

**Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Свердловской области
«Каменск-Уральский агропромышленный техникум»**

РАССМОТРЕНО
Педагогический совет
протокол № 3
« 01 » 12 2021 г.



СОГЛАСОВАНО:
ИП Коваль М.И.
Кондитерский цех "Сластёна"
Председатель: начальник
Кондитерского цеха
Чемезов Д.В.



**ПРОГРАММА
Проведения итоговой аттестации
по адаптированной основной программе профессиональной подготовке
для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями
здоровья (с различными формами умственной отсталости)
и инвалидностью**

16472 «Пекарь»
Срок обучения: 1 года 10 мес.
Планируемый уровень квалификации:
«Пекарь»

г. Каменск-Уральский

2021

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	4
Содержание, условия подготовки и процедура проведения итоговой аттестации.....	7
Вид итоговой аттестации: защита квалификационного экзамена (ЗКЭ).....	8
Выпускная практическая квалификационная работа по профессии ОК 16472 «Пекарь»	
Перечень вопросов защиты квалификационного экзамена (ЗКЭ).....	13
Перечень выпускных практических (квалификационных работ)	14
Ведомость ознакомления и выбора тем выпускных практических квалификационных работ.....	15
Задание, оценочный лист, сводный оценочный лист выпускного квалификационного экзамена.....	19
Сводный рейтинговый лист выпускного квалификационного экзамена.....	23

Программа итоговой аттестации выпускников по рабочей профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 16472 «Пекарь».

Разработчики:

Овсянникова И.И. мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПО СО «Каменск-Уральский агропромышленный техникум»

Рассмотрено на заседании предметной (цикловой) комиссии

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2021 г

Председатель _____ Л.А. Забродина

1. Пояснительная записка

Программа итоговой аттестации выпускников по рабочей профессии 16472 «Пекарь» разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации (от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ);
- Профессионального стандарта 16472 «Пекарь» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 26 декабря 2014 г. №1164 н);
- Порядок проведения итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки РФ от 02.08.2013 № 709);
- Порядок проведения итоговой аттестации по образовательным программам профессионального образования в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Каменск-Уральский агропромышленный техникум» в 2019 – 2020 уч. году».

Итоговая аттестация (ИА) выпускников государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Каменск-Уральский агропромышленный техникум» является обязательной и проводится в порядке и форме, установленными Порядком проведения итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Каменск-Уральский агропромышленный техникум» в 2019 – 2020 учебном году».

ИА выпускников инвалидов и выпускников с ОВЗ проводится в соответствии с Порядком проведения ИА по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 года № 968 и регламентируется Положением о порядке проведения ИА по образовательным программам среднего профессионального образования в ОУ.

Проведение ИА для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учётом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При необходимости обеспечивается соблюдение дополнительных требований: присутствие в аудитории ассистента (помощника, лаборанта, студента-волонтера), оказывающего выпускникам с ОВЗ необходимую техническую помощь с учётом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами комиссии и т.д.).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 6 месяцев подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ИА. В случае отсутствия требований к специальным условиям, родители пишут заявление об отказе.

Срок проведения аттестационных испытаний, входящих в ИА – в соответствии с графиком.

Формой ИА по профессии 16472 «Пекарь» является квалификационный экзамен, которая включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований:

- выпускная практическая квалификационная работа по профессии 16472 «Пекарь»;

– проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований по профессии 16472 «Пекарь».

Текущая, промежуточная, ИА осуществляется на основе разработанных и принятых в учреждении локальных актов.

Для проведения ИА по каждому виду аттестационных испытаний составлены задания. Аттестационные задания разработаны совместно с представителями социальных партнеров, имеют практико-ориентированный характер и позволяют обучающимся продемонстрировать профессиональные компетенции и признаки проявления общих компетенций.

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений, практического опыта выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Квалификационные испытания являются завершающей, обязательной и ответственной частью ИА выпускников.

Кроме того, все выпускники на ИА могут представить портфолио индивидуальных образовательных достижений, свидетельствующий о результатах деятельности и оценках их квалификации.

Структура портфолио выпускника ГАПОУ СО «Каменск-Уральский агропромышленный техникум» включает в себя:

- личные данные обучающегося;
- характеристика, подготовленная мастером производственного обучения;
- договор на производственную практику;
- производственная характеристика с предприятия;
- отзыв работодателя о результатах прохождения производственной практики;
- мониторинг успеваемости за период обучения;
- результаты участия в мероприятиях, отражающих профессиональные достижения обучающихся, - олимпиадах профессионального мастерства, конкурсах, чемпионате по рабочим профессиям (дипломы, грамоты, благодарственные письма);
- фотографии, аудиозаписи, видеозаписи, электронные версии индивидуальной работы или проектной деятельности;
- неакадемические достижения (удостоверения, дипломы, свидетельства);
- результаты участия в творческих мероприятиях техникума;
- иллюстрации и свидетельства об участии в группах технического творчества.

Для отслеживания уровня сформированности всех компетенций, выносимых на ИА, разработаны сводные оценочные листы и рейтинговый лист оценки компетенций.

Использование фонда оценочных средств с расширенным спектром признаков оценивания уровня сформированности компетенций позволит обеспечить

технологичность проведения ИА, применить эффективные технологии оценивания, однозначно определить уровень сформированности компетенций выпускников.

2. Содержание, условия подготовки и процедура проведения итоговой аттестации

2.1. Вид аттестации: выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии «Пекарь» в пределах требований ФГОС

Цель: выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности.

2.1.1. К выпускной практической квалификационной работе допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по теоретическому обучению, учебной практике и в полном объеме усвоившие детальную программу производственной практики.

2.1.2. Сроки проведения: _____ июня 2022г.

2.1.3. Перечень вопросов по практическому квалификационному экзамену (Приложение 1).

2.1.4. Перечень выпускных практических квалификационных работ (Приложение 2).

2.1.5. Обучающимся, имеющим отличную успеваемость по общепрофессиональным предметам и междисциплинарным курсам, учебной практике и систематически выполняющим в период практики установленные производственные задания, может выдаваться работа более высокого уровня квалификации.

2.1.6. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в учебно-производственных мастерских и лабораториях. Руководитель практики (мастер производственного обучения) своевременно подготавливает необходимое оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается задание с указанием содержания и разряда работы, нормы времени, рабочего места.

2.1.7. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии аттестационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол. В случае если комиссия в полном составе не может присутствовать при выполнении выпускной практической квалификационной работы, то составляется заключение, в котором дается характеристика работы.

2.1.8. Критерии оценки выполнения работы: овладение приемами работ, соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ, выполнение установленных норм времени (выработки); умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями; соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.

2.2. Вид аттестации: защита квалификационного экзамена (ЗКЭ)

Цель: выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологии.

2.2.1. Срок проведения – _____ июня 2022г. согласно графику государственной (итоговой) аттестации.

2.2.2. Сроки проведения итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы аттестационной комиссии.

2.2.3. Тематика экзаменационных работ разрабатывается преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов совместно с мастерами производственного обучения, рассматривается предметно-цикловой комиссией.

2.2.4. Выбор тем экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора техникума.

2.2.5. Тематика дополнительных вопросов на практической экзаменационной работе по профессии «Пекарь» (Приложение 1).

2.2.6. Экзаменационная практическая работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций – заказчиков рабочих кадров. Она должна соответствовать содержанию производственной практики, а также объему знаний, умений и практического опыта, предусмотренных ФГОС.

Перечень вопросов, подлежащих разработке, определяется темой конкретной работы.

2.2.8. Задание на экзаменационную работу утверждается заместителем директора по УР и выдается обучающемуся за 6 месяцев до начала государственной (итоговой) аттестации.

2.2.9. В период подготовки экзаменационных работ в кабинете профессиональных дисциплин оформляется стенд «В помощь выпускнику».

Защита практического квалификационного экзамена проводится в лаборатории техникума, аттестационной комиссией.

В процессе защиты члены комиссии задают вопросы, связанные с тематикой практического квалификационного экзамена. После окончания защиты аттестационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты практического квалификационного экзамена с указанием оценки, полученной на защите каждым выпускником и рекомендуемого разряда по профессии.

При рассмотрении комиссией вопроса о рекомендации тарифного разряда по профессии и выдаче документа об уровне образования комиссия учитывает в комплексе и взвешенно оценивает:

- технологическую карту обучающегося, на выпускную практическую квалификационную работу;
- ответы на дополнительные вопросы;
- итоги успеваемости и посещаемости по предметам учебного плана;
- выполнение программы учебной практики;

– результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы.

2.3. Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ:

– оценка «5» (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

– оценка «4» (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

– оценка «3» (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

– оценка «2» (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

Процедура оценивания предполагает подтверждение того, что выпускники освоили перечень компетенций, выносимых на итоговую аттестацию. Результаты ИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания государственной экзаменационной комиссии.

Решения экзаменационной комиссии принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членами комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя экзаменационной комиссии является решающим.

Решение экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывает председатель экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем экзаменационной комиссии и хранится в архиве ГАПОУ СО «Каменск-Уральский агропромышленный техникум».

Лицам, не прошедшим ИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим итоговой аттестации по уважительной причине.

По результатам ИА выпускник, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения итоговой аттестации и (или) несогласие с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения ИА подается непосредственно в день проведения итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами ИА выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора ГАПОУ СО «Каменск-Уральский агропромышленный техникум» одновременно с утверждением состава экзаменационной комиссии.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников-инвалидов и выпускников с ограниченными возможностями здоровья предусматривает представление специальных условий при проведении итоговой аттестации:

- представление необходимых технических средств,
- использование услуг ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь,
- использование услуг волонтера для воспроизведения (аудио) информации, подготовленной выпускником,
- предоставление перерыва для приема лекарств или дополнительного отдыха, приема пищи.

Выпускники не позднее чем за 2 месяца до начала ИА подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации.

3. Выпускная квалификационная работа по программе «Пекарь»

Выполнение выпускной практической квалификационной работы - обязательный вид аттестационных испытаний, который направлен на выявление уровня освоения профессиональных компетенций, соответствующих квалификациям «Пекарь» в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта.

Срок проведения аттестационного испытания – в соответствии с графиком проведения ИА в техникуме.

Выпускная квалификационная работа включает в себя:

- выполнение практической квалификационной работы.

Для проведения ИА в форме выпускной практической квалификационной работы разработаны 20 заданий. К каждому выбранному выпускниками заданию составлены оценочные листы для оценивания уровня сформированности профессиональных компетенций. Всего разработано 13 оценочных листов в соответствии с выбором тем обучающимися.

Выполнение практических выпускных квалификационных работ выпускниками по профессии «Пекарь». Для подготовки выполнения выпускной практической квалификационной работы обучающиеся выбирают задания за 6 месяцев, в течение которых выпускник подготавливает рабочее место для выполнения конкретной работы, составляет и оформляет инструкционно-технологические карты технологического процесса выполнения задания.

В ходе выполнения выпускной квалификационной работы по программе «Пекарь» у выпускников будут отслежены **следующие профессиональные компетенций:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями кондитера;

ПК 1.2. Подготавливать рабочее место кондитера, использовать оборудование, инвентарь по назначению;

ПК 1.3. Осуществлять подготовку кондитерского сырья, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями, и регламентами;

ПК 1.4. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;

ПК 1.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

ПК 1.6. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий;

ПК 1.7. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских изделий;

ПК 1.8. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий;

ПК 1.9. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий;

ПК 1.10. Контролировать и регулировать режим выпечки кондитерских изделий;

ПК 2.1. Отделывать поверхность готовых кондитерских изделий;

ПК 2.2. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных изделий;

ПК 2.3. Производить отработку готовой продукции;

ПК 2.4. Производить упаковку и маркировку мучных кондитерских изделий;

ПК 2.5. Укладывать изделия в контейнеры и лотки.

Выпускник, освоивший адаптированную основную программу профессиональной подготовке, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Данные умения отслеживаются по 2-х балльной шкале:

«0» - признак не проявляется,

«1» - признак проявляется.

Перечень вопросов защиты квалификационного экзамена (ЗКЭ)

по профессии 16472 «Пекарь»

1. В чем различие между производственным и технологическим процессом приготовления пиццы?
2. Какие основные этапы технологии приготовления блинов, для оформления блинного торта?
3. Перечислите последовательность операций для изготовления пирожного корзиночка с белковым кремом?
4. Как обеспечить хрустящую капусту в приготовлении фарша, для пирожков с капустой?
5. Какие правила следует соблюдать при приготовлении печенья домашнего?
6. Какой инвентарь используют при приготовлении булочки домашней?
7. Какие технологические способы приготовления и отличия имеет пицца «Моцарелла»?
8. Какие сроки годности у творожного торта?
9. Расскажите о способе технологии приготовления теста «Бриош»?
10. Назовите методы технологии приготовления заварного теста.
11. Расскажите о способе выпекания изделий из заварного теста?
12. Назовите способы технологии приготовления кондитерского изделия «Чак-чак».
13. Перечислите, часто используемые начинки в приготовлении осетинских пирогов.
14. Изложите порядок последовательности операций при приготовлении кексов.
15. Что происходит с поверхностьюпельменного теста, если его не закрыть пленкой?
16. В каких случаях в России пекут каравай?
17. Расскажите о способе приготовления слоёного дрожжевого теста.
18. Расскажите о технологии приготовления теста для кулебяки.
19. Расскажите о технологии приготовления пиццы домашней.

**Перечень
выпускных практических (квалификационных работ)
по профессии 16472 «Пекарь»**

1. Приготовить тесто и оформить к подаче, пицца «Маргарита».
2. Приготовить тесто и оформить к подаче торт «Блинный».
3. Приготовить песочное тесто, для оформления пирожного «Корзиночка с белковым кремом и фруктами».
4. Приготовить дрожжевое сдобное тесто и начинку из капусты, для подачи пирожки с капустой.
5. Приготовить песочное тесто для изготовления печенья по - домашнему.
6. Приготовить дрожжевое сдобное тесто для булочки Домашней.
7. Приготовить тесто для приготовления пицца Моцарелла.
8. Приготовить и оформить торт творожный.
9. Приготовить тесто бриош, и изделия из него, печенье «Бриош».
10. Приготовить заварное тесто и изделия из него профитроли.
11. Приготовить заварное тесто и изделие из него, пирожное «Шу».
12. Приготовить пресное тесто и изделие из него «Чак-чак».
13. Приготовить тесто и начинку, для осетинских пирогов, подготовить изделия к подаче.
14. Приготовить сдобное тесто для приготовления кексов.
15. Приготовить пресное пельменное тесто и фарш, для изготовления чебуреков.
16. Приготовить сдобное дрожжевое тесто для приготовления изделия «Каравай Праздничный».
17. Приготовить полуфабрикат из слоёного дрожжевого теста для «Язычки слоёные».
18. Приготовить тесто и фарш, для кулебяки с мясом и капустой.
19. Приготовить тесто для пиццы по-домашнему.

Требования к разрядам

Пекарь 2-го разряда

Характеристика работ. Ведение процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации. Смазка и укладка изделий на лотки, вагонетки, транспортер. Отбраковка изделий. Транспортировка вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки. Проверка состояния лотков. Смазка форм вручную.

Должен знать: основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности; способы укладки вырабатываемых изделий на лотки, вагонетки, транспортер.

Пекарь 3-го разряда

Характеристика работ. Ведение технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену, или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной-двух механизированных конвейерных печах, в одном-двух электрошкафах. Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы. Посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи. Сушка сухарей в сушильных камерах и печах. Выборка готовых изделий из печей и камер. Контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер. Регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. Укладка изделий в тару. При посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба обслуживание тестоделительной машины и контроль процесса расстойки теста. При производстве: формового хлеба - выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий - надрезка вручную или на машине, смазывание теста; бараночных изделий - обсушивание обваренных тестовых колец; пирожков - обжаривание или выпечка; сухарных изделий - загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами. При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста. При выпечке изделий в жаровых печах наблюдение, контроль работы топки, подготовка пекарной камеры к выпечке. На пекарнях, оборудованных электропечами, раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковка и укладывание готовой продукции в лотки.

Должен знать: технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы; методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета; производительность печи; устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.

**Ведомость ознакомления и выбора тем выпускных практических квалификационных работ
обучающимися учебной группы № ПК - 200. По профессии ОК: 16472 «Пекарь»**

ФИО		Задание	Подпись выпускника	Дата
1		Приготовить тесто опарное дрожжевое сдобное и хлебобулочное изделие «Булочка с маком»		
2		Приготовить тесто опарное дрожжевое сдобное и хлебобулочное изделие «Булочка с изюмом»		
3	Шиманова Анастасия Андреевна	Приготовить тесто опарное дрожжевое сдобное и хлебобулочное изделие «Булочка домашняя»		12.10.21
4	Кралин Илья Игоревич	Приготовить тесто опарное дрожжевое сдобное и хлебобулочное изделие «Булочка сахарная»		12.10.21
5	Лялина Анастасия Александровна	Приготовить тесто опарное дрожжевое сдобное и хлебобулочное изделие «Булочка венская»		12.10.21
6		Приготовить тесто дрожжевое для пиццы «Маргарита»		
7		Приготовить тесто дрожжевое для пиццы «Моцарелла»		
8	Карпова Дарья Юрьевна	Приготовить тесто дрожжевое для пиццы «По -Уральски»		12.10.21
9	Устинова Ксения Алексеевна	Приготовить тесто дрожжевое для пиццы «По -Домашнему»		12.10.21
10		Приготовить бисквитное тесто для пирожного «Круиз»		
11		Приготовить бисквитное тесто для пирожного «Заря»		
12	Аверченко Елизавета Эдуардовна	Приготовить бисквитное тесто для пирожного «Шоколадный драйв»		12.10.21
13	Зырянова Дарья Сергеевна	Приготовить бисквитное тесто для торта, испечь и оформить торт: «Молочная девочка»		12.10.21

14		Приготовить безопасное дрожжевое тесто и изделие из него: «Кулебяка с капустой и яйцом»		
15	Токарева Елена Вячеславовна	Приготовить безопасное дрожжевое тесто и изделие из него: «Кулебяка с капустой, луком и фаршем»		12.10.21
16	Долганова Дарья Владимировна	Приготовить безопасное дрожжевое тесто и изделие из него: «Кулебяка с картофелем, луком и грибами»		12.10.21
17		Приготовить безопасное дрожжевое тесто и изделие из него: «Кулебяка с рисом и яйцом»		
18		Приготовить тесто заварное и изделие из него пирожное «Кольца заварные»		
19		Приготовить тесто заварное и изделие из него «Профитроли»		
20	Заложных Галина Васильевна	Приготовить тесто заварное и изделие из него пирожное «Эклеры»		12.10.21
21		Приготовить тесто бисквитно – сметанное и изделие из него «Сметанник»		
22	Маканик Арина Игоревна	Приготовить тесто бисквитно – сметанное и изделие из него «Хлопчик Кучерявый»		12.10.21
23		Приготовить блинное тесто для торта, испечь, оформить торт: «Клубничный»		
24		Приготовить блинное тесто для торта, испечь, оформить торт: «Сливочный»		
25	Черепанова Алена Александровна	Приготовить блинное тесто для торта, испечь, оформить торт: «Карамельный»		12.10.21
26	Медведевских Екатерина Сергеевна	Приготовить бисквитно медовое тесто и изделие из него торт: «Пчелка»		12.10.21
27	Холкина Ксения Алексеевна	Приготовить бисквитно медовое тесто и изделие из него торт: «Медовик»		12.10.21
28		Приготовить бисквитно медовое тесто и изделие из него торт «Сметанный»		

ЗАДАНИЕ № 1

на практическую квалификационную работу

Профессия: 16472 «Пекарь»

Группа: ПК -200

Ф.И.О. выпускника

Тема: Приготовить тесто и оформить к подаче, пицца «Маргарита».

№	Содержание заданий	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1	Составить технологическую карту «Пицца Маргарита»	___06.2022.	
2	Составить график последовательности операций	___06.2022.	
3	Пройти инструктаж по технике безопасности	___06.2022.	
4	Взвешать продукты	___06.2022.	
5	Подготовить рабочее место	___06.2022.	
6	Подготовить инвентарь и оборудование	___06.2022.	
7	Завести тесто для пиццы, расстойка	___06.2022.	
8	Подготовить ингредиенты, раскатать в пан	___06.2022.	
9	Оформить полуфабрикат	___06.2022.	
10	Выполнить практическое квалификационное задание	___06.2022.	
11	Представить готовое изделие комиссии	___06.2022.	
12	Выдержать температуру подачи изделия	___06.2022.	
13	Список литературы	___06.2022.	

Список рекомендуемой литературы:

- 1.ЗВЕРЕВА Л.Ф. «Технология и организация хлебопекарного производства» М: Легкая о пище.
3. ПАЩУК З.Н. «Хлеб и хлебобулочные изделия» Методические указания по выполнению практических работ для студентов по специальности.
Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы Сан ПиН 2.3.4.545-96 –М:Госкомсанэпиднадзор России, 1996г.
2. ЦЫГАНОВА Т.Б. «Технология и организация хлебопекарного производства» М: ПрофОбрИздат, 2001г.
вая промышленность. 1983г
5. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия - М: Гос НИИХП, 1998г.
6. Сборник рецептур технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий- М Пищепромиздат, 1997г.
7. Хлеб Технические условия –М:ИПК Издательство стандартов, 2000
8. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий- М:Прейскурантиздат. 1989г.
9. ГОСТы на сырье
- 10.Правила организации и ведения технологического процесса.
- 11.Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».

Дата выдачи задания _____ декабрь 2021 года
выпускника _____

Подпись

Срок выполнения работы _____ июнь 2022года
выпускника _____

Подпись

Руководитель работы _____ Овсянникова И. И.
руководителя _____

Подпись

Оценочный лист выпускного практического квалификационного экзамена №1

Профессия: 16472 «Пекарь»

Группа: ПК -200

Ф.И.О. выпускника

Тема: Приготовить тесто и оформить к подаче, пицца «Маргарита».

Цель контроля: оценить уровень освоения ключевых и профессиональных компетенций

Компетенции		Признаки проявления компетенции	Примечание для эксперта	Количественная оценка проявления признаков
Общие компетенции	ОК 3	1. Владеет анализом рабочей ситуации.	Защита, в заключении	
		2. Демонстрирует умение осуществления текущего и итогового контроля собственной деятельности.		
		3. Владеет оценкой и коррекцией собственной деятельности за результаты собственной работы.		
		4. Умеет нести ответственность за результаты своей работы.		
	ОК 4	5. Ориентируется в технической документации (инструкционно-технологические карты и т.п.)	Введение База информационных объектов (иллюстрации, материалы справочник и др.)	
		6. Демонстрирует умение использовать современные источники информации (интернет, мультимедийные источники, журналы, периодическая печать и т.п.)		
		7. Владеет различными методами поиска профессионально-ориентированной информации	Специальная часть База информационных объектов (иллюстрации, материалы справочник и др.)	
		8. Владеет профессиональной терминологией при поиске информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.		
	ОК 5	9. Использует мультимедийную презентацию для защиты практической экзаменационной работы	Защита, в заключении	
		10. Несет ответственность за использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности.		
	ОК 6	11. Демонстрирует умение пользоваться информацией, полученной от педагогов, опытом профессионалов (в том числе в условиях неформального общения)	Введение	
		12. Знает профессиональные термины и определения, владеет профессиональной речью.		

Компетенции	Конкретные функции в составе компетенции	Признаки проявления компетенции	Примечание для эксперта	Количественная оценка проявления признаков

Профессиональные	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	13. Знает работы по выполнению основных видов работы пекаря	Специальная часть	
		14. Объясняет выполнение технологии приготовления изделия		
		15.Знает способы изготовления и использование приспособлений и инструмента		
		16.Знает последовательность работ при изготовлении изделия		
		17.Обосновывает последовательность выполнения задания		
		18. Знает значение профилактических осмотров оборудования		
	ПК 2.1 ПК 2.2.К 2.3. ПК 2.4.	19. Знает алгоритм выполнения элементов работ по техническому процессу приготовления мучного изделия	Специальная часть	
		20. Выявляет причины порчи продукции		
		21. Характеризует историю возникновения мучного изделия		
		22. Характеризует температуру подачи мучного хлебобулочного изделия и правила подачи.		
Всего баллов				
Средний балл/оценка				

Шкала оценивания

«0» - признак не проявляется, «1» - признак проявляется

Шкала перевода:

19-22 = «5»

16-18 = «4»

13-15 = «3»

12 и менее = «2»

С критериями оценки компетенций ознакомлен обучающийся _____

Эксперт ГАК _____ / _____

«__» июнь 2022 год

Сводный оценочный лист выпускного практического квалификационного экзамена №1

Профессия:16472 «Пекарь»

Группа: ПК -200

Ф.И.О. выпускника

Тема: Приготовить тесто и оформить к подаче, пицца «Маргарита».

Цель контроля: оценить уровень освоения ключевых и профессиональных компетенций

Компетенции		Признаки проявления компетенции	Количественная оценка проявления признаков					% сформированности компетенции
			1	2	3	4	5	
Общие компетенции	ОК 3	1. Владеет анализом рабочей ситуации.						
		2. Демонстрирует умение осуществления текущего и итогового контроля собственной деятельности.						
		3. Владеет оценкой и коррекцией собственной деятельности за результаты собственной работы.						
		4. Умеет нести ответственность за результаты своей работы.						
	ОК 4	5. Ориентируется в технической документации (инструкционно-технологические карты и т.п.)						
		6. Демонстрирует умение использовать современные источники информации (интернет, мультимедийные источники, журналы, периодическая печать и т.п.)						
		7. Владеет различными методами поиска профессионально-ориентированной информации						
		8. Владеет профессиональной терминологией при поиске информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.						
	ОК 5	9. Использует мультимедийную презентацию для защиты практической экзаменационной работы.						
		10. Несет ответственность за использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности.						
	ОК 6	11. Демонстрирует умение пользоваться информацией, полученной от педагогов, опытом профессионалов (в том числе в условиях неформального общения).						
		12. Знает профессиональные термины и определения, владеет профессиональной речью.						

Компетенции	Конкретные функции в составе компетенции	Признаки проявления компетенции	Количественная оценка проявления признаков					% сформированности компетенции
			1	2	3	4	5	
Профессиональные	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	13. Знает работы по выполнению основных видов работы пекаря.						
		14. Объясняет выполнение технологии приготовления изделия						
		15.Знает способы изготовления и использование приспособлений и инструмента.						
		16.Знает последовательность работ при изготовлении изделия.						
		17.Обосновывает последовательность выполнения задания.						
		18. Знает значение профилактических осмотров оборудования.						
	ПК 2.1 ПК 2.2.К 2.3. ПК 2.4.	19. Знает алгоритм выполнения элементов работ по техническому процессу приготовления мучного изделия.						
		20. Выявляет причины порчи продукции.						
		21. Характеризует историю возникновения мучного изделия.						
		22. Характеризует температуру подачи мучного хлебобулочного изделия и правила подачи.						
Всего баллов								
Средний балл/оценка								

Шкала оценивания

«0» - признак не проявляется, «1» - признак проявляется

Шкала перевода:

19-22 = «5»

16-18 = «4»

13-15 = «3»

12 и менее = «2»

Председатель ГАК _____

Зам. председателя ГАК _____

Эксперт ГАК _____

Эксперт ГАК _____

Эксперт ГАК _____

«__» июнь 2022 год

на государственной итоговой аттестации
в 2021-2022 учебном году
Вид аттестационного испытания
Экзаменационная работа

Цель контроля: установление соответствия сформированности компетенций у обучающихся к требованиям ФГОСа

[illegible]

Дескриптивная оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций

ОК	Дескриптивная оценка
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями	

пекаря, кондитера.	
ПК 1.2. Подготавливать рабочее место пекаря, кондитера, использовать оборудование, инвентарь по назначению.	
ПК 1.3. Осуществлять подготовку кондитерского сырья, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями, и регламентами.	
ПК 1.4. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	
ПК 1.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 1.6. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских и мучных изделий.	
ПК 1.7. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства кондитерских и мучных изделий.	
ПК 1.8. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	
ПК 1.9. Обеспечивать эксплуатацию	

технологического оборудования при производстве кондитерских и мучных изделий.	
ПК 1.10. Контролировать и регулировать режим выпечки кондитерских и мучных изделий.	
ПК 2.1. Отделывать поверхность готовых кондитерских и мучных изделий.	
ПК 2.2. Контролировать и регулировать режим приготовления кондитерских и мучных изделий.	
ПК 2.3. Производить отработку готовой продукции.	
ПК 2.4. Производить упаковку и маркировку мучных кондитерских изделий.	
ПК 2.5. Укладывать готовые изделия в контейнеры и лотки.	

Председатель ГАК _____/Чемезов Д.В.
 Зам. председателя ГАК _____/Некрасова Ю.А.
 Члены ГАК _____/Забродина Л.А
 _____/ Овсянникова И.И.

«__» июнь 2022г.