Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО:
ООО «Империя»
_____ /А.М. Бакунин/
«16» ноября 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Красноуфимский
многопрофильный техникум»
_____ В.Л. Сычев
«17» ноября 2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по адаптированной основной программе профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16472 ПЕКАРЬ

г. Красноуфимск
2023 г.

Фонд оценочных средств предназначен для организации и проведения итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» по адаптированной основной программе профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16472 Пекарь

Разработчики:

Калинина С.А., заместитель директора по УМР ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Широкова Т.В., методист ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Мезенцева В.М., преподаватель учебных дисциплин профессионального цикла ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Меньшикова Т.И., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Чухарева О.В., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Рассмотрен на заседании Методического совета
Протокол № 3 от «09» ноября 2023 г.

Председатель Методического совета _____ /С.А. Калинина/

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств ……... 4
1.1. Форма итоговой аттестации ……... 4
1.2. Результаты освоения адаптированной основной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16472 Пекарь в соответствии с профессиональным стандартом …… 5

2. Условия выполнения заданий квалификационного экзамена ……... 8
2.1. Примерные тестовые задания для письменной экзаменационной работы в форме теста ……. 8
2.2. Требования к процедуре оценки письменной экзаменационной работы в форме теста …….. 12
2.3. Инструмент оценки письменной экзаменационной работы в форме теста 12
2.4. Перечень заданий для практической квалификационной работы …….. 13
2.5. Требования к процедуре оценки практической квалификационной работы …… 14
2.6. Инструмент оценки практической квалификационной работы ……. 15

3. Образцы бланков документов для итоговой аттестации ……. 24
3.1. Образец бланка протокола заседания Аттестационной комиссии по выполнению письменной экзаменационной работы в форме теста по профессии 16472 Пекарь …….. 24
3.2. Образец бланка протокола заседания Аттестационной комиссии по выполнению практической квалификационной работы по профессии 16472 Пекарь ……. 26
3.3. Образец бланка оценочной ведомости выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста по профессии 16472 Пекарь …….. 28
3.4. Образец бланка оценочной ведомости выполнения практической квалификационной работы по профессии 16472 Пекарь ……... 29
3.5. Образец бланка сводной ведомости выполнения практической квалификационной работы по профессии 16472 Пекарь ……... 31

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств итоговой аттестации (далее – ФОС ИА) предназначен для проведения итоговой аттестации по адаптированной основной программе профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (интеллектуальными нарушениями) по профессии 16472 Пекарь (далее – АОППО).

1.1. Форма итоговой аттестации

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и письменную экзаменационную работу в форме теста. ФОС ИА включает практико-ориентированные задания, направленные на проверку умений, знаний, сформированности практического опыта в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте «Пекарь» с учетом особенностей и психофизического развития обучающихся с интеллектуальными нарушениями, индивидуальных особенностей их здоровья.

Письменная экзаменационная работа в форме теста представлена тестовыми заданиями из 10 вопросов закрытого типа.

Практическая квалификационная работа представлена практико-ориентированными заданиями.

Форма оценки:

для проверки знаний, сформированности умений/практического опыта по профессиям 16472 Пекарь - экспертная оценка процесса и результатов выполнения заданий квалификационного экзамена (письменной экзаменационной работы и практической квалификационной работы) в соответствии с видом профессиональной деятельности «Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции» в модельной ситуации.

1.2. Результаты освоения адаптированной основной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16472 Пекарь в соответствии с профессиональным стандартом

Выпускник, освоивший АОППО, готовится к выполнению следующих трудовых функций (далее - ТФ), соответствующих 3 уровню (подуровню) квалификации согласно профессиональному стандарту «Пекарь» *(где последняя цифра в коде – уровень квалификации):*

ТФ.01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.

ТФ.02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

В рамках выполнения трудовой функции **ТФ.01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места**, выпускник должен:

освоить следующие **трудовые действия (иметь практический опыт)**:

- подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.
- поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.
- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.

Уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе.
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве.
- применять технологическую документацию, используемую при производстве хлебобулочной продукции.

Знать:

- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности

пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

В рамках выполнения трудовой функции **ТФ.02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий**, выпускник должен:

освоить следующие **трудовые действия (иметь практический опыт)**:

- приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.
- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.
- порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.
- помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.

Уметь:

- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции.
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции.
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.

Знать:

- технологии приготовления хлебобулочной продукции.
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения.
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства.

- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

Обучающимся, сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего «Пекарь» 2, 3 разряда.

2. УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

2.1. Примерные тестовые задания для письменной экзаменационной работы в форме теста

Тестовые задания состоят из 10 вопросов закрытого типа, включающих в себя темы, пройденные в ходе изучения учебных дисциплин профессионального цикла и профессиональных модулей.

Бланк «Тестовые задания письменной экзаменационной работы по профессии 16472 Пекарь»

ФИО обучающегося _____
Группа № _____
Дата «____» _____ 20 ___ г.

Уважаемый аттестующийся!
Вам необходимо ответить на вопросы теста. Выберите правильный ответ (ответы) или запишите правильную последовательность ответов.
Ваш ответ (ответы) или последовательность цифр занесите в столбец «Ответ».

Вопрос	**Ответ (указать выбранную цифру (цифры) или последовательность цифр)**
Вопрос 1. Какое сырье является основным при приготовлении хлебобулочных изделий? *Выберите несколько вариантов ответа* 1) мука; 2) масло; 3) дрожжи; 4) соль; 5) вода; 6) сахар; 7) все варианты ответов верны.	
Вопрос 2. Какие продукты входят в состав сдобы? *Выберите один вариант ответа* 1) яйца; 2) сахар; 3) сливочное масло или маргарин; 4) сливочное масло или маргарин, яйца, сахар.	

Вопрос 3. Перед замешиванием теста муку *Выберите один вариант ответа* 1) сушат; 2) проверяют на наличие вредителей; 3) просеивают; 4) перебирают.	
Вопрос 4. Расставьте основные стадии приготовления изделий из теста по порядку: 1) выпечка изделий; 2) замес теста; 3) обминка теста; 4) брожение теста; 5) окончательная расстойка; 6) подготовка продуктов; 7) подготовка рабочего места; 8) подкатка и предварительная расстойка; 9) деление теста по массе; 10) отделка изделий перед выпечкой; 11) формование изделий; 12) охлаждение изделий 13) отделка изделий после выпечки.	
Вопрос 5. Продолжительность предварительной расстойки: *Выберите один вариант ответа* 1) 5-8 минут; 2) 30-40 минут.	
Вопрос 6. Какой инвентарь используют для выпечки хлебобулочных изделий? *Выберите один вариант ответа* 1) листы и противни; 2) формы для выпечки; 3) все ответы верны.	
Вопрос 7. Определите ассортимент хлебобулочных изделий. *Выберите один вариант ответа* 1) пирожки, ватрушки, пироги; 2) хлеб, булочки, батоны, багеты, сайки; 3) торты, пирожные, печенье.	
Вопрос 8. Что такое клейковина пшеничной муки? *Выберите один вариант ответа* 1) специальный клей для приготовления хлебобулочных изделий; 2) вещество, нерастворимое в воде, образующееся при соединении муки с водой; 3) смесь муки с дрожжами.	
Вопрос 9. При какой температуре происходит выпечка мелкоштучных изделий? *Выберите один вариант ответа* 1) 200-220°С; 2) 140-180°С.	

Вопрос 10. Разницу между массой теста перед выпечкой и массой горячего готового изделия, называют *Выберете один вариант ответа* 1) усушкой; 2) упёком.	

Критерии оценивания письменной экзаменационной работы в форме теста

Оценка «отлично» - обучающийся показал отличные знания теории, выполнив от 91% до 100% тестовых заданий (13-12 баллов);

Оценка «хорошо» - обучающийся показал хорошие знания теории, выполнив от 71% до 90% тестовых заданий (11-9 баллов);

Оценка «удовлетворительно» - обучающийся показал удовлетворительные знания теории, выполнив от 51% до 70% тестовых заданий (8-6 баллов);

Оценка «неудовлетворительно» - обучающийся допустил грубые теоретические ошибки при написании теста, не показал владение профессиональной терминологией, ответил на менее, чем 50% тестовых заданий и менее (5-0 баллов).

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		**Оценка**
более 91% до 100%	13 –12 баллов	5 (отлично)
более 71% до 90%	11 - 9 баллов	4 (хорошо)
более 51% до 70%	8 – 6 баллов	3 (удовлетворительно)
50% и менее	5 – 0 баллов	2 (неудовлетворительно)

Эталон ответов на примерные тестовые задания письменной экзаменационной работы в форме теста

Вопрос	**Ответ (ответы)**
Вопрос 1. Какое сырье является основным при приготовлении хлебобулочных изделий? *Выберите несколько вариантов ответа* 1) мука; 2) масло; 3) дрожжи; 4) соль; 5) вода; 6) сахар; 7) все варианты ответов верны.	1, 3, 4, 5

Вопрос 2. Какие продукты входят в состав сдобы? *Выберите один вариант ответа* 1) яйца; 2) сахар; 3) сливочное масло или маргарин; 4) сливочное масло или маргарин, яйца, сахар.	4
Вопрос 3. Перед замешиванием теста муку *Выберите один вариант ответа* 1) сушат; 2) проверяют на наличие вредителей; 3) просеивают; 4) перебирают.	3
Вопрос 4. Расставьте основные стадии приготовления изделий из теста по порядку: 1) выпечка изделий; 2) замес теста; 3) обминка теста; 4) брожение теста; 5) окончательная расстойка; 6) подготовка продуктов; 7) подготовка рабочего места; 8) подкатка и предварительная расстойка; 9) деление теста по массе; 10) отделка изделий перед выпечкой; 11) формование изделий 12) охлаждение изделий 13) отделка изделий после выпечки.	7) подготовка рабочего места; 6) подготовка продуктов; 2) замес теста; 4) брожение теста; 3) обминка теста; 9) деление теста по массе; 8) подкатка и предварительная расстойка; 11) формование изделий; 5) окончательная расстойка; 10) отделка изделий перед выпечкой; 1) выпечка изделий; 12) охлаждение изделий 13) отделка изделий после выпечки.
Вопрос 5. Продолжительность предварительной расстойки: *Выберите один вариант ответа* 1) 5-8 минут; 2) 30-40 минут.	1
Вопрос 6. Какой инвентарь используют для выпечки хлебобулочных изделий? *Выберите один вариант ответа* 1) листы и противни; 2) формы для выпечки; 3) все ответы верны.	3
Вопрос 7. Определите ассортимент хлебобулочных изделий. *Выберите один вариант ответа* 1) пирожки, ватрушки, пироги; 2) хлеб, булочки, батоны, багеты, сайки; 3) торты, пирожные, печенье.	2
Вопрос 8. Что такое клейковина пшеничной муки? *Выберите один вариант ответа* 1) специальный клей для приготовления хлебобулочных изделий; 2) вещество, нерастворимое в воде, образующееся при соединении муки с водой; 3) смесь муки с дрожжами.	2

Вопрос 9. При какой температуре происходит выпечка мелкоштучных изделий? *Выберите один вариант ответа* 1) 200-220°С; 2) 140-180°С.	1
Вопрос 10. Разницу между массой теста перед выпечкой и массой горячего готового изделия, называют *Выберете один вариант ответа* 1) усушкой; 2) упёком.	2

2.2. Требования к процедуре оценки письменной экзаменационной работы в форме теста

Помещение: учебный кабинет.

Оборудование и материалы: компьютер, мультимедийное оборудование, комплекты контрольно-оценочных материалов (тестовые задания и бланки для внесения ответов на задания ПЭР), шариковые ручки, дополнительные чистые листы (для черновиков).

Доступ к дополнительным справочным материалам: плакаты, макеты, технологические карты, справочная литература.

Норма времени: 60 минут.

Требования к кадровому обеспечению оценки:

Оценщик (эксперт), председатель Аттестационной комиссии: представитель работодателя.

Оценщик (эксперт), член Аттестационной комиссии: преподаватель профессиональных дисциплин.

Оценщик (эксперт), член Аттестационной комиссии: мастер производственного обучения.

2.3. Инструмент оценки письменной экзаменационной работы в форме теста

При оценке письменной экзаменационной работы в форме теста учитывается степень самостоятельности выпускника, а также уровень грамотности ответов на вопросы тестовых заданий, полнота ответов.

Тестовые задания состоит из 10 вопросов закрытого типа.

Оценка «отлично» - обучающийся показал отличные знания теории, выполнив от 91% до 100% тестовых заданий (13-12 баллов);

Оценка «хорошо» - обучающийся показал хорошие знания теории, выполнив от 71% до 90% тестовых заданий (11-9 баллов);

Оценка «удовлетворительно» - обучающийся показал удовлетворительные знания теории, выполнив от 51% до 70% тестовых заданий (8-6 баллов);

Оценка «неудовлетворительно» - обучающийся допустил грубые теоретические ошибки при написании теста, не показал владение профессиональной терминологией, ответил на менее, чем 50% тестовых заданий и менее (5-0 баллов).

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		**Оценка**
более 91% до 100%	13 –12 баллов	5 (отлично)
более 71% до 90%	11 - 9 баллов	4 (хорошо)
более 51% до 70%	8 – 6 баллов	3 (удовлетворительно)
50% и менее	5 – 0 баллов	2 (неудовлетворительно)

2.4. Перечень заданий для выполнения практической квалификационной работы по профессии 16472 Пекарь

Задание для выполнения практической квалификационной работы по профессии Пекарь

Приготовить изделие «Хлебная булочка» в количестве 5 шт. массой 40 гр. и оформить к подаче.

Задание для выполнения практической квалификационной работы по профессии Пекарь второго разряда

Приготовить хлеб из муки 1 сорта формовой (на густой опаре) массой 300 гр. и оформить к подаче.

Задания для выполнения практической квалификационной работы по профессии Пекарь третьего разряда

1. Приготовить хлеб из муки пшеничной высшего сорта подовый (на густой опаре) 1 шт. массой 500 гр. готового изделия и оформить к подаче.
2. Приготовить плетеное изделие (хала плоская из четырех жгутов) по предоставленной схеме 1 шт. массой 400 гр. готового изделия и оформить к подаче.

2.5. Требования к процедуре оценки практической квалификационной работы

Помещение: лаборатория «Пекарь».

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- холодильное оборудование (холодильник);
- тепловое оборудование (электрическая плита, пекарский шкаф, расстоечный шкаф, водонагреватель);
- электромеханическое оборудование (тестомесильная машина, весы электронные);
- немеханическое оборудование (столы рабочие с нержавеющим и деревянным покрытием, стеллаж для расстойки, мойка для кухонной посуды, раковина для рук).

Инструменты и инвентарь:

- пекарский инвентарь и инструменты (хлебопекарные формы, набор кастрюль, миски, скалки, наборы ножей, сотейники, скалки, формочки для выпечки, противни, кастрюли, наборы шаблонов).

Доступ к дополнительным справочным материалам: макеты, технологические карты, справочная литература.

Норма времени: 5 часов.

Требования к кадровому обеспечению оценки:

Оценщик (эксперт), председатель Аттестационной комиссии: представитель работодателя.

Оценщик (эксперт), член Аттестационной комиссии: преподаватель профессиональных дисциплин.

Оценщик (эксперт), член Аттестационной комиссии: мастер производственного обучения.

Собеседник: старший мастер.

2.6. Инструмент оценки практической квалификационной работы

Трудовые функции	Трудовые действия	Показатели оценки результатов (сформированность умений/практического опыта)	Баллы
ТФ.01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	1. Демонстрирует аккуратность и соблюдение правил личной гигиены, санитарных норм при выполнении задания	0 - 2
		2. Производит работы по подготовке рабочего места в соответствии с требованиями техники безопасности и производственной санитарии	0 - 2
	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	3. Соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве	0 - 2
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	4. Проверяет и безопасно обслуживает простое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы	0 - 2
		5. Настраивает и регулирует режимы работы оборудования	0 - 2
		6. Соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда в хлебобулочном производстве	0 - 2
ТФ.02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	Хранение, просеивание, процеживание, измельчение сырья	7. Применяет технологическую документацию, используемую при приготовлении теста для хлебобулочных изделий	0 - 2
		8. Аккуратно и экономно обращается с сырьем в процессе работы	0 - 2
	Приготовление теста различными способами	9. Производит замес теста	0 - 2
		10. Определяет готовность теста при замесе	0 - 2
		11. Определяет готовность теста при брожении	0 - 2
	Разделка теста и формование полуфабрикатов для хлебобулочной продукции стандартного ассортимента вручную	12. Делит тесто на куски заданной массы, придает им определенную форму	0 - 2
		13. Проводит предварительную (промежуточную) расстойку	0 - 2
		14. Придает окончательную форму тестовым заготовкам	0 - 2
		15. Укладывает сформованные полуфабрикаты на листы, в формы	0 - 2
		16. Смазывает и отделывает поверхности полуфабрикатов	0 - 2
		17. Контролирует качество окончательной расстойки полуфабрикатов	0 - 2

	Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий стандартного ассортимента	18. Определяет готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке	0 - 2
		19. Загружает полуфабрикаты в печь	0 - 2
		20. Контролирует паровой и температурный режим пекарной камеры	0 - 2
		21. Определяет готовность изделий при выпечке	0 - 2
		22. Разгружает печь	0 - 2
		23. Выкладывает готовую продукцию на решетки для охлаждения	0 - 2
	Отбраковка готовых изделий	24. Отбраковывает готовые изделия по массе	0 - 2
		25. Оценивает качество готовой продукции по органолептическим показателям	0 - 2
		Количество баллов	**50**

Критерий оценивания:

2 – признак прослеживается в полном объёме;

1 балл – показатель прослеживается частично;

0 баллов – показатель не прослеживается.

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		**Оценка**
от 90% до 100%	50 – 45 баллов	5 (отлично)
от 70% до 89%	44 – 35 баллов	4 (хорошо)
от 50% до 69%	34 – 25 баллов	3 (удовлетворительно)
менее 49%	24 – 0 баллов	2 (неудовлетворительно)

Инструкция для оценщика письменной экзаменационной работы в форме теста

Задача: оценить выполнение письменной экзаменационной работы в форме теста.

Время выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста: 60 минут.

Помещение: учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета: компьютер, мультимедийное оборудование, комплекты контрольно-оценочных материалов (тестовые задания и бланки для внесения ответов на задания ПЭР), шариковые ручки, дополнительные чистые листы (для черновиков).

Тестовые задания состоят из 10 вопросов закрытого типа.

Оценка «отлично» - обучающийся показал отличные знания теории, выполнив от 91% до 100% тестовых заданий (13-12 баллов);

Оценка «хорошо» - обучающийся показал хорошие знания теории, выполнив от 71% до 90% тестовых заданий (11-9 баллов);

Оценка «удовлетворительно» - обучающийся показал удовлетворительные знания теории, выполнив от 51% до 70% тестовых заданий (8-6 баллов);

Оценка «неудовлетворительно» - обучающийся допустил грубые теоретические ошибки при написании теста, не показал владение профессиональной терминологией, ответил на менее, чем 50% тестовых заданий и менее (5-0 баллов).

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		**Оценка**
более 91% до 100%	13 –12 баллов	5 (отлично)
более 71% до 90%	11 - 9 баллов	4 (хорошо)
более 51% до 70%	8 – 6 баллов	3 (удовлетворительно)
50% и менее	5– 0 баллов	2 (неудовлетворительно)

Инструкция для испытуемого при выполнении письменной экзаменационной работы в форме теста

Уважаемый аттестующийся!

В процессе итоговой аттестации по профессии «Пекарь» Вам необходимо выполнить письменную экзаменационную работу в форме теста. Тестовые задания состоят из 10 вопросов закрытого типа.

Выполните тестовые задания. Для этого внимательно прочитайте вопрос, обдумайте ответ, занесите его в бланк ответов.

Время выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста: 60 минут.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично» - обучающийся показал отличные знания теории, выполнив от 91% до 100% тестовых заданий (13-12 баллов);

Оценка «хорошо» - обучающийся показал хорошие знания теории, выполнив от 71% до 90% тестовых заданий (11-9 баллов);

Оценка «удовлетворительно» - обучающийся показал удовлетворительные знания теории, выполнив от 51% до 70% тестовых заданий (8-6 баллов);

Оценка «неудовлетворительно» - обучающийся допустил грубые теоретические ошибки при написании теста, не показал владение профессиональной терминологией, ответил на менее, чем 50% тестовых заданий и менее (5-0 баллов).

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		**Оценка**
более 91% до 100%	13 –12 баллов	5 (отлично)
более 71% до 90%	11 - 9 баллов	4 (хорошо)
более 51% до 70%	8 – 6 баллов	3 (удовлетворительно)
50% и менее	5 – 0 баллов	2 (неудовлетворительно)

Инструкция для оценщика практической квалификационной работы

Задача: Оценить практическую квалификационную работу в соответствии с заданием.

Время выполнения задания: 5 часов.

Технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

Материально-техническое обеспечение: рабочие столы, посуда, инвентарь, набор сырья.

Показатели оценки результатов (сформированность умений/практического опыта)

Трудовые функции	Трудовые действия	Показатели оценки результатов (сформированность умений/практического опыта)	Баллы
ТФ.01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	1. Демонстрирует аккуратность и соблюдение правил личной гигиены, санитарных норм при выполнении задания	0 - 2
		2. Производит работы по подготовке рабочего места в соответствии с требованиями техники безопасности и производственной санитарии	0 - 2
	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	3. Соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве	0 - 2
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	4. Проверяет и безопасно обслуживает простое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы	0 - 2
		5. Настраивает и регулирует режимы работы оборудования	0 - 2
		6. Соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда в хлебобулочном производстве	0 - 2
ТФ.02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	Хранение, просеивание, процеживание, измельчение сырья	7. Применяет технологическую документацию, используемую при приготовлении теста для хлебобулочных изделий	0 - 2
		8. Аккуратно и экономно обращается с сырьем в процессе работы	0 - 2
	Приготовление теста различными способами	9. Производит замес теста	0 - 2
		10. Определяет готовность теста при замесе	0 - 2
		11. Определяет готовность теста при брожении	0 - 2
	Разделка теста и формование	12. Делит тесто на куски заданной массы, придает им определенную форму	0 - 2

	полуфабрикатов для хлебобулочной продукции стандартного ассортимента вручную	13. Проводит предварительную (промежуточную) расстойку	0 - 2
		14. Придает окончательную форму тестовым заготовкам	0 - 2
		15. Укладывает сформованные полуфабрикаты на листы, в формы	0 - 2
		16. Смазывает и отделывает поверхности полуфабрикатов	0 - 2
		17. Контролирует качество окончательной расстойки полуфабрикатов	0 - 2
	Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий стандартного ассортимента	18. Определяет готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке	0 - 2
		19. Загружает полуфабрикаты в печь	0 - 2
		20. Контролирует паровой и температурный режим пекарной камеры	0 - 2
		21. Определяет готовность изделий при выпечке	0 - 2
		22. Разгружает печь	0 - 2
		23. Выкладывает готовую продукцию на решетки для охлаждения	0 - 2
	Отбраковка готовых изделий	24. Отбраковывает готовые изделия по массе	0 - 2
		25. Оценивает качество готовой продукции по органолептическим показателям	0 - 2
		Количество баллов	**50**

Критерий оценивается:

2 – признак прослеживается в полном объёме;

1 балл – показатель прослеживается частично;

0 баллов – показатель не прослеживается.

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		**Оценка**
от 90% до 100%	50 – 45 баллов	5 (отлично)
от 70% до 89%	44 – 35 баллов	4 (хорошо)
от 50% до 69%	34 – 25 баллов	3 (удовлетворительно)
менее 49%	24 – 0 баллов	2 (неудовлетворительно)

Инструкция для испытуемого при выполнении практической квалификационной работы

Уважаемый аттестующийся!

В процессе итоговой аттестации по профессии «Пекарь» Вам необходимо выполнить практическую квалификационную работу.

Задание. Приготовить хлебобулочное изделие в соответствии с заданием.

Инструкция

Время выполнения задания: 5 часов.

В ходе выполнения задания необходимо:

- рационально распределить время на выполнения задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта);
- соблюдать правила техники безопасности и личную гигиену.

Материально-техническое обеспечение: рабочие столы, посуда, инвентарь, набор сырья.

В процессе выполнения задания Вы можете пользоваться:

- нормативно-технологической документацией (технологическими картами);
- технологическим оборудованием (механическим, тепловым, холодильным, весоизмерительным).

Трудовые функции	Трудовые действия	Показатели оценки результатов (сформированность умений/практического опыта)	Баллы
ТФ.01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	1. Демонстрирует аккуратность и соблюдение правил личной гигиены, санитарных норм при выполнении задания	0 - 2
		2. Производит работы по подготовке рабочего места в соответствии с требованиями техники безопасности и производственной санитарии	0 - 2
	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	3. Соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве	0 - 2
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента,	4. Проверяет и безопасно обслуживает простое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы	0 - 2
		5. Настраивает и регулирует режимы работы оборудования	0 - 2

	весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	6. Соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда в хлебобулочном производстве	0 - 2
ТФ.02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	Хранение, просеивание, процеживание, измельчение сырья	7. Применяет технологическую документацию, используемую при приготовлении теста для хлебобулочных изделий	0 - 2
		8. Аккуратно и экономно обращается с сырьем в процессе работы	0 - 2
	Приготовление теста различными способами	9. Производит замес теста	0 - 2
		10. Определяет готовность теста при замесе	0 - 2
		11. Определяет готовность теста при брожении	0 - 2
	Разделка теста и формование полуфабрикатов для хлебобулочной продукции стандартного ассортимента вручную	12. Делит тесто на куски заданной массы, придает им определенную форму	0 - 2
		13. Проводит предварительную (промежуточную) расстойку	0 - 2
		14. Придает окончательную форму тестовым заготовкам	0 - 2
		15. Укладывает сформованные полуфабрикаты на листы, в формы	0 - 2
		16. Смазывает и отделывает поверхности полуфабрикатов	0 - 2
		17. Контролирует качество окончательной расстойки полуфабрикатов	0 - 2
	Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий стандартного ассортимента	18. Определяет готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке	0 - 2
		19. Загружает полуфабрикаты в печь	0 - 2
		20. Контролирует паровой и температурный режим пекарной камеры	0 - 2
		21. Определяет готовность изделий при выпечке	0 - 2
		22. Разгружает печь	0 - 2
		23. Выкладывает готовую продукцию на решетки для охлаждения	0 - 2
	Отбраковка готовых изделий	24. Отбраковывает готовые изделия по массе	0 - 2
		25. Оценивает качество готовой продукции по органолептическим показателям	0 - 2
		Количество баллов	**50**

<u>Критерий оценивается:</u>

2 – признак прослеживается в полном объёме;

1 балл – показатель прослеживается частично;

0 баллов – показатель не прослеживается.

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		**Оценка**
от 90% до 100%	50 – 45 баллов	5 (отлично)
от 70% до 89%	44 – 35 баллов	4 (хорошо)
от 50% до 69%	34 – 25 баллов	3 (удовлетворительно)
менее 49%	24 – 0 баллов	2 (неудовлетворительно)

3. ОБРАЗЦЫ БЛАНКОВ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Образец бланка протокола заседания Аттестационной комиссии по выполнению письменной экзаменационной работы в форме теста по профессии 16472 Пекарь

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

ПРОТОКОЛ
заседания Аттестационной комиссии

от «____»_____ 20____ года
Группа № _____
Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития): профессия 16472 Пекарь
Вид аттестационного испытания: квалификационный экзамен **(письменная экзаменационная работа в форме теста)**

Аттестационная комиссия в составе:
Председатель:_____;
(ФИО, должность, место работы)
Члены комиссии: _____
_____
_____
(ФИО, должность, место работы)
приняла решение об утверждении результатов выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста следующими обучающимися:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Год рождения	Экзаменационная оценка	Особое мнение
1	2	3	4	5

1	2	3	4	5

Председатель АК

(ФИО) (подпись)

Члены АК

(ФИО) (подпись)

(ФИО) (подпись)

(ФИО) (подпись)

3.2. Образец бланка протокола заседания Аттестационной комиссии по выполнению практической квалификационной работы по профессии 16472 Пекарь

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

ПРОТОКОЛ
заседания Аттестационной комиссии

от «____» _____ 20 ___ года
Группа № _____
Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития): профессия 16472 Пекарь
Вид аттестационного испытания: квалификационный экзамен **(практическая квалификационная работа)**

Аттестационная комиссия в составе:
Председатель: _____;
(ФИО, должность, место работы)
Члены комиссии: _____
_____
_____
(ФИО, должность, место работы)
приняла решение об утверждении результатов выполнения практической квалификационной работы следующими обучающимися:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Год рождения	Экзаменационная оценка	Особое мнение
1	2	3	4	5

1	2	3	4	5

Председатель АК

(ФИО) (подпись)

Члены АК

(ФИО) (подпись)

(ФИО) (подпись)

(ФИО) (подпись)

3.3. Образец бланка оценочной ведомости выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста по профессии 16472 Пекарь

Оценочная ведомость выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития): профессия 16472 Пекарь
Группа № _____

№ п/п	**ФИО**	**Процент результативности и количественный показатель выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста. Оценка по 5-балльной шкале**							
		Обучающийся выполнил от **91% до 100%**тестовых заданий (13-12 баллов) **Оценка «5»**		Обучающийся выполнил от **90% до 71%** тестовых заданий (11-9 баллов) **Оценка «4»**		Обучающийся выполнил от **70% до 51%** тестовых заданий (8-6 баллов) **Оценка «3»**		Обучающийся выполнил **50% и менее** тестовых заданий (5-0 баллов) **Оценка «2»**	
		кол-во баллов	оценка	кол-во баллов	оценка	кол-во баллов	оценка	кол-во баллов	оценка
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									

Председатель АК _____ (ФИО) _____ (подпись)

Члены АК _____ (ФИО) _____ (подпись)

_____ (ФИО) _____ (подпись)

_____ (ФИО) _____ (подпись)

3.4. Образец бланка оценочной ведомости выполнения практической квалификационной работы по профессии 16472 Пекарь

Оценочная ведомость выполнения практической квалификационной работы по профессии 16472 Пекарь

Группа № _____

Ф.И.О. члена АК _____

Трудовые функции	Трудовые действия	Показатели оценки результатов (сформированность умений/практического опыта)	Макс. Кол-во баллов	Ф.И.О. обучающихся/ количество баллов						
ТФ.01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места	1. Демонстрирует аккуратность и соблюдение правил личной гигиены, санитарных норм при выполнении задания	0 - 2							
		2. Производит работы по подготовке рабочего места в соответствии с требованиями техники безопасности и производственной санитарии	0 - 2							
	Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства	3. Соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве	0 - 2							
	Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства	4. Проверяет и безопасно обслуживает простое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы	0 - 2							
		5. Настраивает и регулирует режимы работы оборудования	0 - 2							
		6. Соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда в хлебобулочном производстве	0 - 2							
ТФ.02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и	Хранение, просеивание, процеживание, измельчение сырья	7. Применяет технологическую документацию, используемую при приготовлении теста для хлебобулочных изделий	0 - 2							
		8. Аккуратно и экономно обращается с сырьем в процессе работы	0 - 2							
	Приготовление теста различными способами	9. Производит замес теста	0 - 2							
		10. Определяет готовность теста при замесе	0 - 2							
		11. Определяет готовность теста при брожении	0 - 2							
	Разделка теста и формование полуфабрикатов для	12. Делит тесто на куски заданной массы, придает им определенную форму	0 - 2							

презента-ции хлебобу-лочных изделий	хлебобулочной продукции стандартного ассортимента вручную	13. Проводит предварительную (промежуточную) расстойку	0 - 2							
		14. Придает окончательную форму тестовым заготовкам	0 - 2							
		15. Укладывает сформованные полуфабрикаты на листы, в формы	0 - 2							
		16. Смазывает и отделывает поверхности полуфабрикатов	0 - 2							
		17. Контролирует качество окончательной расстойки полуфабрикатов	0 - 2							
	Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий стандартного ассортимента	18. Определяет готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке	0 - 2							
		19. Загружает полуфабрикаты в печь	0 - 2							
		20. Контролирует паровой и температурный режим пекарной камеры	0 - 2							
		21. Определяет готовность изделий при выпечке	0 - 2							
		22. Разгружает печь	0 - 2							
		23. Выкладывает готовую продукцию на решетки для охлаждения	0 - 2							
	Отбраковка готовых изделий	24. Отбраковывает готовые изделия по массе	0 - 2							
		25. Оценивает качество готовой продукции по органолептическим показателям	0 - 2							
		Количество баллов	**50**							
		Оценка по 5-балльной шкале								

Критерий оценивания:
2 балла – признак компетенции прослеживается в полном объёме;
1 балл – признак прослеживается частично;
0 баллов – признак не прослеживается.

Процент результативности		Оценка
от 90% до 100%	50 – 45 баллов	5 (отлично)
от 70% до 89%	44 – 35 баллов	4 (хорошо)
от 50% до 69%	34 – 25 баллов	3 (удовлетворительно)
менее 49%	24 – 0 баллов	2 (неудовлетворительно)

Ф.И.О. члена АК _____ (_____)
(подпись)

Дата «____» _____ 20___ г.

3.5. Образец бланка сводной ведомости выполнения практической квалификационной работы по профессии 16472 Пекарь

Сводная ведомость выполнения практической квалификационной работы по профессии 16472 Пекарь

Дата: «___» _____ 20 ___ г.
Группа № _____

	ФИО обучающегося	Оценка членов АК				Средняя оценка	Итоговая оценка
		Председатель АК _____	Член АК _____	Член АК _____	Член АК _____		
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							

* Все оценки выставляются по пятибалльной шкале. Итоговая оценка выполнения практической квалификационной работы определяется как среднее арифметическое оценок представителей АК. При получении спорной оценки решающее значение имеет оценка председателя АК.

Председатель АК _____ _____
(подпись) (расшифровка)