

	Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения»
	Реализация основных программ профессионального обучения

РАССМОТРЕНА И УТВЕРЖДЕНА
 на соответствие требованиям ФГОС
 на заседании Педагогического совета
 протокол № 6 от «02» декабря 2021 г

УТВЕРЖДЕНА
 приказом директора
 от 01.12.2021г. № 389 - о/д



Программа итоговой аттестации

по основной программе профессионального обучения -
 программе профессиональной подготовки
13249 Кухонный рабочий
 (для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

Квалификация – кухонный рабочий –2 разряда
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения программы –
 1 г 10 мес.

СОГЛАСОВАНО

Иванов Иван Иванович
 должность
кафе Сварки
 наименование организации
Техникум химического машиностроения
 «11» ноября 2021г.
 М.П.



РАССМОТРЕНО
 на заседании ПЦК
 социально-экономического
 профиля
 протокол № 4
 от «19» ноября 2021г

Екатеринбург
2021

Программа итоговой аттестации выпускников по основной программе профессионального обучения – программе профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий (для лиц с ограниченными возможностями здоровья)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение свердловской области «Екатеринбургский техникум химического машиностроения»

Разработчики:

Карымова Нина Николаевна, преподаватель ВКК

Коваль Светлана Валерьевна, преподаватель 1КК

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа итоговой аттестации выпускников, обучающихся по основной программе профессионального обучения - программе профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий с ограниченными возможностями здоровья в Государственном автономном профессиональном образовательном учреждении — «Екатеринбургский техникум химического машиностроения» разработана в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г № 273-ФЗ;

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Положением о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в ГАПОУ СО "ЕТХМ" (утверждено приказом директора №291-о/д от 30.09.2020г.);

- Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессии рабочих (ЕКТС 2017) от 02.07.2017;

- Приказом Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении перечня профессии рабочих, должностей служащих»;

- Положением об организации образовательной деятельности для обучающихся с ОВЗ и инвалидов (утверждено приказом директора №234-о/д от 02.09.2020г);

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО для выпускников ГАПОУ СО "ЕТХМ" (приказ № 368-о/д от 07.12.2020 г.);

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

Цель итоговой аттестации:

Выявление уровня владения выпускниками, умений и навыков по основной программе профессионального обучения - программе профессиональной подготовки по профессии 12349 Кухонный рабочий.

2. Форма и содержание итоговой аттестации, и определение разряда согласно квалификационных требований:

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований (профессиональных стандартов) по профессии 12349 «Кухонный рабочий» с

учетом особенностей и психофизического развития слушателей (в форме тестирования).

Для проведения итоговой аттестации создается комиссия, которая формируется из преподавателей профессионального цикла, мастеров производственного обучения, а так же представителей работодателей.

К квалификационному экзамену допускаются слушатели, не имеющие академических задолженностей, и в полном объеме выполнившие учебный план по основной программе профессионального обучения программе профессиональной подготовки по профессии 12349 Кухонный рабочий.

Квалификационный экзамен проводится в конце установленного срока прохождения практики в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

Выпускникам, сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего «Кухонный рабочий» 2 разряда.

Для получения свидетельства о профессии рабочего, должности служащего, «Кухонный рабочий» - 2 разряда обучающийся

должен знать:

1. Основную классификацию производственного инвентаря и кухонной посуды.
2. Виды поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды и их характеристики.
3. Требования к качеству подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.
4. Правила чистки разных видов поверхностей производственного инвентаря и кухонной посуды.
5. Правила мойки производственного инвентаря и кухонной посуды ручным и механическим способом.
6. Правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
7. Рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
8. Требования санитарии и гигиены при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
9. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.
10. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
11. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
12. Правила утилизации отходов.

Должен уметь:

1. Производить санитарную обработку стен и рабочих зон.
2. Пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
3. Соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды.
4. Чистить и мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в соответствии с требованиями техники безопасности и соблюдением 'санитарии и гигиены.
5. Обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной посуды.
6. Проводить первичную обработку продуктов.
7. Готовить блюда, не требующие сложной обработки.

Иметь практический опыт:

1. Удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря.
2. Мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом.
3. Мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в посудомоечной машине.
4. Пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря.
5. Сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам.
6. Чистить все типы поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря.
7. Пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.
8. Содержать рабочие зоны в чистом виде.
9. Производить первичную обработку продуктов.
10. Готовить блюда, не требующие сложной обработки.

3. Особенности проведения квалификационного экзамена

Проведение итоговой аттестации для выпускников, обучающихся по основной — программе профессионального обучения — программе профессиональной подготовки по профессии 12349 Кухонный рабочий с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных особенностей здоровья, при необходимости обеспечивается соблюдение дополнительных требований:

- организация рабочего места (с учетом особенностей каждого обучающегося)
- присутствие в аудитории (ассистента, лаборанта, студента волонтера).

4. Материально-техническое обеспечение

Оборудование учебной лаборатории:

Мойки для кухонной и столовой посуды, производственные столы, стеллажи для сушки и хранения посуды, бачок для сбора отходов.

Инструменты:

Тарелки для первых и вторых блюд, стаканы и фужеры, столовые приборы, инструменты повара, сковороды, кастрюли, доски разделочные, листы для запекания, лопаточки.

Выпускник, освоивший программу профессионалкой подготовки, должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

а) общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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

б) профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

ПК 1.1. Моет производственные помещения.

ПК 1.2. Проводит дезинфекцию рабочих зон.

ПК 1.3. Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте.

ПК 2.1. Моет вручную и в посудомоечных машинах кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК 2.2. чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь.

ПК 2.3. Содержит посудомоечную машину и уборочную технику в чистом и исправном виде.

ПК 3.1. Моет вручную в посудомоечных машинах столовую посуду и приборы.

ПК 3.2 Чистит и раскладывает на хранение столовую посуду и приборы.

ПК 3.4. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ

ПК 3.5. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 3.6. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

5. Проведение итоговой аттестации

Итоговая аттестация проходит в 2 этапа:

1 этап – тестирование выпускников в учебном кабинете №102. На тестирование отводится 1 час. Тестирование может проводиться с применением дистанционных технологий.

2 этап – выполнение практической квалификационной работы.

Выпускникам предоставляется право выбора темы практической квалификационной работы, выбор тем закрепляется приказом директора.

Практическая квалификационная работа выполняется в лаборатории техникума в присутствии экзаменационной комиссии. На выполнение работы отводится 3,5 часа.

Выполнение практической квалификационной работы при невозможности ее проведения с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, оценивается на основе результатов промежуточной аттестации по профессиональным модулям образовательной программы.

6. Критерии оценки уровня теоретической подготовки в форме теста

Тест состоит из 20 вопросов.

При оценке учитывается степень самостоятельности, а также уровень грамотности, полнота ответов:

Оценка «Отлично» - выпускник ответил на все вопросы теста, без ошибок

Оценка «Хорошо» - выпускник показал, хорошие знания при написании теста, допустил 1 - 2 ошибки, был некорректен в исследовании терминологии.

Оценка «Удовлетворительно» - выпускник показал удовлетворительные знания теории, допустил 4-5 ошибок при написании теста.

Оценка «Неудовлетворительно» - выпускник допустил грубые теоретические ошибки при написании теста, не владеет профессиональными терминами, ответил менее 50 % вопросов теста.

7. 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.

Практический этап – направлен на выполнение практического задания, соответствующего требованиям учебной программы по профессии рабочего 13249 Кухонный рабочий. Максимальная оценка 80 баллов. Тема практического задания: подготовка рабочего места для первичной обработки овощей, с последующей нарезкой (простые формы). В ходе конкурсного задания необходимо выполнить

3 модуля (А,Б,В).

Модуль А: Обработка рабочей поверхности;

Модуль Б: Произвести первичную обработку овощей;

Модуль В: Выполнить несколько видов простой нарезки овощей.

Участникам конкурса не разрешается делать заготовки заранее. Инвентарь, инструменты проносятся на конкурсную площадку после согласования с организаторами, все, что предоставляется в инфраструктурном листе к проносу в тулбоксе запрещено.

Результат Модуль А. Обработка и дезинфекция рабочей поверхности представленными средствами. 10 минут Приготовление растворов с соблюдением пропорций, обработка и дезинфекция рабочей поверхности.

Модуль Б. Первичная обработка овощей (картофель, морковь, репчатый лук). 20 минут Овощи представлены в обработанном в соответствии с требованиями кулинарной обработки.

Модуль В.

Простая нарезка овощей:

Картофель: 1. брусок (1*4см) 2. соломка (0,2*5см) 3. кубик крупный (2*2)

Морковь: 1. соломка (0,2*5см) 2. крошка (0,5*0,5)

Лук репчатый: 1. кольца (0,2) 2. соломка (0,2*5см) длиной 4 см.

Последовательность выполнения задания Модуль А:

Развести раствор по пропорциям, для обработки и дезинфекции рабочей поверхности, обработать рабочее место

Модуль Б: Подготовить овощи для первичной обработки, произвести обработку.

Модуль В: Выполнить заданные формы нарезки. Расположить эстетично нарезанные овощи на плоской тарелке диаметром 32 см отдельными участками и представить экспертам. Прибрать рабочее место с последующей обработкой.

Критерии оценки выполнения задания

Оценивание производится, используя объективные и субъективные критерии по балльной системе. Максимальная сумма баллов по всем критериям – 80 б. В процессе выполнения задания запрещено общение.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ:

Наименование модуля	Контролируемые показатели	Наивысший балл	Шкала оценки: Субъективная, объективная
МОДУЛЬ А	Персональная гигиена – наличие спец. Одежды в соответствии требованиям и чистота	3	
	Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками с раствором)	3	
МОДУЛЬ Б	Правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы)	3	
	Правильное использование разделочных досок	3	
	Навыки первичной обработки овощей (чистота обработки)	4	
	Выбор необходимого, подходящего инвентаря, посуды, инструмента	3	
	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок	3	
	Навыки безопасного использования инвентаря и оборудования.	5	
МОДУЛЬ В	Время подачи – корректное время подачи +5 минут от заранее определённого	5	
	Соответствие форм нарезки параметрам	3	
	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	3	
	Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками готовой продукции)	3	
	Персональная гигиена – плохие привычки	3	
	Гигиена рабочего места – Чистый стол	5	
	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок	3	
	Расточительность	3	
	БРАК	5	
	Навыки выполнения работ по нарезке овощей	5	
	Навыки безопасного использования инвентаря и оборудования.	5	
	Организационные навыки – Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность	5	
	Презентация и визуальное впечатление	5	
ИТОГО			80 БАЛЛОВ

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

для итоговой аттестации адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий

Цель тестирования: тестовое задание предназначено для проверки знаний, умений, навыков приобретенных при обучении по адаптированной программе профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий.

Тест состоит из 20 заданий. В тесте использованы тестовые задания различной формы, однотипные задания сгруппированы в блоки. В начале каждого блока заданий имеется инструкция, указывающая на действия, которые Вы должны выполнить для успешного решения тестовых заданий. Тест составлен на основании учебника Н.А.Анфимова «Кулинария».

При выполнении заданий с формулировкой **«Отметьте буквой «С» – санитарно - гигиенические требования, БУКВОЙ «Т» – правила техники безопасности, необходимо после каждой формулировки поставить букву «С» или «Т».**

При формулировке **«Выберите один правильный вариант ответа»** Вы должны выбрать только один вариант правильного ответа из предложенных.

При формулировке **«Выберите все правильные варианты ответа»** Вы должны выбрать все возможные правильные варианты ответов в которых может быть два, три и более

При формулировке **«Вставьте пропущенное слово, цифру»** Вы должны дописать предложение словом или цифрой в пропуске.

При выполнении заданий с формулировкой **«Продолжите определение»** Вы должны дописать определение.

При выполнении заданий с формулировкой **«Найдите соответствие соотнеся две колонки»** Вы должны сопоставить действия в правильном соответствии.

Вид тестирования - бланковое. Учащиеся выполняют тест на отдельном бланке. В бланк заносятся **ФИО, № группы, номера заданий** и соответствующие им буквенные обозначения правильного (правильных) ответов.

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

для итоговой аттестации адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий

1. Отметьте буквой «С» – санитарно - гигиенические требования, БУКВОЙ «Т» – правила техники безопасности:

- А) руки мойте с мылом
- Б) перед включением электроприбора проверьте его исправность
- В) наденьте фартук и косынку
- Г) включайте и выключайте приборы сухими руками
- Д) у электроплит должен лежать резиновый коврик
- Ж) содержание инвентаря в чистоте

II. В вопросах с 2 по 9 Выберите один правильный вариант ответа

2. Место для хранения дезинфицирующих средств на предприятии общественного питания

- А) в горячем цехе
- Б) в специально отведенном месте
- В) в комнате отдыха

3. Правила хранения уборочного инвентаря на предприятии общественного питания

- А) в отдельном помещении
- Б) в цехах
- В) в туалетной комнате

4. Ручным способом посуду моют в ваннах

- А) 3
- Б) 2
- В) 5

5. Раствор део-хлора **какой концентрации** используют для ежедневной влажной уборки в предприятиях общественного питания

- А) 0,02 %
- Б) 0,01 %
- В) 0,015 %

6. Количество ванн для обработки яиц необходимых для кондитерского цеха

- А) 2
- Б) 3
- В) 4

7. Овощ, применяемый в кулинарии только в сыром виде

- А) морковь
- Б) редис
- В) картофель
- Г) свекла

8. На какой объём возможно заполнять бочки с пищевыми отходами:

- А) 1/2
- Б) 2/3
- В) 2/4
- Г) 2/5

9. Какие требования безопасности выполняют перед началом работы?
- А) надеть чистую спецодежду
 - Б) проверить исправность кухонного инвентаря
 - В) убедиться в надежности заземления корпуса

III. В 10 вопросе выберите все правильные варианты ответа

10. Сотрудники общепита должны мыть руки
- А) Приходя на работу
 - Б) После посещения туалетной комнаты
 - В) В течение рабочего дня, по мере загрязнения

IV. В вопросах с 11 по 13 вставьте пропущенное слово, цифру.

11. Свежую капусту на 10 мин кладут в соленую воду для....
- А) сохранения цвета;
 - Б) сохранения витаминов
 - В) удаления гусениц и улиток
12. Овощной цех это -
- А) заготовочный цех
 - Б) доготовочный цех
 - В) подготовочный цех
13. Для разведения 1 таблетки део-хлора потребуется литров холодной воды
- А) 5
 - Б) 10
 - В) 15

V. В вопросах с 14 по 17 Дополните фразу, предложение

14. Стандартная температура в холодильном шкафу должна быть в пределах до градусов.
15. Перед началом работы включить электрическую плиту ПЭСМ - 4 следует на нагрев.
16. Каким инвентарем нельзя чистить нержавеющую посуду.....
17. Вставьте пропущенные операции санитарной обработки производственных столов в конце смены.
- а) моют 0,5%-ным раствором соды
 - б) _____
 - в) промывают горячей водой
 - г) _____

В вопросах с 18 по 20 Найдите соответствие соотнеся две колонки

18. Соотнесите две колонки, **соединив стрелкой** соответствующий продукт и способ первичной обработки:

Продукт	Первое действие в первичной обработке продуктов
1. Картофель	А. Просеивают
2. Лук	Б. Ошпаривают

3. Гречневая крупа	В. Перебирают и обжаривают
4. Манная крупа	Г. Моют
	Д. Очищают

19. Соотнесите две колонки, **соединив стрелкой** цвет разделочной доски и её применение

Цвет разделочной доски	Применение
1. Красная	А. Для нарезки сырой птицы
2. Синяя	Б. Для нарезки сырых овощей
3. Желтая	В. Для нарезки батона
4. Зеленая	Г. Для обработки морепродуктов и рыбы
	Д. Для обработки сырого мяса

20. Соотнесите две колонки, **соединив стрелкой** комплекс мероприятий и определение

Комплекс мероприятий	Определение
1. Дезинфекция	А. Уничтожение нежелательных насекомых. Это обеззараживание территории, ее полное избавление от насекомых, которые могут перенести инфекцию.
2. Дератизация	Б. Обеззараживание и комплексные мероприятия, которые позволяют уничтожить возбудителей всевозможных инфекционных заболеваний
3. Дезинсекция	В. Комплексные мероприятия, которые позволяют уничтожить насекомых и возбудителей всевозможных инфекционных заболеваний.
	Д. Мероприятия, которые направлены на то, чтобы уничтожить появившихся грызунов (мышей, также полевых, крыс и других).

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

для итоговой аттестации адаптированной программы профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий

Эталон ответов

1. С-А, В, Ж. Т- Б, Г, Д	11. В
2. Б	12. А
3. А	13. Б
4. Б	14. от +3 до +5°. Морозильной камере -18С
5. В	15. 100 градусов,
6. Б	16. железная губка
7. Б	17. 1. Моют 0,5%-ным раствором соды. 2. Затем 2%-ным раствором хлорной извести. 3. Промывают горячей водой 4. Насухо протирают чистой ветошью.
8. Б	18. 1- Г, 2 - Д, 3 - В, 4 – А
9. В	19. 1. – Д. 2 – Г. 3 – А, 4-Б
10.А, Б, В	20. 1- Б, 2- Д, 3- А

ЭТАЛОН ОЦЕНИВАНИ

Менее 23 – 2 балла	менее 70 % неудовлетворительно
27 – 24 – 3 балла	70 - 79 % - удовлетворительно
31 – 28 – 4 балла	80 -89 % - хорошо
36 - 32 – 5 баллов	90-100% - отлично

	9. Промывает и обрабатывает ветошь, развешивая ее на просушку	0-2																		
Количественная оценка		4																		
Дескриптивная оценка																				
ТФ. 1.5. Взаимодействует с другими работниками и руководством, адекватно реагирует на внештатные ситуации в рамках своей ответственности. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 6.	10. Демонстрирует понимание области профессиональной деятельности, выполняя работу	0-2																		
	11. Отвечает на вопросы чинов комиссии уверенно и аргументированно	0-2																		
	12. Дает объективную оценку результату своей деятельности, представляя выводы о проделанной работе	0-2																		
	13. Проявляет эмоционально – психологическую устойчивость при выполнении работы	0-2																		
Количественная оценка		8																		
Дескриптивная оценка																				
Вывод о степени сформированности компетенций	Итого баллов																			
	Дескриптивная оценка																			

Критерии оценивания: 0 баллов – признак трудовой функции отсутствует; 1 балл – признак проявлен в неполном объеме; 2 балла – признак проявлен в полном объеме.

Максимальное количество баллов – 26.

90 – 100% (24 – 26 баллов) – оценка «5»; 80 – 89% (21 - 23 балла) – оценка «4»; 70 – 79% (18 – 20 баллов) – оценка «3»; менее 70% (17 и менее баллов) – оценка «2».

Член комиссии ИА _____ (_____)

Дата «__» _____ 20__ г

ГАПОУ СО «ЕТХМ»
 Оценочный лист выполнения теоретического задания
 Программа профессиональной подготовки по профессии 13249 Кухонный рабочий

№п/п	ФИО	Обучающийся ответил на все 20 вопросов. Оценка 5 «отлично»	Обучающийся ответил на все 16 вопросов, допустил 2 ошибки. Оценка 4 «хорошо»	Обучающийся ответил на все 10 вопросов. Допустил 5 ошибок. Оценка 3 «удовлетворительно»	Обучающийся ответил менее 50% вопросов в тесте. Оценка 2 «не удовлетворительно»
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

Члены комиссии ИА _____ (_____)
 _____ (_____)
 _____ (_____)

Дата «__» _____ 20__ г.