Министерство образования и науки Пермского края Государственное профессиональное образовательное учреждение «Кизеловский политехнический техникум»

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ по образовательной программе среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО на заседании цикловой комиссии «<u>OI</u>» <u>декабря</u> 2023 г. Председатель



Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 г., №799 (ред. от 13.07.2021).

Организация-разработчик: ГБПОУ «Кизеловский политехнический техникум»

Разработчик:

Мастер производственного обучения ГБПОУ «КПТ» Трифонова Ирина Сергеевна

СОГЛАСОВАНО:

Общество с ограниченной ответственностью «МЕД»

Hu . POCCHA

Рассмотрено на Педагогическом совете от « 08 » декабря 2023 г.

Содержание

1. Пояснительная записка	3
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	6
2.1. Область применения программы государственной	6
итоговой аттестации	
2.2. Государственная экзаменационная комиссия	8
3. Нормативно-правовые документы и локальные акты,	9
регламентирующие вопросы организации и проведения	
государственной итоговой аттестации	
4. Подготовка и процедура проведения государственной	11
итоговой аттестации	
4.1. Допуск обучающихся к прохождению	11
государственной итоговой аттестации	
4.2. Форма и порядок проведения государственной	12
итоговой аттестации	
4.3. Перечень необходимых документов для подготовки и	13
проведения государственной итоговой аттестации	
4.4. Требования к содержанию, объему и структуре	15
выпускных квалификационных работ	
4.5. График выполнения письменной экзаменационной	18
работы (ПЭР)	
4.6. Выполнение выпускной практической	18
квалификационной работы	
4.7. Защита выпускной квалификационной работы	19
5. Оценка результатов государственной итоговой аттестации	20
5.1. Критерии оценки знаний	20
5.2. Принятие решений государственной	22
экзаменационной комиссией	
5.3. Завершение работы государственной	23
экзаменационной комиссии	
6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций результатов	23
государственной итоговой аттестации	
7. Хранение выпускных квалификационных работ	26
Приложение 1. Примерная тематика выпускных	27
квалификационных работ	
Приложение 2. Лист ознакомления с программой	30
государственной итоговой аттестации	

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Государственная итоговая аттестация (далее - ГИА) — итоговая аттестация, завершающая освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ (далее - ОПОП).

ГИА является обязательной процедурой для обучающихся государственного профессионального образовательного учреждения Министерство образования и науки Пермского края ГБПОУ «Кизеловский политехнический техникум» (далее - техникум), завершающих освоение программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по профессии 19.01.04 «Пекарь».

Цели государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия уровня подготовки выпускников техникума по профессии 19.01.04 «Пекарь» требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 19.01.04 «Пекарь», готовности и способности решать профессиональные задачи, с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации;
- реализация современных механизмов оценки профессиональных компетенций;
- определение направлений совершенствования деятельности техникума, на предмет соответствия требованиям работодателей и мировым образцам подготовки профессиональных кадров;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации, выдаче выпускнику соответствующего диплома государственного образца о среднем профессиональном образовании.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующего формированию презентационных навыков;
 - разработка совместных с представителями работодателей предложений

и рекомендаций по совершенствованию освоения современных производственных процессов, приобретению практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности и профилю подготовки, предусмотренных ФГОС СПО.

ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК) в сроки, установленные учебным планом по профессии.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам (далее - ВКР), а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация выпускников завершается выдачей документа государственного образца об уровне среднего профессионального образования по профессии с присвоением квалификации: Пекарь — 3 или 4 разряд на основании результатов освоения ОПОП ППКРС и выполненной выпускной квалификационной работы в соответствии с Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих (ОК 016-94) и предъявляемыми требованиями к тарифным разрядам, приведёнными в ЕТКС.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине), и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем

через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

прохождения ГИА ГИА выпускники, прошедшие неуважительной ГИА причине, И выпускники, получившие на неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования

Во время проведения государственной итоговой аттестации выпускникам запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа ГИА является частью ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь».

Результаты освоения образовательной программы в виде общих компетенций (в соответствии с ФГОС СПО) и формы проверки их освоения:

Общие компетенции в соответствии с ФГОС СПО	Формы проверки
попрофессии 19.01.04 Пекарь	освоения
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость	Промежуточна
будущей	яаттестация.
профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Экзамен
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя	квалификационны
изцели и способов ее достижения, определенных	й.
руководителем.	Государственная
ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять	итоговая
текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию	аттестация
собственной деятельности, нести ответственность за	Защита
результаты своей работы.	выпускной
ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для	квалификационн
эффективного выполнения профессиональных задач.	ойработы
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).	

Результаты освоения образовательной программы в виде профессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС СПО) и формы проверки ихосвоения:

Профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь	Формы проверки освоения
Вид деятельности «Размножение и выращивание дрожжей»	000000000
ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для	Промежуточная
размножения и выращивания дрожжей.	аттестация.
	Экзамен
ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.	квалификационный
ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования	Государственная
дрожжевого цеха.	итоговая
	аттестация
	Защита выпускной
	квалификационной
	работы
Вид деятельности «Приготовление теста»	
ПК 2.1 Подготавливать и дозировать сырье.	Промежуточная
ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно	аттестация.
производственным рецептурам.	Экзамен
ПК 2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при	квалификационный
замесе и брожении.	Государственная
ПК 2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста.	итоговая
	аттестация
	Защита выпускной квалификационной
	квалификационнои работы.
Вид деятельности «Разделка теста»	раооты.
ПК 3.1. Производить разделку теста на куски вручную или с	Промежуточная
помощью тестоделительных машин.	аттестация.
ПК 3.2. Производить формирование тестовых заготовок	Экзамен
вручную или с применением формирующего оборудования.	квалификационный
ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских	Государственн
изделий	аяитоговая
из различных видов теста.	аттестация
ПК 3.4. Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста.	Защита
ПК 3.5. Производить укладку	выпускной
сформированных	квалификационной
полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	работы.
ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления	-
теста и	
формирования тестовых заготовок.	
ПК 3.7. Обслуживать шкаф	
окончательной расстойки и	
регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	

Вид деятельности «Термическая обработка теста и отдо	елка поверхности
хлебобулочных изделий»	-
ПК 4.1. Определить готовность полуфабрикатов к	Промежуточн
выпечке.	аяаттестация.
ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки	Экзамен
хлеба,	квалификационный
хлебобулочных и бараночных изделий.	Государственн
ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых	аяитоговая
хлебобулочных	аттестация
изделий.	Защита
ПК 4.4. Контролировать и	выпускной
регулировать режим сушки	квалификационной
сухарных изделий.	работы.
ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим	1
приготовления	
мучных кондитерских изделий.	
ПК 4.6.Обслуживать печи, духовые	
шкафы и другое	
оборудование для выпекания и сушки.	
Вид деятельности «Укладка и упаковка готовой проду	кции»
ПК 5.1.Производить обработку готовой продукции.	Промежуточн
ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку	аяаттестация.
хлебобулочных	Экзамен
изделий.	квалификационный
ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки,	Государственн
контейнеры.	аяитоговая
	аттестация
	Защита
	выпускной
	квалификационной
	работы.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

2.2. Государственная экзаменационная комиссия

B пелях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией техникуме (ГЭК), которая создается ПО программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.04 «Пекарь». Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников,

представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора техникума.

3.НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ И ЛОКАЛЬНЫЕ АКТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕВОПРОСЫ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения государственной итоговой аттестации:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (действующая редакция);
- Федеральный закон Российской Федерации «об образовании в Российской Федерации» от 02 августа 2013 года № 799 (ред. от 13.07.2021) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднегопрофессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь»;
- Приказ Министерства просвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"; Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 N 800 (ред. от 05.05.2022) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессиональногообразования";
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» от 29 октября 2013 г. № 1199 (ред. от 20.01.2021г.);
- Основная профессиональная образовательная программа программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 «Пекарь».
- Положение о проведении государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования ГБПОУ «КПТ»;
- Положение о выпускной квалификационной работе для программ среднего профессионального образования в ГБПОУ «КПТ»;
- Методические указания по подготовке, выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной работы для обучающихся по профессии 19.01.04 Пекарь».

4.ПОДГОТОВКА И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1Допуск обучающихся к прохождению государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих сформированности выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из видов деятельности ППКРС:

- Размножение и выращивание дрожжей.
- Приготовление теста.
- Разделка теста.
- Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
 - Укладка и упаковка, готовой продукции.

В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, сертификаты и дипломы олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Допуск обучающихся к ГИА рассматривается на заседании педагогического совета техникума и утверждается приказом директора по техникуму.

4.2 Форма и порядок проведения государственной итоговой аттестации

Форма проведения государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной

квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих выполняется в следующем виде:

- выпускная практическая квалификационная работа (ВПКР);
- письменная экзаменационная работа (ПЭР).

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации выпускников определены в соответствии с учебным планом по профессии в последнем семестре обучения.

Учебным планом профессии 19.01.04 «Пекарь» проведение государственной итоговой аттестации предусмотрено с 17 июня по 30 июня 2024 года.

График защиты выпускной квалификационной работы утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

4.3Перечень необходимых документов для подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

Перечень необходимых документов для проведения государственной итоговой аттестации:

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 799 (ред. от 13.07.2021) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь»;

- Основная профессиональная образовательная программа программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04«Пекарь»;
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников среднего профессионального образования по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 «Пекарь»;
- -Приказ директора техникума «О составе государственных экзаменационных комиссий и сроках защиты выпускных квалификационных работ при проведении государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих в 2024 году освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ директора техникума «О закреплении тем выпускных квалификационных работ за обучающимися и назначении руководителей при проведении государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих в 2024 году освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования»;
 - График защиты выпускной квалификационной работы;
- Приказ директора техникума «О допуске к государственной итоговой аттестации выпускников, завершающих в 2024 году освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих попрофессии 19.01.04 «Пекарь»;
- бланки протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии: (протокол защиты выпускных квалификационных работ для каждого члена ГЭК, сводный протокол защиты выпускных квалификационных работ, сводный протокол выпускных практических квалификационных работ по профессии, протокол заседания государственной итоговой аттестации).

4.4Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ

Выпускная квалификационная работа включает в себя:

- -выполнение выпускной практической квалификационной работы (ВПКР);
- -выполнение письменной экзаменационной работы (ПЭР).

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель. Закрепление за обучающимися тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей утверждается приказом директора техникума.

Тематика работ должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Задание на письменную экзаменационную работу согласовывается с начальником отдела по теоретическому обучению/производственному обучению и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе техникума.

Задание на письменную экзаменационную работу выдается обучающимся за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Основными функциями руководителя письменной экзаменационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения письменной экзаменационной работы;
 - оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
 - контроль за ходом выполнения письменной экзаменационной работы;
 - подготовка рецензии на письменную экзаменационную работу.

Структура письменной экзаменационной работы включает в себя титульный лист, задание, оглавление, введение, основную часть, список использованных источников заключение.

Титульный лист и задание оформляется в соответствии с Методическими

указаниями по выполнению выпускной квалификационной работы по профессии 19.01.04 «Пекарь».

Во введении обосновывается актуальность темы, указывается цель и задачи написания работы.

Основная часть должна содержать описание технологического процесса, соответствующего тематике работы, обоснование выбора используемых технологий, оборудования, бланков, приборов и приспособлений, описание параметров и режимов ведения процесса, передовых технологий и приемов труда, т.е. раскрывается тема работы. Обязательно должны указываться безопасные приемы выполнения работы. Описание работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

Отразить основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;

Технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

Рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

Технологическое оборудование хлебопекарного производства. В заключении приводятся выводы и рекомендации.

Основными требованиями к письменной экзаменационной работе являются:

- соответствие названия работы ее содержанию, четкая целевая направленность;
- логическая последовательность изложения материала, базирующаяся на прочных теоретических знаниях и практическом опыте по теме работы;
 - корректное изложение материала и грамотное оформление работы.

Кроме описательной части представляется электронная презентация по

теме.

Объем работы должен быть не менее 15-25 страниц текста.

Электронная презентация должна содержать не более 7-12 слайдов, раскрывающих содержание работы.

После выполнения письменной экзаменационной работы обучающийся сдает ее руководителю, который оформляет рецензию на письменную экзаменационную работу, знакомит с ним обучающегося и подписывает работу у заместителя директора по учебно-производственной работе.

Рецензия на письменную экзаменационную работу должна включать:

- оценку качества выполнения работы (грамотность, стиль изложения, качество иллюстраций, объем работы, соответствие заданию и требованиям стандартов к текстовым документам);
- отличительные особенности (применение современных технологий, инноваций, умение работать с технической, справочной литературой и конструкторскими документами);
- оценку качества выполнения графической части (правильность выполнения, соответствие заданию) письменной экзаменационной работы;
 - заключение (оценка письменной экзаменационной работы в целом).
 - 4.5График выполнения письменной экзаменационной работы (ПЭР)

№п/п	Этапы выполнения ПЭР	Срок выполнения	Ответственный
1.	Выбор темы		Руководитель ПЭР, обучающиеся
		преддипломнуюпрактику	
2.	Составление плана ПЭР, согласование его с руководителем	неделю до выхода обучающихся на	Руководитель ПЭР, обучающиеся
3.	Согласование индивидуального задания на ПЭР	преддипломнуюпрактику Не позднее, чем за 4дня до выхода обучающихся на преддипломную практику	1
4.	Выполнение ПЭР	4 недели	Руководитель ПЭР, обучающиеся
5.	Консультации по выполнению и подготовке к ПЭР	4 недели	Руководитель ПЭР, обучающиеся
6.	Составление письменного отзыва на ПЭР	За две недели до защиты	Руководитель ПЭР
7.	Написание рецензии	За две недели до защиты	Рецензенты
8.	Допуск к защите ПЭР	Не позднее чем за 3 днядо защиты	Заместитель директора по УПР, начальник отдела по производственному обучению Председатель ПЦК

4.6Выполнение выпускной практической квалификационной работы

Выпускная практическая квалификационная работа (далее - ВПКР) должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь.

Процедура выполнения ВПКР предполагает выполнение задания в соответствии с темой выпускной квалификационной работы в учебной мастерской техникума или в условиях производства в присутствии мастера производственного обучения и представителя работодателя.

ВПКР Перечень содержание разрабатывается мастером тем И преподавателем производственного обучения ведущим совместно c профессионального цикла, рассматривается на заседании цикловой комиссии, согласовывается с начальником отдела по производственному обучению, согласовывается с работодателем.

Перечень тем ВПКР доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Обязательным требованием для ВПКР является соответствие ее тематики содержанию одной или нескольких профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности.

Сложность работы должна соответствовать уровню 3-4 квалификационного разряда.

Задание на ВПКР выдается обучающемуся не позднее, чем за две недели до начала производственной практики. Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимся самостоятельно в период производственной практики на предприятии.

Оценка качества выполнения ВПКР осуществляется комиссией, состав которой формируется из числа руководящих и педагогических работников техникума и представителей работодателя.

ВПКР должна быть выполнена в полном соответствии с техническими требованиями и в установленный срок.

Отчетная документация по ВПКР предоставляется государственной экзаменационной комиссии при защите обучающимся выпускной квалификационной работы вместе с письменной экзаменационной работой.

4.7 Защита выпускной квалификационной работы

На защиту выпускной квалификационной работы отводится не более 20 минут. Процедура защиты включает в себя доклад обучающегося, чтение членами государственной экзаменационной комиссии рецензии, вопросы членов государственной экзаменационной комиссии и ответы обучающегося. Комиссия вправе после завершения доклада задавать обучающемуся дополнительные вопросы по теме работы с целью определения объективной оценки.

После окончания защиты ВКР государственная экзаменационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты выпускной квалификационной работы с указанием оценки и присвоенного разряда по профессии. Решение комиссии доводится до сведения обучающегося в день защиты.

5.ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Критерии оценки знаний

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Оценка результатов государственной итоговой аттестации производится государственной экзаменационной комиссией на закрытом заседании большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. В равенства голосов решающим является ГОЛОС председателя государственной экзаменационной комиссии.

Критерии оценки письменной экзаменационной работы:

Оценка «5» (отлично) ставится в случае, когда работа носит практический характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями, имеет отличные отзывы руководителя и рецензента. При защите работы обучающийся показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики) или представляет электронную презентацию, легко и правильно отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «4» (хорошо) ставится в случае, когда работа носит практический характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями, имеет положительные отзывы руководителя и рецензента. При защите обучающийся показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики) или представляет

электронную презентацию, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «З» (удовлетворительно) ставится в случае, когда работа носит практический характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения, в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится в случае, когда работа носит практический характер, но не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях, в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания. При защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросыпо теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или электронная презентация.

Критерии оценки выпускной практической квалификационной работы:

Оценка «5» (отлично) ставится, если аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работы практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если аттестуемый владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует свое место, соблюдает требования безопасности труда.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если аттестуемый недостаточно владеет приемами работ практического задания, допускает ошибки, исправляет их с помощью мастера, присутствуют отдельные несущественные ошибки в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если аттестуемый не умеет выполнять приемы работы практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

Порядок выставления общей оценки

При выставлении общей оценки учитываются результаты выполненной письменной экзаменационной работы (ПЭР) как 50% от общей оценки и результаты выполненной выпускной практической квалификационной работы – 50% от общей оценки.

Пример формирования общей оценки

Составная частьВКР:	Оценк а	Коэффици ентпересчёта	Балл (Оценка)
ПЭР	5	0,5	2,5
ВПКР	5	0,5	2,5
		Итого	5

5.2 Принятие решений государственной экзаменационной комиссией

На основании выставленных оценок государственная экзаменационная комиссия принимает одно из решений: лицу, успешно прошедшему государственную итоговую аттестацию (не ниже оценки "удовлетворительно"), выдать документы об образовании и о квалификации (дипломс приложением к нему); лицо, получившее неудовлетворительные результаты, считается не прошедшим государственной итоговой аттестации.

Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию и выдаче соответствующего документа об образовании, фиксируется в протоколе, который подписывается председателем (в случае отсутствия председателя — его заместителем) и секретарём государственной экзаменационной комиссии. Протокол хранится в архиве образовательной организации 75 лет.

По окончании проведения государственной итоговой аттестации издается приказ по техникуму «Об отчислении обучающихся в связи с получением образования», который заносится в «Книгу приказов о контингенте обучающихся».

5.3 Завершение работы государственной экзаменационной комиссии

По результатам государственной итоговой аттестации, государственной экзаменационной комиссией составляется отчет. В отчете отражается информация: перечень аттестационных испытаний, входящих в

процесс государственной итоговой аттестации; состав государственной экзаменационной комиссии по защите выпускных квалификационных работ;

- выводы и рекомендации по дальнейшему совершенствованию качестваподготовки;
 - анализ результатов защиты выпускных квалификационных работ;
 - общие итоги работы государственной экзаменационной комиссии.

6.ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами

Апелляционное заявление в отношении результатов и порядка проведения государственной итоговой аттестации должны быть поданы в день возникновении проблемы. В случае если до конца текущего дня апелляция не была подана, результаты считаются окончательными, и право на их оспаривание прекращается. Состав апелляционной комиссии утверждается одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников техникума, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума либо лицо, исполняющее в установленном порядке его обязанности. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

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

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Учреждения.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не
 - подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой

аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации;
- выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу (итоговый протокол демонстрационного экзамена, рукописные оценочные ведомости, электронные оценочные ведомости), протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием ДЛЯ аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под подпись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации. В случае удовлетворения апелляции, результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, и выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в

дополнительные сроки, установленные техникумом. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации уважительной ПО причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума в сроки не позднее четырех месяцев после подачи заявления. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую через аттестацию не ранее чем шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Выпускники проходят аттестационные испытания в соответствии с содержанием и формами, реализуемыми в год окончания курса обучения. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается приказом директора техникума не более двух раз.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Профессия 19.01.04 «Пекарь»

№ п/п	Тема ПЭР	Тема ВПКР
1.	Технология приготовления.	Приготовление изделия:
1.	Булочка с орехами 5шт по 60гр.	Булочка с орехами 5шт. по 60
	Технология приготовления	гр.
	кондитерского изделия	Приготовление кондитерского
	Кекс ореховый 5шт. по 75гр	изделия
		Кекс ореховый 5шт. по 75гр
2.	Технология приготовления.	Приготовление изделия:
	Булочка домашняя 5шт по 100гр	Булочка домашняя 5шт. по
	Технология приготовления	100гр
	кондитерского изделия	Приготовление кондитерского
	Кекс творожный 2шт по 300гр	изделия
		Кекс творожный 2шт по 300гр
3.	Технология приготовления. Хлеба	Приготовление изделия:
	подового 1000гр	Хлеба подового 1000гр
	Технология приготовления кондитерского	Приготовление кондитерскогоизделия
	изделия	Пирожное «Картошка» обсыпная 10 шт
	Пирожное «Картошка» обсыпная 10 шт	по60гр
	по60гр	•
4.	Технология приготовления.	Приготовление изделия:Рулетный
	Рулетный пирог с маком 500гр	пирог с маком 500гр
	Технология приготовления	Приготовление кондитерского
	кондитерского изделия	изделия
	печенье масляное 500гр	печенье масляное 500гр
		-
5.	Технология приготовления.	Приготовление изделия:
	Булочка «Российская»5шт по 60гр	Булочка «Российская»5шт
	Технология приготовления	по 60гр
	кондитерского изделия	Приготовление кондитерского
	Рулет фруктовый 500гр	изделия
		Рулет фруктовый 500гр
6.	Технология приготовления.	Приготовление изделия:
	«Расстегаи с рыбой»5шт по120гр	«Расстегаи с рыбой»5шт по
	Технология приготовления	120гр
	кондитерского изделия	Приготовление кондитерского
	Кекс Столичный 600гр	изделия
		Кекс Столичный 600гр

7. Технология приготовления	кого
75гр Технология приготовления кондитерского изделия Печенье творожное 1000гр 8. Технология приготовления. Приготовление кондитерской изделия Печенье творожное 1000гр	кого
Технология приготовления изделия печенье творожное 1000гр Печенье творожное 1000гр 8. Технология приготовления. Приготовление изделия:	
кондитерского изделия Печенье творожное 1000гр Печенье творожное 1000гр 8. Технология приготовления. Приготовление изделия:	
Печенье творожное 1000гр 8. Технология приготовления. Приготовление изделия:	
8. Технология приготовления. Приготовление изделия:	,
Пирожки с мясом 5шт по 75гр Пирожки с мясом 5шт по	
Технология приготовления 75гр	
кондитерского изделия Приготовление кондитерск	юго
Кекс чайный бшт по 50гр изделия	
Кекс чайный бшт по 50гр	
9. Технология приготовления. Приготовление изделия:	
Булочка «Веснушка» 5шт по75гр Булочка «Веснушка» 5шт	
Технология приготовления по75гр	
кондитерского изделия Приготовление кондитерск	KOLO
«Сочни с творогом» 7шт по 110гр изделия	1010
«Сочни с творогом» / шт по ттогр изделия «Сочни с творогом» 7 шт по	o 110rn
	0 1101p
10. Технология приготовления. Сдоба Приготовление изделия:	
обыкновенная 5шт по100гр Сдоба обыкновенная 5шт	
Технология приготовления по 100гр	
кондитерского изделия Приготовление кондитерск	ЮГО
Пирожное «Бисквитное» со изделия	
сливочным кремом 5шт по 75гр Пирожное «Бисквитное» со	
сливочным кремом 5шт по	75гр
11. Технология приготовления Приготовление изделия:	
батона нарезного 2шт по 400гр батона нарезного 2шт по 40	00гр
Технология приготовления Приготовление кондитерск	кого
кондитерского изделия изделия	
Кекс Столичный 600гр Кекс Столичный 600гр	
12. Технология приготовления Приготовление изделия:	
Хлеба пшеничного 3шт по300гр Хлеба пшеничного 3шт	
Технология приготовления по300гр	
кондитерского изделия Приготовление кондитерс	кого
Торт «Подарочный» 1000гр изделия	
Торт «подарочный» 1000гр изделия Торт «Подарочный» 1000гр	,
13. Технология приготовления. Приготовление изделия:	,
Постоя приготовления. Приготовление изделия Приготовление изделия Шаньги с картофелем 10шт по 75гр Шаньги с картофелем 10шт	т
разования и стартофелем тошт по 73гр — разован с картофелем тош	1
	ZOFO.
Технология приготовления по 75гр	WIU
Технология приготовления по 75гр по 75гр Приготовление кондитерск	
Технология приготовления по 75гр по 75гр Приготовление кондитерск Печенье «Нарезное» 700гр изделия	
Технология приготовления по 75гр по 75гр Приготовление кондитерск Печенье «Нарезное» 700гр изделия Печенье «Нарезное» 700гр	
Технология приготовления по 75гр по 75гр Приготовление кондитерск Печенье «Нарезное» 700гр изделия Печенье «Нарезное» 700гр 14. Технология приготовления. Приготовление изделия:)
Технология приготовления по 75гр по 75гр приготовление кондитерск печенье «Нарезное» 700гр изделия печенье «Нарезное» 700гр печенье «Нарезное» 700гр печенье «Нарезное» 700гр приготовления. Ватрушка с творогом. 5шт по 75гр Ватрушка с творогом 5шт по 75гр	<u> </u>
Технология приготовления по 75гр по 75гр Приготовление кондитерск изделия Печенье «Нарезное» 700гр изделия Печенье «Нарезное» 700гр 14. Технология приготовления. Ватрушка с творогом. 5шт по 75гр Технология приготовления 75гр Приготовление)
Технология приготовления по 75гр по 75гр Приготовление кондитерск Печенье «Нарезное» 700гр изделия Печенье «Нарезное» 700гр Приготовление изделия Печенье «Нарезное» 700гр Приготовление изделия: Ватрушка с творогом. 5шт по 75гр Ватрушка с творогом 5шт	по

15.	Технология приготовления. Гребешок с повидлом» 5шт по 75гр Технология приготовления кондитерского изделия песочного пирожного «Кольцо с орехом» 10шт по 60гр	Приготовление изделия: Гребешок с повидлом» 5шт по 75гр Приготовление кондитерского изделия песочного пирожного «Кольцо с орехом» 10шт по 60гр
16.	Технология приготовления. Пирожки печеные с капустой.10шт по 75гр Технология приготовления кондитерского изделия пирожного «Эклеры» 10шт по 60гр	Приготовление изделия: Пирожки печеные с капустой.10шт по 75гр Приготовление кондитерского изделия пирожного «Эклеры» 10шт по 60гр
17.	Технология приготовления. Булочка «Дорожная» 5шт по 100гр Технология приготовления кондитерского изделия Печенье «Ленинградское»1000гр	Приготовление изделия: Булочка «Дорожная» 5шт по100гр Приготовление кондитерскогоизделия Печенье «Ленинградское»1000гр
18.	Технология приготовления. Каравай праздничный 1000гр. Технология приготовления кондитерского изделия Чебуреки с мясом 7шт по 110гр	Приготовление изделия: Каравай праздничный 1000гр. Приготовление кондитерского изделия Чебуреки с мясом 7шт по 110гр
19.	Технология приготовления Кулебяка с рыбой 1000гр Технология приготовления кондитерского изделия Коржики молочные 10шт по 50гр	Приготовление изделия: Кулебяка с рыбой 1000гр Приготовление кондитерского изделия Коржики молочные 10шт по 50гр
20.	Технология приготовления. «Ромовая баба» 5шт по 75гр Технология приготовления кондитерского изделия Язычки слоёные 10шт по 50гр	Приготовление изделия: «Ромовая баба» 5шт по 75гр Приготовление кондитерского изделия Язычки слоёные 10шт по 50гр

Лист ознакомления

с программой государственной итоговой аттестации Профессия 19.01.04 Пекарь.

Учебная группа №21/9

№ пп	Фамилия имя отчество	дата	подпись
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

Ознакомил		
Румоволитель ПЭР	/	/

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

программы государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь.

Квалификация: Пекарь, кондитер.

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Кизеловский политехнический техникум».

Предприятие (организация) работодателя: ООО «МЕД».

Заключение

Представленная для согласования программа государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.04 Пекарь.

Соответствует:

- требованиям ФГОС СПО, утвержденным приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 г. № 799 (ред. 13.07.2021г.) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь;

ope-BCUB

- требованиям профессиональных стандартов;
- запросам работодателя;
- потребностям экономики Пермского края.