

**Автономная некоммерческая организация дополнительного
профессионального образования «Академия кондитерского искусства»
(АНО ДПО «Академия кондитерского искусства»)
ИНН 5407982134 КПП 540701001 ОГРН 1215400030010**

город Новосибирск

УТВЕРЖДАЮ
Директор
/П.В. Хвостенко
«22» августа 2024 г.

АНО ДПО «Академия кондитерского искусства»



**ПОЛОЖЕНИЕ
об итоговой аттестации обучающихся (слушателей)
по дополнительным профессиональным программам
в АНО ДПО «Академия кондитерского искусства»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об итоговой аттестации слушателей, обучающихся по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации и профессиональной переподготовке в АНО ДПО «Академия кондитерского искусства» (далее - Организация), определяет основные принципы и порядок итоговой аттестации учеников (слушателей), завершивших обучение по дополнительным профессиональным программам Организации.

1.2. Настоящее Положение разработано на основании: Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказа Министерства образования и науки РФ от 01.07.2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»; других документов федерального или регионального органа управления в сфере дополнительных профессиональных программ; Устава и иных локальных актов Организации.

1.3. Итоговая аттестация учеников (слушателей), завершивших обучение по дополнительным профессиональным программам, является обязательной.

1.4. Итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения учениками (слушателями) дополнительной профессиональной программы.

1.5. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей.

1.6. Итоговая аттестация учеников (слушателей) осуществляется педагогом единолично.

1.7. Итоговая аттестация учеников (слушателей) предусматривает выдачу удостоверения о повышении квалификации / диплома о профессиональной переподготовке.

2. Порядок проведения итоговой аттестации

2.1. Итоговая аттестация осуществляется после освоения учениками (слушателями) дополнительной профессиональной программы в полном объеме.

2.2. Итоговая аттестация слушателей состоит из аттестационного испытания.

2.3. Аттестационное испытание осуществляется в форме итоговой практической работы и (или) тестового задания. Итоговая аттестационная работа определяет уровень усвоения учеником (слушателем) учебного и практического материала и охватывает все содержание дополнительной профессиональной программы.

2.4. Итоговое аттестационное испытание оценивается посредством проверки фотографий выполненной работы, загруженных учеником на электронную обучающую платформу, и (или) выполненных тестовых заданий, в зависимости от того, что предусмотрено программой.

2.5. Проверка итоговой практической работы осуществляется в течение 24 часов с момента загрузки учеником фотографий на электронную обучающую платформу.

2.6. Ученику предоставляется возможность трехкратно переснять результат итоговой работы и выложить фотографии на электронную платформу.

2.7. Оценка итоговой аттестационной работы состоит из двух блоков оценки:

2.7.1. Блок оценки процесса приготовления:

В данном блоке ученик сдает фотографии, которые делает в процессе приготовления кондитерского изделия:

- Подготовительный этап – фотографии взбитых яиц, теста, прочих масс до начала выпекания. Фотография должна быть сделана таким образом, чтобы хорошо были видны такие параметры, как цвет и консистенция массы.

- Процесс приготовления – фотография изделия после выпекания, общий вид. Изделия фотографируются на противне, в формах или в кольце целым. Должен быть хорошо виден цвет изделия, корочка бисквита или кексов, поверхность чизкейка и т.д.

- Оценка консистенции, текстуры – фотографии начинок или их составляющих. Фотография должна наглядно показывать консистенцию начинки после приготовления, либо после охлаждения, либо после заморозки.

- Вид изделия после приготовления – фотография собранного/сформированного десерта после стабилизации (собранный торт, извлеченный из кольца стабильный чизкейк, сформированные пирожные и т.д.). На фото должно быть видно, что десерт ровный, собран или сформирован аккуратно и хорошо держит форму.

2.7.2. Блок оценки готового кондитерского изделия:

В данном блоке ученик сдает фотографии, которые делает на финальных этапах работы с готовым/выпеченным десертом.

- Декорирование – фото выполненного декора десерта. Оформление должно выглядеть аккуратно, в современном стиле, без нарушения технологии, указанной в уроке.

- Общий вид готового изделия – фотография полностью готового и оформленного десерта. На фото должен быть показан десерт в полный размер, должно быть видно, что изделие держит форму, оно стабильно и оформлено аккуратно с учетом указанной технологии.

- Разрез изделия – фотография разрезанного десерта или вырезанного кусочка торта. Должна быть хорошо видна текстура, стабильность пирожного/чизкейка, для торта – должны

быть видны все слои начинок, бисквита и крема, хорошо видна текстура и стабильность каждого слоя, а также ровная и аккуратная сборка.

2.8. Система оценивания работы и приема итоговой аттестационной работы: педагог оценивает каждый этап итоговой аттестационной работы, указанный в перечне необходимых фотографий для проверки работы, описывая, какие достоинства или недостатки выявлены на этом этапе.

2.9. Итоговая аттестационная работа считается выполненной успешно в том случае, если:

- ученик приложил фотографии всех этапов, указанных в задании к уроку;
- фотографии качественные, четкие, выполнены при хорошем освещении;
- на каждом этапе консистенции и текстуры правильные, без ошибок – яйца взбиты до плотной массы, тесто воздушное и не жидкое, бисквит пропечен, чизкейк стабильный и не подгоревший, начинки стабильные и т.д.;
- готовое изделие выглядит аккуратно и эстетично;
- все текстуры в разрезе правильные – бисквит пористый, без участков непропеченного теста, все начинки стабильные и держат форму, текстура чизкейка однородная и кремовая и т.д.;
- выполнен декор кондитерского изделия – аккуратная композиция из современных элементов декора, без замороженных ягод и фруктов.

2.10. Решение педагога по итоговой аттестационной работе отражается в личном кабинете ученика на электронной обучающей платформе.

2.11. Ученики (слушатели), верно ответившие на вопросы итогового тестового задания более чем на 70 % и (или) защитившие итоговую практическую работу, считаются освоившим соответствующую дополнительную профессиональную программу и прошедшим итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации / диплом о профессиональной переподготовке.