

**Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
Свердловской области
«Артинский агропромышленный техникум »**

РАССМОТРЕНО:
На педагогическом совете ГАПОУ СО
«Артинский агропромышленный техникум»
Протокол № 11
От «31 » мая 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГАПОУ СО
«Артинский агропромышленный техникум»
(В.И. Овчинников)
«31 » мая 2021 г.

ПРОГРАММА
итоговой аттестации
адаптированной основной программы профессионального
обучения – программы профессиональной подготовки
по профессии рабочего
16472 «ПЕКАРЬ»

п. Арти, 2020

ПРОГРАММА
итоговой аттестации
адаптированной основной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии рабочего **16472 «Пекарь»**

1.1 Программа итоговой аттестации выпускников основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочего **16472 «Пекарь»** разработана в соответствии с требованиями адаптированной образовательной программы, предназначенной для обучения лиц с ОВЗ (интеллектуальные нарушения).

1.2 Итоговая аттестация представляет собой процесс оценивания уровня образования и квалификации выпускников независимо от формы получения образования на основе требований адаптированной образовательной программы и завершается выдачей документа установленного образца об уровне образования и квалификации.

1.3 Предметом итоговой аттестации выпускника ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум» является уровень образованности, оцениваемый через систему индивидуальных образовательных достижений, включающих в себя:

- учебные достижения в части освоения профессиональных модулей
- *ПМ. 01. «Приготовление и разделка теста»*
- *ПМ. 02 «Термическая обработка теста, отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, укладка и упаковка готовой продукции»*

1.4 Программа итоговой аттестации является частью адаптированной образовательной программы ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум» основной программы профессионального обучения – программы профессиональной подготовки по профессии рабочего **16472 «Пекарь»**.

1.5 При разработке программы итоговой аттестации определены:

- состав итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- необходимые экзаменационные материалы;
- условия подготовки и процедура проведения итоговой аттестации;
- формы проведения итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

1.6 Программа итоговой аттестации корректируется ежегодно рабочими группами по образовательной программе и утверждается руководителем образовательного учреждения после ее обсуждения на заседании Педагогического совета образовательного учреждения.

1.7 Объем времени и вид аттестационных испытаний входящих в ИА выпускников, устанавливается Федеральным государственным образовательным стандартом в части государственных требований к оцениванию качества освоения ОП, содержания и уровня подготовки выпускников по профессии рабочего **16472 «Пекарь»**.

1.8. Для обучающихся проводится инструктивно-методическое собрание, где до обучающихся и их родителей (законных представителей) доводится содержание Положения о итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум», разъясняются основные моменты процедуры ИА выпускников, выпускники знакомятся с оценочной системой.

1.9 К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, завершившие полный курс обучения (освоение профессиональных модулей) и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные образовательной программой. Допуск выпускника к государственной итоговой аттестации (в том числе, к повторной аттестации) оформляется приказом руководителя образовательного учреждения на основании решения педагогического совета.

2. Состав итоговой аттестации

2.1 Итоговая аттестация в соответствии с Государственным образовательным стандартом по образовательной программе включает в себя:

- Выпускную практическую квалификационную работу

3. Формы проведения итоговой аттестации

3.1.Выполнение практической выпускной квалификационной работы выпускником направлено на выявление уровня освоения профессиональных и общих компетенций и определение уровня овладения выпускником трудовыми функциями по профессии (профессиям) ПК. В соответствии с требованиями федерального государственного стандарта по профессии рабочего **16472 «Пекарь»**. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию профессиональных модулей:

- ПМ. 01. «Приготовление и разделка теста»
- ПМ. 02 «Термическая обработка теста, отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, укладка и упаковка готовой продукции»

В качестве объектов выпускной практической квалификационной работы выбираются производственные работы, предусматривающие демонстрацию овладения профессиональными компетенциями для профессии, которые соответствуют по техническим требованиям уровню квалификации, предусмотренному видом профессиональной деятельности:

4. Особенности проведения итоговой аттестации для лиц с ОВЗ (интеллектуальными нарушениями)

Итоговая аттестация лиц с ограниченными возможностями здоровья проводится в соответствии с федеральным и региональным законодательством, законами и иными нормативными правовыми документами в обстановке, исключающей влияние негативных факторов на состояние здоровья таких лиц, и организуется с учетом особенностей их физического развития и индивидуальных возможностей. Обеспечение специального психологического сопровождения лиц с нарушениями зрения на всех этапах ИА. Организационно-технические условия проведения экзамена должны учитывать индивидуальные особенности обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов и обеспечивать им возможность беспрепятственного доступа и пребывания в аудиториях, туалетных и других помещениях. В помещениях должны быть пандусы, поручни, расширенные дверные проемы, пандусы, специальные кресла и другие приспособления. При отсутствии лифтов аудитория располагается на первом этаже. При проведении экзамена присутствуют ассистенты, оказывающие

участникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей, помогающие им занять рабочее место, передвигаться, прочитать задание, принять лекарство. Участники экзамена могут пользоваться необходимыми им техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

1. На итоговой аттестации могут присутствовать родители(опекуны).
- 2.Норма времени на выполнение задания строго не ограничивается.
- 3.В процессе выполнения задания мастер п\о может оказывать помощь лицам с физическими нарушениями здоровья.
- 4.Для создания комфортных условий лицам с ОВЗ, при сдаче ИА рекомендуется деление ини группы (6- 8 человек).

5. Необходимые экзаменационные материалы (Фонды оценочных средств)

4.1 Выполнение выпускной практической квалификационной работы представляет собой имитацию трудовой деятельности пекаря на рабочем месте на предприятиях питания и в учебном кулинарном и кондитерском цехе. На основе федерального государственного стандарта определены наиболее значимые для данной трудовой деятельности профессиональные и общие компетенции. Сформулировано задание, согласованное с ведущими работодателями территории. Выполнение данных заданий позволит выпускнику в ходе его выполнения предъявить для оценки требуемые общие и профессиональные компетенции.

Пример задания для ВПКР:

Задание 1

- Приготовьте: сдобу с начинкой из джема.

Инструкция по выполнению задания:

1. Правильно выбрать инструменты, приспособления и инвентарь;
2. Произвести механическую кулинарную обработку продуктов;
3. Соблюдать ТБ;
4. Соблюдать технологию приготовления изделий;
5. Контролировать качество выполняемой работы;
6. Выявлять и исправлять дефекты.

Оценка Вашей деятельности будет совершаться по следующим критериям:

Критерии оценки

1. Проверяет органолептическим способом качество продуктов и сырья.
2. Самостоятельно организует рабочее место, выбирает инструменты и инвентарь.
3. Самостоятельно выполняет задание.
4. Использует различные технологии приготовления мучных изделий.
5. Оценивает качество готовых изделий, десертов.
6. Соблюдает нормы охраны труда, правила гигиены и производственной санитарии; ования техники безопасности и правила пожарной безопасности на рабочем месте.

Для выполнения задания вам необходимо иметь спецодежду, соответствующую правилам гигиены и производственной санитарии. Задание необходимо выполнять в соответствии с инструкцией. На выполнение задания отводится от 1- 3 часов .

При решении данной профессиональной задачи выпускник может воспользоваться следующей справочной и профессиональной информацией:

1. Профессиональные справочники:

Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Содержание экзаменационных заданий для выпускной практической работы основано на содержании следующих междисциплинарных курсов, разделов и тем:

- ПМ. 01. «Приготовление и разделка теста»
- ПМ. 02 «Термическая обработка теста, отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, укладка и упаковка готовой продукции»

Бабушкина Жанна Сергеевна	Чебуреки с мясом и с картофелем на заварном тесте
Белова Надежда Алексеевна	Пирожки « Лодочки» из дрожжевого сдобного теста (с луком ом)
Веденькова Оксана Олеговна	Пирог из сдобного теста открытый с картофелем и луком
Ведиянцева Наталья Борисовна	Сосиски «Фигурные»в сдобном дрожжевом тесте
Деревянкин Андрей Николаевич	Ватрушки из сдобного теста с картошкой
Кардашин Алексей Александрович	Булочка «Московская»из сдобного теста Сердечко(сахар, мак, а)
Корлыханов Максим Александрович	Булочки цветочки из сдобного теста с джемом
Кудрявцева Сабина Олеговна	Самса с курой и луком из слоёного теста
Кузнецов Александр Васильевич	Пицца с колбасой и огурцами из слоёного теста
Липин Александр Викторович	Торт «Дамские пальчики»со сметанным кремом
Ободец Сергей Максимович	Шарлотка « Ягодная.»
Печерских Роман Николаевич	Кекс «Столичный»
Рухмалева Анастасия Андреевна	Печенье «Фигурное» из песочного теста
Сороколетовских Вячеслав Дмитриевич	Мини Кексы сдобные с начинкой из джема.
Хорунжий Матвей Анатольевич	Батон «Молочный» из сдобного дрожжевого теста
Щепочкин Сергей Евгеньевич	Плетенки с маком из сдобного дрожжевого теста.

4.2 К каждому сформулированному заданию выпускной практической квалификационной работы разработана своя контрольная оценочная ведомость, в которой изложены признаки (критерии) проявления компетенций, и в % отношении выводится степень освоения компетенций, и далее осуществляется перевод в традиционную систему (пятибалльную). Таким образом, используется технология оценивания – **критериальная**. На основании планируемых результатов обучения установлены критерии оценивания. Цель критериев оценки – установить четкие и недвусмысленные стандарты достижения каждого из запланированных результатов обучения. Они описывают, что выпускник, как ожидается, должен выполнить, чтобы продемонстрировать, что запланированная цель/результат достигнута им. Следует особо подчеркнуть, что оценка компетенции предусматривает только возможность либо подтвердить, либо не подтвердить ее освоение. Другими словами, *компетенция либо освоена, либо нет.*

Устанавливается оценивание следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

а также общих компетенций, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом:

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.

Критерии оценивания выпускных практических квалификационных работ

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 техники безопасности, овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям в полном объеме; правильно выполнено от 90-100% заданий.

4 (хорошо):

- аттестуемый владеет приемами работ практического задания, возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования техники безопасности, овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям; правильно выполнено от 70-89% заданий.

3 (удовлетворительно):

- аттестуемый показал недостаточное владение приемами работ практического задания, наличие ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований техники безопасности, частично овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям, правильно выполнено от 50-69% заданий.

2 (неудовлетворительно):

- аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования техники безопасности не соблюдаются, не овладел системой знаний соответствующим профессиональным компетенциям, правильно выполнено менее 50% заданий.

На основании оценки профессиональных компетенций, подтверждающих освоение профессиональных компетенций, в случае получения удовлетворительных, хороших, отличных оценок присваивается установленная квалификация.

5. Состав аттестационной комиссии

5.1 Состав аттестационных комиссий формируется руководителем образовательного учреждения из числа педагогических и руководящих работников образовательного учреждения, представителей предприятий, организаций - социальных партнеров и других компетентных в области образования специалистов.

Председатель АК - зам. директора по УВР Мотыхляева И.М.

Зам. председателя – педагог психолог ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный, Малафеева Ю.А.

Член АК - мастер п/о ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум.

Щапова С.А.

5.2 Заседания аттестационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются результаты аттестационных испытаний и особые мнения членов комиссии. Протоколы заседаний аттестационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии. Результаты экзаменов объявляются в тот же день. Присуждение квалификации происходит на заключительном заседании аттестационной комиссии и записывается в протоколе заседаний.

5.3 Выпускники, допущенные к итоговой аттестации, но получившие оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную сдачу итоговой аттестации в установленном порядке Положением о итоговой аттестации выпускников ГАПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум».

5.4 Аттестационная комиссия может определить срок повторной сдачи государственного экзамена, но не ранее, чем через полгода.