Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Артемовский колледж точного приборостроения»
ГАПОУ СО «АКТП»

Рассмотрено на заседании педагогического совета
Председатель педагогического совета
_____А.О. Насонова
Протокол № 2 от 11.12 2025г.

Утверждено
приказом директора
ГАПОУ СО «АКТП»
_____К.С. Ежов
№ 146 «30» декабря 2025г.

Программа Государственной итоговой аттестации выпускников
ГАПОУ СО «АКТП»
По АОП 16472 «Пекарь»
на 2025-2026 учебный год
очная форма обучения

Артёмовский 2025г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "АРТЕМОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТОЧНОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"
Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "АРТЕМОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТОЧНОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"
Дата: 2026.01.21 11:09:49 +05'00'

Программа итоговой аттестации выпускников по адаптированной основной программе профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16472 Пекарь

Разработчики:
Константинова Л.Л., методист ГАПОУ СО «Артемовский колледж точного приборостроения»
Анохина А.В., преподаватель ГАПОУ СО «Артемовский колледж точного приборостроения»
Шицина М.А., преподаватель ГАПОУ СО «Артемовский колледж точного приборостроения»

Программа рассмотрена и одобрена:
на заседании ПЦК «Общепрофессиональных
и специальных дисциплин»
Председатель П(Ц)К _____/Ю.З.Казакова
Протокол № 4 от «09» 12 2025г.

Программа согласована с:
представителем работодателя
председатель ГЭК

Зам. директора по УР _____/А.О. Насонова

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 5

2. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 10

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ 12

ПРИЛОЖЕНИЯ 15

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 «Артемовский колледж точного приборостроения» (далее – колледж), разработана в соответствии с **нормативными документами:**

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ;
- Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказом Минпросвещения России от 14.07.2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Постановлением 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».

локальными актами колледжа:

- Уставом ГАПОУ СО «Артемовский колледж точного приборостроения»;
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по адаптированным основным программам профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) в ГАПОУ СО «Артёмовский колледж точного приборостроения»;

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, 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.

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 22июня по 28 июня 2026 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 месяцев 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 колледжа, 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 колледжа 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 мастером производственного обучения, рассматриваются ПЦК «Общепрофессиональных и спецдисциплин».

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

Время выполнения письменной экзаменационной работы в форме теста: 1 час (60 минут).

Процедура проведения: ПЭР выполняется непосредственно в колледже 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 **(Приложение3).** 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 колледже в лаборатории. 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: 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 «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких напитков)..

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

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

Инструменты и инвентарь:

- пекарский инвентарь и инструменты (, 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.

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 «Артемовский колледж точного приборостроения» по адаптированной основной программе профессионального обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушениями интеллектуального развития) по профессии 16472 Пекарь.
4. 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 колледжа.

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 (9-10 баллов);

Оценка «хорошо» - обучающийся показал хорошие знания теории, выполнив от 71% до 90% тестовых заданий (7-8 баллов);

Оценка «удовлетворительно» - обучающийся показал удовлетворительные знания теории, выполнив от 51% до 70% тестовых заданий (5-6 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 (0-4 балла).

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		**Оценка**
более 91% до 100%	9 –10 баллов	5 (отлично)
более 71% до 90%	7 - 8 баллов	4 (хорошо)
более 51% до 70%	5 – 6 баллов	3 (удовлетворительно)
50% и менее	0 – 4 балла	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 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)

Приложение 1

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»

Уважаемый аттестующийся!
Вам необходимо ответить на тестовые задания
письменной экзаменационной работы.
Выберите правильный ответ(ответы) или запишите
правильную последовательность ответов.
Ваш ответ (ответы) или последовательность цифр
занесите в столбец «Ответ»

За каждый правильный ответ – 1 балл. Максимальный балл – 10.
Желаем удачи!

Вопрос	**Ответ** (указать выбранную цифры или последовательность цифр)
Вопрос 1. Какое сырье является основным при приготовлении хлебобулочных изделий? *Выберите четыре правильных ответа* 1. Мука 2. Масло сливочное, маргарин, масло растительное 3. Дрожжи 4. Соль 5. Вода 6. Сахар	
Вопрос 2. Какие продукты входят в состав сдобы? *Выберите один вариант ответа* 1. Дрожжи, вода, соль 2. Мука, молоко, сахар 3. Сливочное масло или маргарин, яйца, сахар	
Вопрос 3. Как подготавливают муку перед замесом теста? *Выберите один вариант ответа* 1. Сушат 2. Перебирают 3. Просеивают	

Вопрос 4. Расставьте основные стадии изготовления изделий из теста по порядку: 1. Выпечка изделий 2. Замес теста 3. Обминка теста 4. Брожение теста 5. Окончательная расстойка изделий 6. Подготовка продуктов 7. Подготовка рабочего места 8. Подкатка и предварительная расстойка шариков 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 в 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	
ИТОГО БАЛЛОВ	

Критерии оценивания письменной экзаменационной работы в форме теста

Оценка «отлично» - обучающийся показал отличные знания теории, выполнив от 91% до 100% тестовых заданий (9-10 баллов);

Оценка «хорошо» - обучающийся показал хорошие знания теории, выполнив от 71% до 90% тестовых заданий (7-8 баллов);

Оценка «удовлетворительно» - обучающийся показал удовлетворительные знания теории, выполнив от 51% до 70% тестовых заданий (5-6 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 (0-4 балла).

Перевод баллов в пятибалльную систему приведен в таблице:

Процент результативности		**Оценка**
более 91% до 100%	9 –10 баллов	5 (отлично)
более 71% до 90%	7 - 8 баллов	4 (хорошо)
более 51% до 70%	5 – 6 баллов	3 (удовлетворительно)
50% и менее	0 – 4 балла	2 (неудовлетворительно)

Приложение 2

Перечень заданий для выполнения практической квалификационной работы по профессии 16472 Пекарь

Задание для выполнения практической квалификационной работы по профессии «Пекарь»

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

Задание для выполнения практической квалификационной работыпо профессии «Пекарь» второго разряда

Приготовить хлебобулочное изделие булочка сдобная «Плюшка» в количестве 5 шт. массой 85 грамм, оформить к подаче.

Задания для выполнения практической квалификационной работы попрофессии «Пекарь» третьего разряда

Приготовить плетеное изделие (хала плоская из четырех жгутов) по предоставленной схеме 1 шт. массой 400 гр. готового изделия и оформить к подаче.

Приложение 3

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

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Артемовский колледж точного приборостроения»

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				

Приложение 4

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
«Артемовский колледж точного приборостроения»

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)

Приложение 5

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

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Артемовский колледж точного приборостроения»

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)

Приложение 6

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 (9-10 баллов) **Оценка «5»**		Обучающийся выполнил от **90% до 71%** тестовых заданий (7-8 баллов) **Оценка «4»**		Обучающийся выполнил от **70% до 51%** тестовых заданий (5-6 баллов) **Оценка «3»**		Обучающийся выполнил **50% и менее** тестовых заданий (0-4 балла) **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									

Председатель АК _____ (ФИО) _____ (подпись)

Члены АК _____ (ФИО) _____ (подпись)

_____ (ФИО) _____ (подпись)

_____ (ФИО) _____ (подпись)

Приложение 7

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 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.

Приложение 8

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.							

* 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)