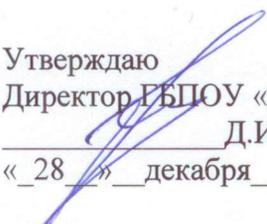


Министерство образования и науки Пермского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Нытвенский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании  
Педагогического Совета ГБПОУ «НМТ»  
« 28 » декабря \_\_\_\_\_ 2023 г.  
Протокол № 81

Согласовано  
Председатель ВЭК  
Директор ООО «Скорпион»  
 С.П. Деменова  
« 28 » декабря \_\_\_\_\_ 2023 г.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ «НМТ»  
 Д.И Геберт  
« 28 » декабря \_\_\_\_\_ 2023 г.

**ПРОГРАММА  
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
образовательной программы профессионального обучения  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии  
16472 Пекарь

Нытва, 2023

## Пояснительная записка

Программа итоговой аттестации (далее – ИА) разработана в соответствии со ст. 73 и 74 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства просвещения РФ от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», профессиональных стандартов «Повар», «Пекарь», положения об организации профессионального обучения выпускников специальных (коррекционных) общеобразовательных школ, утверждённого приказом директора техникума от 18.06.2015 № 06/110, порядка проведения выпускного квалификационного экзамена по основным программам профессионального обучения, утверждённого приказом директора техникума от 12.10.2015 г. № 06/168 и с учётом квалификационных характеристик и требований, предъявляемых к уровню подготовки обучающихся по профессии «Пекарь».

### Цель проведения ИА:

- определение соответствия полученных знаний, умений и навыков по образовательной программе профессионального обучения и установления обучающимся квалификационного разряда по профессии 16472 Пекарь

### Задачи ИА:

- определение соответствия знаний, умений и навыков выпускников современным требованиям рынка труда;

- определение степени сформированности профессиональных компетенций и личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда.

К ИА допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей по общепрофессиональным и профессиональным учебным дисциплинам образовательной программы профессионального обучения (далее – ОП ПО) по профессии 16472 Пекарь

ИА проводится в форме выпускного квалификационного экзамена (далее – ВКЭ), который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований по профессии 16472 Пекарь

### Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

✓ основное и дополнительное сырьё для приготовления, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

✓ технологическое оборудование пищевого производства;

✓ посуда и инвентарь;

✓ процессы и операции приготовления хлебобулочных и кондитерских мучных изделий.

### Обучающийся готовится к следующим видам деятельности:

• Приготовление сладких блюд и напитков.

• Приготовление хлебобулочных и мучных изделий.

### Квалификационная характеристика:

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных хлебобулочных и мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

## **1. Организация работы выпускной экзаменационной комиссии**

1.1. Формирование состава выпускной экзаменационной комиссии (далее – ВЭК).

1.1.1. Порядок формирования состава ВЭК осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом директора техникума от 18.06.2015 № 06/110, порядка проведения выпускного квалификационного экзамена по основным программам профессионального обучения, утверждённого приказом директора техникума от 12.10.2015 г. № 06/168.

1.1.2. ВЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует её деятельность, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Кандидатура председателя ВЭК 2023 года утверждена приказом директора техникума от

27.12.2023 № 07/218 «Об утверждении состава выпускной экзаменационной комиссии в 2024 году»

1.1.3. Заместителем председателя ВЭК является директор техникума.

1.1.4. Состав ВЭК 2024 года утверждён приказом директора техникума от 27.12.2023 № 07/217 «Об утверждении состава выпускной экзаменационной комиссии в 2024 году».

1.1.5. Полномочия ВЭК действуют в течение одного календарного года.

1.2. Основные функции ВЭК:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускников и его соответствие квалификационным характеристикам и требованиям, предъявляемых к уровню подготовки обучающихся по профессии «Пекарь»;

- принятие решения о присвоении разряда и выдаче выпускнику свидетельства по профессии «Пекарь» по результатам ИА.

1.3. Организация работы ВЭК во время ВКЭ:

1.3.1. Перечень необходимых документов для проведения ВКЭ:

- приказ директора техникума о создании ВЭК для проведения ИА выпускников;
- приказ директора техникума о создании апелляционной комиссии, действующей в период ИА;

- приказ директора техникума о проведении ИА (расписание консультаций, график проведения ИА);

- приказ директора техникума о допуске обучающихся к ИА;

- журналы теоретического и практического обучения за весь период обучения;

- сводная ведомость успеваемости обучающихся;

- производственные характеристики, дневники учета выполнения производственной и дипломной практики, отчеты по практикам;

- книга протоколов ИА.

1.4. Подготовка отчета ВЭК после окончания ИА:

1.4.1. После окончания ИА председателем ВЭК готовится отчет, в котором дается анализ результатов ИА выпускников, характеристика общего уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, характеристика личностных и профессионально важных качеств выпускников и выполнения потребностей рынка труда, требований работодателей. Указываются имевшие место быть недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения и совершенствованию качества подготовки выпускников.

1.4.2. Отчет о работе ВЭК предоставляется в установленные сроки после завершения ИА в Министерство образования и науки Пермского края.

## **2.Содержание, условия подготовки и процедура проведения ВКЭ**

2.1. Организация ИА, график и сроки ее проведения устанавливаются приказом директора техникума.

2.2. Сроки проведения ИА доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы ВЭК.

2.3. ИА включает в себя практическую квалификационную работу (далее – ПКР) и письменную экзаменационную работу (далее - ПЭР), содержание которых соответствует содержанию общепрофессиональных и профессиональных учебных дисциплин ОППО данной профессии.

2.4. К ИА обучающийся представляет документы, подтверждающие освоение им знаний, умений и навыков при изучении им теоретического материала и прохождении практик. Обучающимся могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

2.5. Требования к содержанию и структуре ПКР и ПЭР определяются техникумом.

2.6. ПКР выполняется в мастерской техникума. Руководитель практики своевременно подготавливает рабочие места, необходимое оборудование, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда.

Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения ПКР, выдается задание с указанием содержания и разряда работы. Время выполнения ПКР составляет 180 мин.

2.7. По итогам выполнения ПКР составляется заключение, в котором дается характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.

2.8. Перечень тем ПКР указан в приложении 1.

2.9. ПЭР выявляет готовность выпускника к целостной профессиональной деятельности, способность самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач.

2.10. ПЭР проводится в виде решения тестов по учебным общепрофессиональным и профессиональным учебным дисциплинам. Тесты включают в себя 30 вопросов, позволяющих осуществить проверку полученных теоретических знаний данной ОП ПО. Время выполнения ПКР составляет 60 мин.

2.11. Перечень вопросов ПЭР указан в приложении 2.

2.12. Перечень ПКР и перечень вопросов ПЭР доводятся до сведения выпускников за 6 месяцев до начала ИА.

2.13. ИА выпускников по профессии проводится в закрытом режиме работы ВЭК.

2.14. После окончания ИА, ВЭК обсуждает результаты и объявляет общую оценку, учитывая результаты выполнения ПКР и ПЭР. Результаты объявляются в день проведения ИА.

**Перечень экзаменационных вопросов  
для подготовки к письменной экзаменационной работе  
для профессии 16472 Пекарь**

1. Перечислите основные требования охраны труда по профессии Пекарь.
2. Что входит в понятие личной гигиены?
3. Что входит в комплект санитарной одежды?
4. Каково назначение санитарной одежды?
5. С какой периодичностью меняется санитарная одежда?
6. Где должна храниться санитарная одежда?
7. Что такое коррупция?
8. Что такое выгода, относящаяся к коррупции?
9. Какие продукты относятся к основному сырью?
10. Какие продукты относятся к дополнительному сырью?
11. При подготовке сырья к производству крахмал....
12. При подготовке сырья к производству крахмал добавляют в некоторые виды теста для придания готовому изделию.....
13. Вес одного яйца колеблется в пределах....
14. Весу одного яйца среднего размера соответствует...
15. Средний вес яйца составляет?
16. Меланж размораживают непосредственно перед....
17. Сухих дрожжей берут по весу....
18. Дрожжи хранят....
19. Быстрозамороженные фрукты и ягоды.....

20. Хранить размороженные фрукты и ягоды....
21. Что такое инвертный сироп?
22. Инвертный сироп получается в результате....
23. Тесто- это...
24. Замес теста- это...
25. Какой этап приготовления следует за операцией замеса теста?
26. Операции, входящие в состав приготовления теста
28. Какие виды заварок вы знаете?
29. Что указывается в производственной рецептуре?
30. Какие вещества относятся к биологическим разрыхлителям теста?

Министерство образования и науки Пермского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Нытвенский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании  
Педагогического Совета ГБПОУ «НМТ»  
« 26 » декабря \_\_\_\_\_ 2023 г.  
Протокол № 74

Согласовано  
Председатель ВЭК  
Директор ООО «Скорпион»  
\_\_\_\_\_ С.П.Деменева  
« 26 » декабря \_\_\_\_\_ 2023 г.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ «НМТ»  
\_\_\_\_\_ Д.И.Геберт  
« 26 » декабря \_\_\_\_\_ 2023 г.



**МЕТОДИКА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ  
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по профессии 16472 Пекарь**

Нытва, 2023

### **Методика оценивания практической квалификационной работы**

**«Отлично»** - выпускник уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает санитарные нормы и требования безопасности труда.

**«Хорошо»** - выпускник владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим выпускником, правильно организует рабочее место, соблюдает санитарные нормы и требования безопасности труда.

**«Удовлетворительно»** - выпускник недостаточно владеет приемами работ практического задания, имеет ошибки, исправляемых с помощью педагога, отдельные несущественные ошибки в организации рабочего места и соблюдении санитарных норм и требований безопасности труда.

**«Неудовлетворительно»** – выпускник не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, санитарные нормы и требования безопасности труда не соблюдаются.

### **Методика оценивания письменной экзаменационной работы**

ПЭР выполняется решением тестов, она имеет 30 вопросов по 5 учебным дисциплинам учебного плана:

**«Отлично»** выставляется в случае 30 – 27 верных ответов на вопросы теста.

**«Хорошо»** выставляется в случае 26 – 23 верных ответов на вопросы теста.

**«Удовлетворительно»** выставляется в случае 22 – 19 верных ответов на вопросы теста.

**«Неудовлетворительно»** выставляется в случае менее 19 верных ответов на вопросы теста.