

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

СОГЛАСОВАНО:

И.И. Бакунина/Е.А. Бакунина/
«22» 20 22 г.
ДОКУМЕНТОБЕЗОПАСИТЕЛЬ
ИНН 6618022484-86
ОГРН 308681911600023



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Красноуфимский
многопрофильный техникум»
В.Л. Сычев
«22» 20 22 г.

**ПРОГРАММА
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

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

г. Красноуфимск
20 22 г.

Программа итоговой аттестации выпускников 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»

Рассмотрена на заседании Методического совета (Протокол № 2 от «08» декабря 2022 г.)

Председатель МС _____ /С.А. Калинина/

Рассмотрена и согласована к утверждению на заседании педагогического совета с участием представителя работодателя (Протокол № 4 от «22» декабря 2022 г.)

Председатель педагогического совета _____ /С.А. Калинина/

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	6
1.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника, виды и задачи профессиональной деятельности	6
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	6
1.3. Цель итоговой аттестации	8
1.4. Объем времени, отводимый на итоговую аттестацию	9
2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	10
2.1. Форма итоговой аттестации	10
2.2. Письменная экзаменационная работа в форме теста	11
2.3. Практическая квалификационная работа	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	13
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	13
3.1.1. Выполнение письменной экзаменационной работы в форме теста	13
3.1.2. Выполнение практической квалификационной работы	13
3.2. Информационно-документационное обеспечение итоговой аттестации	14
4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	15
4.1. Инструмент оценки письменной экзаменационной работы в форме теста	15
4.2. Инструмент оценки практической квалификационной работы	16
ПРИЛОЖЕНИЯ	18
Приложение 1. Примерные тестовые задания для письменной экзаменационной работы в форме теста по профессии 16742 Пекарь	18
Приложение 2. Перечень заданий для выполнения практической квалификационной работы по профессии 16472 Пекарь	23
Приложение 3. Образец бланка ведомости закрепления задания на выполнение практической квалификационной работы по профессии 16472 Пекарь	24
Приложение 4. Образец бланка протокола заседания Аттестационной комиссии по выполнению письменной экзаменационной работы в форме теста по профессии 16472 Пекарь	25
Приложение 5. Образец бланка протокола заседания Аттестационной комиссии по выполнению практической квалификационной работы по профессии 16472 Пекарь	27
Приложение 6. Образец бланка оценочной ведомости выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста по профессии 16472 Пекарь	29
Приложение 7. Образец бланка оценочной ведомости выполнения практической квалификационной работы по профессии 16472 Пекарь	30
Приложение 8. Образец бланка сводной ведомости выполнения практической квалификационной работы по профессии 16472 Пекарь	32

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа итоговой аттестации выпускников, обучающихся по адаптированной основной программе профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16472 Пекарь (далее – АОППО) в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Красноуфимский многопрофильный техникум» (далее – техникум), разработана в соответствии с **нормативными документами:**

- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 04.08.2014 г. № 515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

- Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05.03.2004 г. № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Локальные акты техникума:

- Устав ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по адаптированным основным программам профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»;

- Положение об итоговой аттестации выпускников по адаптированным образовательным программам профессионального обучения лиц с

ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника, виды и задачи профессиональной деятельности

Общие сведения вида и цели профессиональной деятельности для выпускников по АОППО соответствуют профессиональному стандарту:

- профессиональный стандарт «Пекарь» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н).

Вид профессиональной деятельности (ВПД) в соответствии с профессиональным стандартом	ВПД. Производство хлебобулочной продукции в организациях питания
Конкретизированный вид профессиональной деятельности для АОППО по профессии 16472 Пекарь	ВПД. Производство хлебобулочной продукции в организациях питания
Основная цель ВПД в соответствии с профессиональным стандартом	Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции
Конкретизированная цель ВПД для АОППО по профессии 16472 Пекарь	Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции
Вид экономической деятельности в соответствии с профессиональным стандартом	1. Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания 2. Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания

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, протираание, 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 рецептов 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.

1.3. Цель итоговой аттестации

Определение соответствия полученных знаний, умений, освоения трудовых действий (практического опыта) по освоению АОППО, разработанной на основе профессионального стандарта, и установление на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по профессии рабочего «Пекарь».

1.4. Объем времени, отводимый на итоговую аттестацию

На проведение итоговой аттестации согласно учебному плану и в соответствии с календарным учебным графиком отводится 1 неделя:
с 19 июня 2023 г. по 24 июня 2023 г.

2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Форма итоговой аттестации

Формой итоговой аттестации является **квалификационный экзамен**, который включает в себя **практическую квалификационную работу и письменную экзаменационную работу в форме теста** для проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в профессиональном стандарте «Пекарь» с учетом особенностей и психофизического развития обучающихся, индивидуальных особенностей здоровья.

Квалификационный экзамен проводится в соответствии с календарным учебным графиком.

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план (индивидуальный учебный план) в рамках осваиваемой АОППО.

Обучающиеся должны быть ознакомлены с содержанием программы итоговой аттестации не позднее чем за шесть месяца до начала итоговой аттестации. Требования к квалификационному экзамену доводятся до обучающихся в процессе изучения дисциплин профессионального цикла. Обучающиеся должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения практической квалификационной работы и критериями оценки результатов ее выполнения за два месяца до начала итоговой аттестации **(Приложение 3)**.

Итоговая аттестация проводится Аттестационной комиссией, которая формируется из педагогов техникума, лиц, приглашенных из сторонних организаций, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки, и действует на период проведения итоговой аттестации. Председателем комиссии назначается представитель работодателя.

Состав Аттестационной комиссии утверждается приказом директора техникума не позднее чем за 10 дней до проведения итоговой аттестации.

Для оценки квалификационного экзамена используется фонд оценочных средств (ФОС), предварительно согласованный с работодателем.

2.2. Письменная экзаменационная работа в форме теста

Цель письменной экзаменационной работы в форме теста (далее – ПЭР) - выявление готовности выпускника к профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач.

ПЭР состоит из 10 вопросов тестового характера закрытого типа, включающей в себя темы, изученные в рамках освоения дисциплин профессионального цикла и профессиональных модулей. Тестовые задания для ПЭР разрабатываются преподавателями дисциплин профессионального цикла совместно с мастерами производственного обучения, рассматриваются методическим объединением «Общепрофессиональный цикл».

Примерные тестовые задания для письменной экзаменационной работы в форме теста представлены в **Приложении 1**.

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

Процедура проведения: ПЭР выполняется непосредственно в техникуме в учебном кабинете. При выполнении ПЭР членами Аттестационной комиссии заполняется оценочная ведомость выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста по профессии 16472 Пекарь (**Приложение 5**).

Результаты защиты ПЭР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день выполнения. Заседание Аттестационной комиссии протоколируется (**Приложение 3**). В протоколе записываются: экзаменационная оценка, особые мнения членов Аттестационной комиссии (если имели место).

2.3. Практическая квалификационная работа

Практическая квалификационная работа проводится с целью определения уровня освоения обучающимся установленной технологии, современных приемов и методов труда по профессии, достижения требуемой производительности труда, обеспечения выполнения технологических условий производства работ и т.д.

Процедура проведения: практическая квалификационная работа выполняется непосредственно в техникуме в лаборатории «Пекарь». Выполнение практической квалификационной работы приближено к условиям реальной профессиональной деятельности. Основные этапы работы выполняются в присутствии членов Аттестационной комиссии.

Мастер производственного обучения своевременно подготавливает рабочие места, необходимое оборудование, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивают соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения практической квалификационной работы, выдается необходимая документация.

Перечень заданий для выполнения практической квалификационной работы представлен в **Приложении 2**.

Время выполнения практической квалификационной работы: 5 часов.

При выполнении практической квалификационной работы членами Аттестационной комиссии заполняется оценочная ведомость выполнения практической квалификационной работы по профессии 16472 Пекарь (**Приложение 6**).

Результаты выполнения практической квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день выполнения. Заседание Аттестационной комиссии протоколируется (**Приложение 4**). В протоколе записываются: экзаменационная оценка, особые мнения членов Аттестационной комиссии (если имели место).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.1.1. Выполнение 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.

3.1.2. Выполнение 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 нержавеющей 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.

3.2. Информационно-документационное обеспечение итоговой аттестации

1. Профессиональный стандарт «Пекарь» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н).

2. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 51 (выписка).

3. Программа 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.

4. Фонд оценочных средств 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.

5. Оценочные ведомости выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста, практической квалификационной работы, протоколы заседаний Аттестационной комиссии (**Приложения 4-8**).

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценка уровня подготовки выпускников по результатам освоения адаптированной основной программы профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16472 Пекарь формируется с учетом следующих оценок:

- оценка результатов выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста;
- оценка результатов выполнения практической квалификационной работы.

По итогам выполнения ПЭР, практической квалификационной работы выставляется средняя оценка. Протокол заседания Аттестационной комиссии оформляется отдельно по каждому аттестационному испытанию. В каждом протоколе записываются: экзаменационная оценка, особые мнения членов Аттестационной комиссии (если имели место). Протоколы заседаний Аттестационной комиссии подписываются председателем Аттестационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и членами Аттестационной комиссии и хранятся в архиве техникума.

4.1. Инструмент оценки письменной экзаменационной работы в форме теста

При оценке ПЭР 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)

4.2. 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	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	0 - 2

	вручную	полуфабрикаты на листы, в формы	
		16. Смазывает и отделявает 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)

Примерные тестовые задания для письменной экзаменационной работы в форме теста по профессии 16472 Пекарь

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

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? <i>Выберите несколько вариантов ответа</i> 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? <i>Выберите один вариант ответа</i> 1) яйца; 2) сахар; 3) сливочное масло или маргарин; 4) сливочное масло или маргарин, яйца, сахар.	

Вопрос 3. Перед замешиванием теста муку <i>Выберите один вариант ответа</i> 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: <i>Выберите один вариант ответа</i> 1) 5-8 минут; 2) 30-40 минут.	
Вопрос 6. Какой инвентарь используют для выпечки хлебобулочных изделий? <i>Выберите один вариант ответа</i> 1) листы и противни; 2) формы для выпечки; 3) все ответы верны.	
Вопрос 7. Определите ассортимент хлебобулочных изделий. <i>Выберите один вариант ответа</i> 1) пирожки, ватрушки, пироги; 2) хлеб, булочки, батоны, багеты, сайки; 3) торты, пирожные, печенье.	
Вопрос 8. Что такое клейковина пшеничной муки? <i>Выберите один вариант ответа</i> 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? <i>Выберите один вариант ответа</i> 1) 200-220°C; 2) 140-180°C.	

Вопрос 10. Разницу между массой теста перед выпечкой и массой горячего готового изделия, называют <i>Выберите один вариант ответа</i> 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? <i>Выберите несколько вариантов ответа</i> 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? <i>Выберите один вариант ответа</i> 1) яйца; 2) сахар; 3) сливочное масло или маргарин; 4) сливочное масло или маргарин, яйца, сахар.	4
Вопрос 3. Перед замешиванием теста муку <i>Выберите один вариант ответа</i> 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: <i>Выберите один вариант ответа</i> 1) 5-8 минут; 2) 30-40 минут.	1
Вопрос 6. Какой инвентарь используют для выпечки хлебобулочных изделий? <i>Выберите один вариант ответа</i> 1) листы и противни; 2) формы для выпечки; 3) все ответы верны.	3
Вопрос 7. Определите ассортимент хлебобулочных изделий. <i>Выберите один вариант ответа</i> 1) пирожки, ватрушки, пироги; 2) хлеб, булочки, батоны, багеты, сайки; 3) торты, пирожные, печенье.	2

Вопрос 8. Что такое клейковина пшеничной муки? <i>Выберите один вариант ответа</i> 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? <i>Выберите один вариант ответа</i> 1) 200-220°C; 2) 140-180°C.	1
Вопрос 10. Разницу между массой теста перед выпечкой и массой горячего готового изделия, называют: <i>Выберите один вариант ответа</i> 1) усушкой; 2) упёком.	2

**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.

**Образец бланка ведомости закрепления задания
на выполнение практической квалификационной работы по профессии
16472 Пекарь**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

**Ведомость закрепления задания на выполнение
практической квалификационной работы
по профессии 16472 Пекарь**

Группа № _____

Вид аттестационного испытания: квалификационный экзамен (практическая квалификационная работа)

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Задание	Подпись обучающегося	Дата
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				

**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)

**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)

**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)

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

Оценочная ведомость выполнения практической квалификационной работы по профессии 16472 Пекарь

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						

презентации хлебобулочных изделий	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 отделяет 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 объеме;

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.

**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				Сред- няя оценка	Итого- вая 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)