

Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы  
«Степногорск қаласы, Индустриалдық-техникалық колледжі» МКҚМ  
ГККП «Индустриально-технический колледж, город Степногорск»  
при управлении образования Акмолинской области

РАССМОТРЕНО

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

на методическом совете

Зам. директора по УПР

Руководитель колледжа

Ерещенко Н.В.

Тюрющева Г.А.

Е. Крайнева

Протокол № 3

«09» 01 2020



**Методические рекомендации для обучающихся по подготовке и проведению итоговой аттестации в режиме дистанционного обучения**

Преподаватель: Замыцкая Л.И.

Специальность: 0508000 «Организация питания»

Квалификация: 0508012 «Повар», 0508022 «Кондитер».

г. Степногорск, 2020 г



Итоговая аттестация обучающихся включает сдачу итоговых экзаменов по технологии приготовления пищи, товароведению пищевых продуктов, оборудованию. Проводится с целью определения уровня подготовки обучающегося.

Проводится в соответствии с Типовыми правилами проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации, приказом МОН РК «Об организации дистанционного обучения».

Квалификационная комиссия оценивает знания, умения, навыки, полученные в процессе теоретического обучения, способность грамотно и уверенно излагать свои мысли, креативно подходить к выполнению полученных заданий.

Итоговая аттестация состоит из практической и теоретической частей. В практической части студенты демонстрируют свои знания, умения, навыки по предмету «Технология приготовления пищи». Не позднее, чем за 30 дней до экзамена, выдается задание по приготовлению блюда. Сложность приготовления блюда выбирается с учетом поварского разряда, рекомендуемого по месту прохождения производственной практики, уровня знаний по теоретическому обучению.

**Студент должен:**

- Приготовить блюдо в домашних условиях
- Снять видеофильм, демонстрирующий процесс приготовления и подачи блюда:
  - ✓ первичную обработку продуктов;
  - ✓ нарезку, формовку полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и других ингредиентов, входящих в состав блюда;
  - ✓ тепловую обработку;
  - ✓ подачу блюда;

**Продолжительность видеофильма 5-8 минут.** Кадры видеофильма должны быть четкими и сделаны на таком расстоянии, которое дает возможность визуально оценить весь процесс приготовления и подачи блюда. Каждый этап приготовления должен иметь пояснения, а именно:

1. вид холодной обработки ( мытье продуктов и его кратность; очистка, зачистка, удаление загрязненных частей и т.д.; перебирание круп, зелени др.)
2. форма и размеры нарезки овощей, мяса, рыбы и других продуктов;
3. температурный режим и продолжительность жарки, варки, тушения, припускания и других видов тепловой обработки;
4. органолептическая оценка блюда по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу;
5. подача блюда, а именно:
  - в какой посуде подается
  - как правильно оформить при индивидуальной подаче и для группы посетителей
  - какие ингредиенты можно использовать в качестве украшения
  - температура подачи



- выход одной порции.

Аттестационная комиссия оценивает внешний вид студента, соблюдение санитарных правил и ТБ, правильность выполнения технологических операций, владение профессиональными навыками и умениями. Задаёт дополнительные вопросы в рамках просмотренного материала.

Теоретическая часть включает в себя задание по предмету «Товароведение пищевых продуктов». Студенту необходимо сделать товароведную характеристику одному, заранее определенному ингредиенту, входящему в рецептуру блюда, в виде презентации, которая включает в себя **5-7 слайдов** с информацией о химическом составе и пищевой ценности продукта, качественной оценке, сортовом делении, условий хранения, использовании в кулинарии.

Студент демонстрирует презентацию с соответствующими комментариями в **течении 3-4 минут.**

Вопрос по предмету «Оборудование» выбирается методом случайных чисел. Вопросы составлены с учетом пройденного материала и включает в себя общие правила эксплуатации оборудования по темам Рабочей программы, правила техники безопасности и пожарной безопасности, что дает возможность оценить готовность выпускника самостоятельно и без нарушений работать с оборудованием.

Комиссия имеет право задавать дополнительные вопросы в пределах темы вопроса. **На ответ отводится 2-3 минуты.**

Общее время, отводимое на прослушивание одного студента, составляет **10-15 минут.**

Методические рекомендации для обучающихся по подготовке и проведению итоговой аттестации в рамках дистанционного обучения

Разработчик: Зариченко Л.И.

Специальность: 090603 «Организация питания»

Квалификация: 0906012 «Повар», 0906022 «Кондитер».