

город Новосибирск

УТВЕРЖДАЮ

Директор
АНО ДО "Академия кондитерского искусства"
П.В. Хвостенко
« 24 » сентября 2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об итоговой аттестации обучающихся (слушателей)
по дополнительным общеразвивающим программам в
АНО ДО "Академия кондитерского искусства"

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об итоговой аттестации слушателей, обучающихся по дополнительным общеразвивающим программам в АНО ДО "Академия кондитерского искусства" (далее - Организация), определяет основные принципы и порядок итоговой аттестации учеников (слушателей), завершивших обучение по дополнительным общеразвивающим программам Организации.

1.2. Настоящее Положение разработано на основании: Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; других документов федерального или регионального органа управления в сфере дополнительных общеразвивающих программ; Устава и иных локальных актов Организации.

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

1.4. Итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения учениками (слушателями) дополнительной общеразвивающей 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 сертификата об освоении дополнительной общеразвивающей программы.

2. Порядок проведения итоговой аттестации

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

2.2. Итоговая аттестация слушателей состоит из одного аттестационного испытания.

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

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

2.5. Проверка итоговой аттестационной 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 тд.

- 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 тд). 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;
- 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 свежих фруктов.

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

2.11. Ученикам (слушателям), успешно освоившим соответствующую дополнительную общеразвивающую программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается сертификат.

