

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»

В.А. Сулопаров
«05» _____ 2022г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения Государственной итоговой аттестации

по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования
(программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

19.01.04. «Пекарь»

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Уровень освоения: базовый

Асбест, 2022г.

РАССМОТРЕНО:

на заседании ПЦК «Торговое общество

«Венное питание и сервис услуг»

Протокол № 9 от «29» 11 2022г

Руководитель ПЦК Ленцова Светлана Викторовна

СОГЛАСОВАНО:

Педагогический совет ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

Протокол № 4 от «2» 12 2022г

Председатель [подпись]

СОГЛАСОВАНО:

ООО ТООСР

наименование предприятия

Макаш Светлана Ивановна

ФИО

Директор

должность

« 30 » 11 2022 г



ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель Государственной итоговой аттестации: определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы среднего профессионального образования 19.01.04. «Пекарь» соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования ФГОС 19.01.04 Пекарь

Форма Государственной итоговой аттестации: защита выпускной квалификационной работы в виде:
— выпускной практической квалификационной работы,
— письменной экзаменационной работы.

В результате освоения ОПОП СПО 19.01.04.«Пекарь» должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

а также должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВД 1 «Размножение и выращивание дрожжей»

- 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

ВД 2 «Приготовление теста»

- 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 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста

ВД 3 Разделка теста.

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 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ВД 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

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 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных 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.

ВД 5 Укладка и упаковка готовой продукции.

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.

1. ТЕМЫ И ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Для проведения процедуры государственной итоговой аттестации по ОПОП СПО 19.01.04.«Пекарь» разрабатываются темы выпускных письменных экзаменационных работ и задания для выполнения выпускных практических квалификационных работ.

Темы письменных экзаменационных работ и задания для выполнения выпускных практических квалификационных работ разрабатываются мастером /ведущим преподавателем, рассматриваются на профильной цикловой комиссии «Торговли, общественного питания и сферы услуг», согласуются с представителем работодателя, согласуются с методическим советом и

утверждаются директором техникума.

Ознакомление с темами и заданиями ВКР проводится не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Темы письменной экзаменационной работы:

	Темы профессия «Пекарь»		Темы профессия «Кондитер»
1	Технология приготовления хачапури по - аджарски		Технология приготовления торта «Октябрьский»
2	Технология приготовления пирог «Московского»		Технология приготовления пирожного «Рулет чешский»
3	Технология приготовления пирожков жареных с мясным фаршем		Технология приготовления торта «Нарцисс»
4	Технология приготовления ватрушки с творогом		Технология приготовления пирожное корзиночка с зефирным кремом
5	Технология приготовления булочки с изюмом и орехами		Технология приготовления торта «Рубин»
6	Технология приготовления пирожков печеных с яйцом и луком		Технология приготовления бенто торт
7	Технология приготовления пирожков жаренных с яблочным фаршем		Технология приготовления рулета бисквит но - фруктового
8	Технология приготовления пирожков жаренных с капустным фаршем		Технология приготовления торта бисквитного «Пончик»
9	Технология приготовления самсы		Технология приготовления торта «Прага»
10	Технология приготовления булочки «Вензель»		Технология приготовления торта «Красный бархат»
11	Технология приготовления пирожков печеных с киви		Технология приготовления торта «Панчо»
12	Технология приготовления кулебяки с мясо картофельным фаршем		Технология приготовления торта «Хлопчик кучерявый»
13	Технология приготовления кренделя сдобного «Юбилейного»		Технология приготовления торта «К чаю»
14	Технология приготовления булочки «Российской»		Технология приготовления кекса «Свердловского»
15	Технология приготовления ватрушки венгерской		Технология приготовления торта «Творожного»
16	Технология приготовления пирожков печеных с картофельным фаршем		Технология приготовления пирожного «Анна Павлова»
17	Технология приготовления пирожков жаренных печенью		Технология приготовления маффинов с шоколадным кремом
18	Технология приготовления картофельной шаньги		Технология приготовления пирожное «Корзиночки с белковым кремом»
19	Технология приготовления булочки дорожной		Технология приготовления торта и заварного теста
20	Технология приготовления пирожков жаренных печенью		Технология приготовления пирожного «Картошка»
21	Технология приготовления гребешка «Уральского»		Технология приготовления бенто торта с кремом чиз
22	Технология приготовления беляшей		Технология приготовления маффинов
23	Технология приготовления ватрушки со сметаной		Технология приготовления печенья крекер с сыром

Задания для выполнения выпускной квалификационной работы

Темы профессия «Пекарь»		Темы профессия «Кондитер»	
1	Приготовить хачапури по - аджарски	1	Приготовить торт «Октябрьский»
2	Приготовить пирог «Московский»	2	Приготовить рулет «Чешский»
3	Приготовить пирожки жаренные с мясным фаршем	3	Приготовить торт «Нарцисс»
4	Приготовить ватрушки с творогом	4	Приготовить песочная корзиночка с зефирным кремом
5	Приготовить булочки с изюмом и орехами	5	Приготовить торт «Рубин»
6	Приготовить пирожки печеные с яйцом и луком	6	Приготовить пирожное «Эклер»
7	Приготовить пирожки печеные с яблочным фаршем	7	Приготовить бенто торт
8	Приготовить пирожки жаренные с капустным фаршем	8	Приготовить рулет бисквит но - фруктовый
9	Приготовить самсу	9	Приготовить торт «Пончик»
10	Приготовить сдобную булочку «Вензель»	10	Приготовить торт «Прага»
11	Приготовить кулебяку с мясо картофельным фаршем	11	Приготовить торт «Красный бархат»
12	Приготовить пирожки печеные с киви	12	Приготовить торт «Панчо»
13	Приготовить крендель сдобный «Любительский»	13	Приготовить торт «Хлопчик кучерявый»
14	Приготовить булочку «Российскую»	14	Приготовить торт «К чаю»
15	Приготовить ватрушку венгерскую	15	Приготовить кекс «Свердловский»
16	Приготовить пирожки печеные с картофельным фаршем	16	Приготовить торт «Творожный»
17	Приготовить пирожки жаренные с печеночным фаршем	17	Приготовить пирожное «Анна Павлова»
18	Приготовить картофельную шаньгу	18	Приготовить маффины с шоколадным кремом
19	Приготовить булочку «Дорожную»	19	Приготовить крошковое пирожное «Картошка» обсыпная
20	Приготовить пирожки жаренные с печеночным фаршем	20	Приготовить бенто торт
21	Приготовить гребешок «Уральский»	21	Приготовить торт шоколадный с пикантной вишней
22	Приготовить беляши	22	Приготовить маффины
23	Приготовить ватрушку со сметаной	23	Приготовить печенье крекер с сыром

2. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Критерии оценки выпускной практической квалификационной работы, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Показатели оценки выполнения ВКР (освоенные ОК и ПК)	Основные критерии оценки результата
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Организует рабочее место в соответствии с заданием (выбирает необходимые инструменты и материалы)
	Организует рабочее место в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Использует технологические карты и схемы при приготовлении мучных кондитерских изделий
	Выполняет технологические операции в соответствии с технологическим процессом
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Использует нормативно- технологическую документацию (Сборники рецептов, учебные пособия) при выполнении задания
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Составляет технологическую документацию с использованием ИКТ
ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	Замешивает дрожжевое тесто опарным или безопарным способом
	Осуществляет замес бездрожжевых видов теста
ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	Делит тесто на куски заданной массы
	Формует тестовые заготовки определенной массы для штучно-выпеченных изделий из бездрожжевого теста
ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную.	Формует изделия из дрожжевого теста для хлеба, батонов
	Формует тестовые заготовки для мелкоштучных булочных изделий
	Формует изделия из дрожжевого теста в виде пирогов, кулебяк, ватрушек
ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	Формует изделия из бездрожжевого теста
	Формует изделия из дрожжевого теста в виде пирогов, кулебяк, ватрушек

	формирует изделия при помощи отсадки
ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	подготавливает формы и противни для выпечки различных полуфабрикатов
	Укладывает сформованные полуфабрикаты в формы, на противни
	отделяет поверхность лезеном
ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	Определяет готовность изделий и полуфабрикатов к выпечке.
	Знает признаки готовности разных полуфабрикатов к выпечке и способы определения
ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий	Задает необходимый температурный режим выпечки для хлебобулочных изделий
	Задает необходимый температурный режим выпечки для мучных кондитерских изделий
	определяет готовность изделия при выпечке
ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.	владеет приемами отделки поверхности готовых хлебобулочных изделий
	владеет приемами отделки поверхности мучных кондитерских изделий
ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	составляет алгоритм деятельности в соответствии с технологическим процессом приготовления
ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания.	включает печи и шкафы, задает температурный режим выпечки изделий и полуфабрикатов
ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	укладывает готовые изделия в лотки, короба, коробки
	оформляет маркировку хлебобулочных и кондитерских изделий.

ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Показатели оценки письменной экзаменационной работы (освоенные ОК и ПК)	Основные критерии оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	осознает социальную значимость профессии пекаря и кондитера планирует профессиональную карьеру
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организует рабочее место в соответствии с заданием (выбирает необходимые инструменты и материалы) Организует рабочее место в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Составляет алгоритм деятельности в соответствии с технологическим процессом Адекватно оценивает результаты работы
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Использует информацию СМИ, интернета и других информационных ресурсов для решения профессиональных задач
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Составляет технологические карты и схемы с использованием ИКТ, Представляет презентацию к ВКР
ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	Раскрывает технологический процесс приготовления теста различными способами определяет готовность теста по органолептическим показателям
ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.	осуществляет подбор оборудования необходимого при выполнении задания соблюдает правила эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании
ПК.3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	соблюдает последовательность технологических операций при разделке различных видов теста следит за выходом полуфабрикатов
ПК.4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	осуществляет контроль за режимом выпечки полуфабрикатов и изделий применяет приемы определения готовности выпеченных изделий
ПК.4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных и кондитерских изделий.	выполняет технологические приемы по отделке поверхности хлебобулочных изделий выполняет технологические приемы по отделке поверхности кондитерских изделий
ПК.5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	соблюдает правила упаковки и маркировки готовых изделий знает условия и сроки хранения готовой продукции

2. ПРОВЕДЕНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ВКР

2.1 Оценка выполнения выпускной практической квалификационной работы

Методы оценки: (экспертная) оценка по критериям

Требования к процедуре оценки:

Помещение: Учебная лаборатория

Оборудование: пекарский шкаф, пароконвектомат, планетарный миксер, весы электронные, микроволновая печь, производственные столы, стеллажи.

Инструменты и материалы: инвентарь кондитерского цеха, сырье для приготовления изделий, пергамент,

Норма времени на выполнение задания: 5 час.

Шкала оценки: «0» баллов - признак отсутствует;

«1» балл – признак проявлен частично или на уровне некоторых элементов;

«2» балла – признак присутствует в полном объеме;

Перевод баллов полученных при выполнении ВПКР в пятибалльную систему оценки:

40 - 32 баллов соответствует оценке 5 «отлично»,

31 - 23 баллов соответствует оценке 4 «хорошо»,

22-17- баллов соответствует оценке 3 «удовлетворительно»,

15 баллов и менее – 2 «неудовлетворительно».

2.2 Оценка письменной экзаменационной работы

Методы оценки: (экспертная) оценка по критериям

Требования к процедуре оценки:

Помещение: малый зал учебной лаборатории

Оборудование: компьютер, мультимедийный проектор, экран, столы, стулья, трибуна

Время на защиту письменной экзаменационной работы: 15 мин.

Шкала оценки: «0» баллов - признак отсутствует;

«1» балл – признак проявлен частично или на уровне некоторых элементов ;«2» балла – признак присутствует в полном объеме

Перевод баллов полученных при выполнении ВПКР в пятибалльную систему оценки:

32- 28 баллов соответствует оценке 5 «отлично»,
27 - 22 баллов соответствует оценке 4 «хорошо»,
21 - 17 баллов соответствует оценке 3 «удовлетворительно»,
00 баллов и менее – 2 «неудовлетворительно».

2.3 Порядок определения оценки за выполнение выпускной квалификационной работы

Итоговая оценка за выпускную квалификационную работу определяется суммированием среднего балла полученного по результатам выполнения задания выпускной практической квалификационной работы и среднего балла полученного за защиту письменной экзаменационной работы.

Перевод баллов полученных за выпускную квалификационную работу в пятибалльную систему оценки:

72 -59 баллов соответствует оценке 5 «отлично»,
58 - 49 баллов соответствует оценке 4 «хорошо»,
48 - 34 баллов соответствует оценке 3 «удовлетворительно»,
33 балла и менее – 2 «неудовлетворительно»

3. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

3.1 Листы оценки выполнения выпускной практической квалификационной работы

5.1.1 Сводная лист оценки выполнения выпускной практической квалификационной работы

3.2 Листы оценки защиты письменной экзаменационной работы

5.2.1.Сводный лист оценки письменной экзаменационной работы

3.3 Сводный протокол выпускной квалификационной работы

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Асбестовский политехникум» учебный корпус 2**

ЛИСТ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Вид аттестационного испытания: итоговая аттестация по профессии 19.01.04 «Пекарь» Группа №20 Шкурс Дата: _____

Тема работы: Технология приготовления пирожков печеных с яблочным фаршем, «Рулетабисквитно-фруктового», приготовить, оформить и подать.

Председатель комиссии: Шакун С.И. Зам. председателя: Фетисова Е.И.

Члены комиссии: Лаврентьева И.В., Оберюхина Н.Н., Семенова С.Х.

Ф.И.О. обучающегося: Земерова Диана Евгеньевна

Наименование ВПД	Наименование ПК, ОК	Параметры оценивания	Критерии оценивания	баллы (0-2 балла)	
Выполнение практической квалификационной работы					
ВПД 2 Приготовление теста.	ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	Приготовить пирожки печеные с яблочным фаршем	Организовывает рабочие места в соответствии с этапами технологического процесса, требованиями ТБ и производимыми работами		
			Соблюдает санитарные нормы и правила		
Подготавливает сырье в соответствии с рецептурой					
Осуществляет замес дрожжевого теста, брожение, определяет его готовность					
Делит тесто на куски заданной массы, подготавливает фарш					
ВПД 3 Раздела теста.	ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную.		Формует изделия из дрожжевого теста в виде лепешки, укладывает фарш на середину, формует изделие в виде лодочки		
			Осуществляет расстойку изделий		
			Отделяет поверхность льезоном		
ВПД 4 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.			Определяет готовность полуфабриката к выпечке	
	ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки			Задаёт необходимый температурный режим выпечки пирожков Определяет готовность выпеченного изделия	
ВПД 2 Приготовление теста.	ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	Приготовить рулетбисквитно - фруктовый	Организовывает рабочие места в соответствии с этапами технологического процесса, требованиями ТБ и производимыми работами		
			Подготавливает сырье в соответствии с рецептурой		
Замешивает бисквитное тесто					
Формует бисквитные размазки для рулета					
ВПД 4 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий		Выпекает бисквитный полуфабрикат Определяет готовность бисквитного полуфабриката при выпечке.		
			Готовит отделочные полуфабрикаты		
			Оформляет рулет в соответствии с технологией,		
			Отделяет поверхность.		
				Проверяет выход изделия, представляет рулет	
				Итого	

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Асбестовский политехникум» учебный корпус 2
ЛИСТ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Защита письменной выпускной квалификационной работы		
	Критерии оценивания	баллы (0-2)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Представляет значение отрасли, ее перспективы развития	
	Понимает роль пекаря на производстве	
	Понимает роль кондитера на производстве	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для выполнения профессиональных задач	Работа соответствует стандарту оформления	
	Использует современные источники информации, сборники рецептов	
	Представляет технологические карты по приготовлению мучных изделий	
	Представляет технологические схемы по приготовлению кондитерских изделий	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Производит расчет сырья на заданное количество изделий	
	Использует интернет ресурсы, справочники, сборники рецептов и другие источники информации при написании письменной работы	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	В защите применяет презентацию, проявляет грамотный и логичный стиль изложения информации	
	Цели и задачи соответствуют теме	
	Работа выполнена в логической последовательности, содержит все разделы предусмотренные содержанием	
	Соблюден технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку, коррекцию собственной деятельности	Соблюдены требования охраны труда и санитарные нормы	
	Дает органолептическую оценку качества блюд	
	Проводит самоанализ и адекватно оценивает результаты работы	
	Итого	

0 баллов – компетенция не проявляется

1 балл – компетенция проявляется частично

2 балла – компетенция проявляется

Выполнение практической квалификационной работы

40-34 балла - оценка «5»

33-28 баллов - оценка «4»

27-20 баллов - оценка «3»

Защита письменной экзаменационной работы

28 -32 балла - оценка «5»

27-23 балла - оценка «4»

17-22 балла - оценка «3»

Максимальная количественная оценка - баллов Оценка -

Председатель комиссии _____ Шакун С.И.

Зам. председателя _____ Фетисова Е.И.

Члены комиссии _____ Лаврентьев И.В. _____ Оберюхтина Н.Н. _____ Семенова С.Х.

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

Учебный корпус 2

ПРОТОКОЛ № 1

Заседания государственной экзаменационной комиссии

Дата проведения: «16» июня 2023 года

Группа №20 программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих: 19.01.04 «Пекарь»

Квалификация: пекарь, кондитер

Председатель ГЭК: Шакун Светлана Ивановна, директор «ООО Торговое объединение общественного питания» (ООО ТООП)

Заместитель председателя ГЭК: Фетисова Елена Ивановна, заместитель директора ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Члены комиссии:

1. Семенова Светлана Хамитовна заведующая производством «ООО ТООП» столовая 12

2. Оберюхтина Наталья Николаевна кондитер И.П. Огнева Н.В «Кондитерский цех»

3. Лаврентьева Ирина Владимировна мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Государственная экзаменационная комиссия по результатам государственной итоговой аттестации **решила:**

- указанным в списке обучающимся отделения подготовки квалифицированных служащих и рабочих выставить следующие итоговые оценки, присвоить квалификацию «пекарь, кондитер» и выдать документ государственного образца - диплом об окончании ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Дата рождения	Оценка за государственную итоговую аттестацию	Присваиваемая квалификация	Вид документа	Подпись обучающегося
1.	Волкова Анастасия Алексеевна	01.07.2003		пекарь, кондитер	диплом	
2.	Жигалова Ирина Андреевна	14.12.2004		пекарь, кондитер	диплом	
3.	Земерова Диана Евгеньевна	22.04.2003		пекарь, кондитер	диплом	
4.	Каменская Виктория Денисовна	27.08.2003		пекарь, кондитер	диплом	
5.	Малкова Елена Викторовна	03.09.2003		пекарь, кондитер	диплом с отличием	
6.	Потапова Анастасия Ивановна	16.02.2005		пекарь, кондитер	диплом	
7.	Пономаренко Алена Витальевна	17.12.2003		пекарь, кондитер	диплом	
8.				пекарь, кондитер	диплом	

Председатель ГЭК: _____ Шакун С.И.

Заместитель председателя ГЭК: _____ Фетисова Е.И.

Члены комиссии: 1. _____ 2. _____ 3. _____

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

Учебный корпус 2

ПРОТОКОЛ № 2

Заседания государственной экзаменационной комиссии

Дата проведения: « 21 » июня 2023 года

Группа №20 программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих: 19.01..04 «Пекарь»

Квалификация: пекарь, кондитер

Председатель ГЭК: Шакун Светлана Ивановна, директор ООО Торговое объединение общественного питания» (ООО ТООП)

Заместитель председателя ГЭК: Фетисова Елена Ивановна, заместитель директора ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Члены комиссии:

1. Семенова Светлана Хамитовна заведующая производством «ООО ТООП» столовая 12
2. Оберюхтина Наталья Николаевна кондитер И.П. Огнева Н.В «Кондитерский цех»
3. Лаврентьева Ирина Владимировна мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Государственная экзаменационная комиссия по результатам государственной итоговой аттестации **решила:**

- указанным в списке обучающимся отделения подготовки квалифицированных служащих и рабочих выставить следующие итоговые оценки, присвоить квалификацию «пекарь, кондитер» и выдать документ государственного образца - диплом об окончании ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Дата рождения	Оценка за государственную итоговую аттестацию	Присваиваемая квалификация	Вид документа	Подпись обучающегося
1.	Бердов Борис Юрьевич	08.03.2004		пекарь, кондитер	диплом	
2.	Гурин Илья Дмитриевич	08.03.2004		пекарь, кондитер	диплом	
3.	Королева Анастасия Андреевна	02.05.2004		пекарь, кондитер	диплом	
4.	Матвеечкин Виктор Николаевич	28.01.2004		пекарь, кондитер	диплом	
5.	Панькин Никита Александрович	15.10.2004		пекарь, кондитер	диплом с отличием	
6.	Смирнова Карина Андреевна	30.05.2004		пекарь, кондитер	диплом	
7.	Фазылов Ирек Ильнурович	29.05.2004		пекарь, кондитер	диплом	
8.	Яковлева Ирина Максимовна	18.09.2003		пекарь, кондитер	диплом	

Председатель ГЭК: _____ Шакун С.И.

Заместитель председателя ГЭК: _____ Фетисова Е.И.

Члены комиссии: 1. _____

2. _____

3. _____

Министерство образования и молодёжной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
Учебный корпус 2
ПРОТОКОЛ № 3
Заседания государственной экзаменационной комиссии

Дата проведения: « 23» июня 2022 года

Группа №20 программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих: **19.01.04 «Пекарь»**

Квалификация: пекарь, кондитер

Председатель ГЭК: Шакун Светлана Ивановна, директор ООО Торговое объединение общественного питания» (ООО ТООП)

Заместитель председателя ГЭК: Фетисова Елена Ивановна, заместитель директора ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Члены комиссии:

1. Семенова Светлана Хамитовна заведующая производством «ООО ТООП» столовая 12

2. Оберюхтина Наталья Николаевна кондитер И.П. Огнева Н.В «Кондитерский цех»

3. Лаврентьева Ирина Владимировна мастер производственного обучения ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Государственная экзаменационная комиссия по результатам государственной итоговой аттестации **решила:**

- указанным в списке обучающимся отделения подготовки квалифицированных служащих и рабочих выставить следующие итоговые оценки, присвоить квалификацию **«менеджер по продажам»** и выдать документ государственного образца - диплом об окончании ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Дата рождения	Оценка за государственную итоговую аттестацию	Присваиваемая квалификация	Вид документа	Подпись обучающегося
1.	Берсенева Полина Юрьевна	31.10.2003		пекарь, кондитер	диплом с отличием	
2.	Важенина Анастасия Николаевна	09.09.2004		пекарь, кондитер	диплом	
3.	Копырин Максим Викторович	14.10.2002		пекарь, кондитер	диплом с отличием	
4.	Лихачев Андрей Евгеньевич	05.11.2002		пекарь, кондитер	диплом с отличием	
5.	Новиков Владислав Игоревич	20.08.2003		пекарь, кондитер	диплом	
6.	Радионов Вячеслав Дмитриевич	13.04.2004		пекарь, кондитер	диплом	
7.	Харенков Михаил Сергеевич	03.04.2003		пекарь, кондитер	диплом	
8.				пекарь, кондитер	диплом	

Председатель ГЭК: _____ **Шакун С.И. Заместитель председателя ГЭК:** _____ **Фетисова Е.И. Члены комиссии:** 1. _____

2. _____

3. _____

Министерство образования и молодёжной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
Учебный корпус 2

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ
к протоколу № 1от «16» июня 2023 г.
заседания Государственной экзаменационной комиссии по защите выпускной квалификационной работы
Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих:19.01.04.«Пекарь»

№ п/п	ФИО обучающегося	Баллы					Средний балл	Оценка
		Шакун С.И.	Фетисова Е.И.	Лаврентьева И.В	Оберюхтина Н.Н.	Семенова С.Х.		
1.	Волкова Анастасия Алексеевна							
2.	Жигалова Ирина Андреевна							
3.	Земерова Диана Евгеньевна							
4.	Каменская Виктория Денисовна							
5.	Малкова Елена Викторовна							
6.	Потапова Анастасия Ивановна							
7.	Пономаренко Алена Витальевна							
8								

Оценка критериев; 0-2 (0 – критерий не проявил, 1 – критерий проявил не полностью, 2 – критерий проявил полностью)

Председатель ГЭК: _____ Шакун С.И.

Заместитель председателя ГЭК: _____ Фетисова Е.И.

Члены комиссии: 1. _____

2. _____

3. _____

Министерство образования и молодёжной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
Учебный корпус 2

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ
к протоколу № 2 от « 21 » июня 2023 г.
заседания Государственной экзаменационной комиссии по защите выпускной квалификационной работы
Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих: 19.01.04.«Пекарь»

№ п/ п	ФИО обучающегося	Баллы					Средний балл	Оценка
		Шакун С.И.	Фетисова Е.И.	Лаврентьева И.В	Оберюхтина Н.Н.	Семенова С.Х		
1.	Берсенева Полина Юрьевна							
2.	Важенина Анастасия Николаевн							
3.	Копырин Максим Викторович							
4.	Лихачев Андрей Евгеньевич							
5.	Новиков Владислав Игоревич							
6.	Радионов Вячеслав Дмитриевич							
7.	Харенков Михаил Сергеевич							
8								

Оценка критериев; 0-2 (0 – критерий не проявил, 1 – критерий проявил не полностью, 2 – критерий проявил полностью)

Председатель ГЭК: _____ Шакун С.И.

Заместитель председателя ГЭК: _____ Фетисова Е.И.

Члены комиссии: 1. _____

2. _____

3. _____

Министерство образования и молодёжной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»
Учебный корпус 2

СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ
к протоколу № 3 от « 23 » июня 2023 г.
заседания Государственной экзаменационной комиссии по защите выпускной квалификационной работы
Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих: 19.01.04. «Пекарь»

№ п/п	ФИО обучающегося	Баллы				Средний балл	Оценка
		Шакун С.И.	Фетисова Е.И.	Лаврентьева И.В	Калугина Е.Н.		
1.	Берсенева Полина Юрьевна						
2.	Важенина Анастасия Николаевн						
3.	Копырин Максим Викторович						
4.	Лихачев Андрей Евгеньевич						
5.	Новиков Владислав Игоревич						
6.	Радионов Вячеслав Дмитриевич						
7.	Харенков Михаил Сергеевич						
8.							

Оценка критериев; 0-2 (0 – критерий не проявил, 1 – критерий проявил не полностью, 2 – критерий проявил полностью)

Председатель ГЭК: _____ Шакун С.И.

Заместитель председателя ГЭК: _____ Фетисова Е.И.

Члены комиссии: 1. _____

2. _____

3. _____