПУ №85
Колода И.П.
«16» сентября 2020 г.
Введено в действие приказом по училищу
Приказ № 156 от 16.09.2020 г.

Согласовано
Совет родителей
Протокол №1 от 16.09.2020 г.
Председатель Н.П. Сикорская

**Положение об экзамене квалификационном по профессиональным модулям
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Ростовской области «Среднеегорлыкское профессиональное училище № 85»**

1. Общие положения

1.1 Итоговой формой контроля по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Он проверяет готовность студента к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен/ не освоен».

1.2 Итоговая аттестация по профессиональному модулю (экзамен (квалификационный)) проводится как процедура внешнего оценивания с участием представителей работодателя.

1.3 Контроль освоения ПМ в целом направлен на оценку овладения квалификацией.

1.4. Нормативно-правовые документы

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012г.

№273-ФЗ

2. Состав экзамена квалификационного

Экзамен квалификационный может состоять из одного или нескольких аттестационных испытаний следующих видов:

- выполнение практического задания согласно билета контрольно-оценочного средства по соответствующему профессиональному модулю; оценка производится путем сопоставления усвоенных алгоритмов деятельности с заданным эталоном деятельности;
- защита приготовленного блюда с разъяснением технологии приготовления блюда;
- защита портфолио; оценка производится путем сопоставления установленных требований с набором документированных свидетельских показаний, содержащихся в портфолио;
- защита производственной практики; оценка производится путем разбора данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике). С указанием видов работ, выполненных во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика;

3. Условия допуска к экзамену квалификационному

3.1 К экзамену квалификационному могут быть допущены студенты успешно освоившие все элементы программы профессионального модуля: теоретическую часть модуля (МДК) и практики. Однако студенты, не освоившие теоретический материал, учебной практике и производственной практики, в том числе не сдавшие или не явившиеся на дифференцированный зачет или экзамен по междисциплинарному курсу, учебной практике и производственной практике могут быть допущены к сдаче экзамена квалификационного по решению педагогического совета с условием сдачи промежуточной аттестации в установленные директором сроки (в течении следующего семестра обучения).

3.1 По профессии тракторист-машинист с/х производства проводится промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного по профессиональным модулям

ПМ 01 Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования

ПМ 02 Выполнение слесарных работ по ремонту и техническому обслуживанию сельскохозяйственных машин и оборудования

3.2 По профессии повар, кондитер проводится промежуточная аттестация в форме экзамена квалификационного по профессиональным модулям

ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

4. Порядок проведения экзамена квалификационного

4.1 Виды и условия проведения экзамена квалификационного определяются училищем, для чего разрабатываются комплекты контрольно-оценочных средств для профессиональных модулей. Студенты обеспечиваются КОСами не позднее чем за шесть месяцев до начала экзамена квалификационного.

4.2 Задания для экзамена квалификационного могут быть 3 типов:

- задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в целом;
- задания, проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля;
- задания, проверяющие отдельные компетенции внутри профессионального модуля.

При составлении заданий необходимо иметь в виду, что оценивается профессионально значимая для освоения вида деятельности информация, направленная на формирование профессиональных компетенций, а также общих компетенций. Задания на проверку усвоения необходимого объема информации должны носить практикоориентированный комплексный характер. Содержание задания должно быть максимально приближено к ситуации профессиональной деятельности. Разработка типовых заданий сопровождается установлением критериев для их оценивания.

4.3 Контрольно-оценочные материалы, а также критерии оценки знаний на аттестационных испытаниях утверждаются руководителем ГБПОУ РО ПУ №85 после их обсуждения на заседании методической комиссии и согласовываются с работодателем.

4.4 Критерии оценки

Показатели критериев оценивания указаны в оценочной ведомости к экзамену квалификационному.

4.4.1 По профессии Тракторист-машинист с/х производства

4.4.1.1 по профессиональному модулю Эксплуатация и ТО с/х машин и оборудования

«отлично» - аттестуемый уверенно и точно выполняет работу по выполнению операций возделывания или уборки сельскохозяйственных культур, правильно подготовленным машинотракторным агрегатом, соблюдает требования к качеству производимой работы, соблюдает требования безопасности труда;

«хорошо» - выполняет работы по выполнению операций возделывания или уборки сельскохозяйственных культур, подготовленным машинотракторным агрегатом, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, соблюдает требования безопасности труда;

«удовлетворительно» - недостаточное владение приемами практического задания, наличии ошибок, исправляемых с им и с помощью мастера производственного обучения, соблюдает требования безопасности труда;

«неудовлетворительно» - аттестуемый не умеет выполнять работы по возделыванию или уборки сельскохозяйственных культур, не соблюдаются требования безопасности труда.

4.4.1.2 по профессиональному модулю Выполнение слесарных работ по ремонту и ТО с/х машин и оборудования

«отлично» - аттестуемый уверенно и точно выполняет работы ЕТО, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

«хорошо» - выполняет работы ЕТО, пользуется оборудованием, инструментами, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

«удовлетворительно» - недостаточное владение приемами ЕТО, наличии ошибок, исправляемых аттестуемым и с помощью мастера п/о, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдает требования безопасности труда;

«неудовлетворительно» - аттестуемый не умеет выполнять ЕТО, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, не соблюдаются требования безопасности труда.

4.4.1 По профессии Повар, кондитер

«отлично» - аттестуемый уверенно и точно подготавливает рабочее место; правильно осуществляет первичную обработку подготовку сырья, правильно выполняет работу по приготовлению кулинарных блюд и кондитерских изделий, правильно производит уборку рабочего места, соблюдает требования безопасности труда;

«хорошо» - аттестуемый подготавливает рабочее место; осуществляет первичную обработку подготовку сырья, выполняет работу по приготовлению кулинарных блюд и кондитерских изделий, производит уборку рабочего места, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, соблюдает требования безопасности труда;

«удовлетворительно» - недостаточное владении приемами практического задания, наличии ошибок, исправляемых с им и с помощью мастера производственного обучения и преподавателя, соблюдает требования безопасности труда;

«неудовлетворительно» - аттестуемый не умеет выполнять работы по приготовлению кулинарных блюд и кондитерских изделий, не соблюдаются требования безопасности труда.

5. Основные условия подготовки к экзамену квалификационному

Училище определяет перечень наглядных пособий, материалов справочного характера, нормативных документов и различных образцов, которые разрешены к использованию на экзамене.

В период подготовки к экзамену квалификационному могут проводиться консультации за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации.

Экзамен квалификационный по профессии Повар, кондитер проводится в рабочей кухне ресторана и кондитерском цеху, по профессии Тракторист- машинист проводится на полегоне, учебном хозяйстве (ПМ1), слесарной мастерской, пункте технического обслуживания (ПМ2).

Экзамен квалификационный оценивается по пятибальной шкале.

Результатом освоения вида деятельности по профессиональному модулю является решение освоен или не освоен, что и заносится в экзаменационную ведомость.

6. Структура аттестационной комиссии для проведения экзамена квалификационного.

Аттестационная комиссия организуется по каждому профессиональному модулю.

Аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований к выпускникам. Председателем комиссии для проведения экзамена квалификационного является представитель работодателя.

Аттестационная комиссия формируется из преподавателей училища. Состав членов комиссии утверждается директором училища.

7. Присвоение квалификации студентам.

По результатам экзамена квалификационного студентам присваивается квалификация, разряд, категория, соответствующие выполненным заданиям с учетом профессиональных стандартов. Квалификация повар 3-4 разряда присваивается студенту на экзамене квалификационном на основании протоколов экзаменов квалификационных четырех профессиональных модулей.

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
по профессии _____

ФИО _____

обучающийся (аяся) на _____ курсе по профессии СПО освоил (а) программу профессионального модуля

В объеме _____ часов с « _____ » _____ г. по « _____ » _____ г.

В результате промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка

Итоги экзамена квалификационного по профессиональному модулю

Темы выполненных заданий

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	Отметка о выполнении

ОСВОЕН/НЕ ОСВОЕН _____

Дата ____ . ____ .20 ____

Подписи членов экзаменационной комиссии

Председатель _____

Члены комиссии _____

Преподаватель _____

Мастера п/о _____

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
«Среднегорлыкское профессиональное училище № 85»**

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ РО ПУ № 85
_____ Колода И.П.
«___» _____ 20

ПРОТОКОЛ
экзамена квалификационного
ГБПОУ РО ПУ № 85
село Средний Егорлык Целинского района Ростовской области
(адрес училища)

по _____ в группе _____
(профессиональный модуль)

в _____ семестре _____
(профессия)

Фамилия, имя, отчество председателя экзаменационной комиссии _____

Фамилия, имя, отчество заместителя председателя экзаменационной комиссии _____

Фамилия, имя, отчество экзаменующего преподавателя _____

Фамилия, имя, отчество экзаменующего мастера (ов) п/о _____

Пакет с материалом для экзамена вскрыт в _____ ч. _____ мин. В нем оказался налицо необходимый для ведения экзамена материал. На экзамен явились допущенные к нему _____ чел. не явилось _____ чел. _____

Ф. И. О. не явившихся

экзамен начался в _____ ч _____ мин. экзамен закончился в _____ ч. _____ мин.

№ п/п	Ф. И. О. экзаменующегося	Содержание задания	Оценка	Разряд, соответствующий заданию
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				

9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				

Анализ

Запись о случаях нарушения установленного порядка экзамена квалификационного

Дата проведения экзамена от «_____» _____ 20__ г.

Дата внесения в протокол отметок «_____» _____ 20__ г.

Председатель экзаменационной комиссии _____

Заместитель председателя экзаменационной комиссии _____

Экзаменующий преподаватель _____

Экзаменующий мастер(ов) п/о _____

15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									

Председатель экзаменационной комиссии _____

Заместитель председателя экзаменационной комиссии _____

Члены экзаменационной комиссии _____
