

Министерство образования и науки Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

Рассмотрено
на заседании ПС
протокол № _____
от «___» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
директор техникума
_____ Г.А. Янкина

Согласовано
председатель ГЭК
главный технолог ГК
ООО «Сибирский хлеб»
_____ Н.В. Богатырёва
«___» _____ 20__ г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Профессия 19.01.04 Пекарь

Квалификация выпускника: пекарь, формовщик теста

г. Новокузнецк 2020

Программа Государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 19.01.04 Пекарь, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь (Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 №799).

Организация – разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение «Новокузнецкий техникум пищевой промышленности».

Разработчик:

Головина Анастасия Олеговна – преподаватель

РАССМОТРЕНО

на заседании

методической комиссии

профессиональной подготовки

Протокол № от « 19 » 11 2020 г.

Председатель МК

_____ Т.И.Криволапова

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УПР

_____ Д.А. Игошина

« 20 » 11 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации.....	8.
3. Тематика выпускных квалификационных работ	9
4. Перечень документов к проведению ГИА.....	12
5. Требования к объёму, структуре и содержанию ПЭР	13
6. Порядок проведения государственной итоговой аттестации.....	14
7. Критерии оценки выпускной квалификационной работы	16
8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций	19
9. Хранение выпускных квалификационных работ.....	21
10. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	22

1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) определяет порядок проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 Пекарь**, входящую в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

1.2. Настоящая программа ГИА составлена на основе нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 02.08.2013;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 31.01.2017 № 74);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 года N 31 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года N 464»

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года N 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом

Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года N 464»

1.3 Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.4 Программа Государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по *профессии: 19.01.04 Пекарь* в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Размножение и выращивание дрожжей
2. Приготовление теста;
3. Разделка теста;
4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий;
5. Укладка и упаковка готовой продукции;

ВКР позволяет оценить подготовку выпускников в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и сформированности компетенций. К оцениванию определены следующие общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- 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.
- 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).

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам профессиональной деятельности:

1. Размножение и выращивание дрожжей:

ПК1.1 Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей

ПК1.2 Готовить дрожжевую продукцию различных видов

ПК1.3 Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

2. Приготовление теста:

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК2.2. 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.

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.

4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий:

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК4.2 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.

5. Укладка и упаковка готовой продукции:

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

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

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется методической комиссией ПП, согласовывается с председателем ГЭК и утверждается директором после её обсуждения на заседании МК, одобрения Педагогическим советом.

2. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации

2.1. Формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы (ВКР) в виде: выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

2.2. Объем времени на проведение государственной итоговой аттестации установлен в соответствии с учебным планом:

-защита выпускной квалификационной работы – 1 неделя.

2.3. Сроки проведения в соответствии с учебным планом:

- защита ВКР проводится с 22 июня по 26 июня 2021 г.

3. Тематика выпускных квалификационных работ

3.1 Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и определяются ГПОУ НТПП совместно со специалистами социальных партнеров, на базах которых обучающиеся проходят практику.

3.2 Темы выпускных квалификационных работ доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА. Обучающемуся предоставляется право выбора темы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Для подготовки ВКР обучающемуся назначается руководитель. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО. Выпускная квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

3.3 Закрепление тем ВКР за обучающимися с указанием руководителей, оформляется приказом директора техникума не позднее, чем за 4 месяца до начала работы ГЭК.

Если студент не определился с темой самостоятельно до установленного срока, за ним может быть закреплена любая из оставшихся тем. Согласно утверждённых и закреплённых тем, руководители ВКР разрабатывают задания для каждого обучающегося. Индивидуальные задания на письменную экзаменационную работу утверждаются заместителем директора по УПР, подписываются руководителем и обучающимся (*приложение 1*)

Перечень тем выпускных квалификационных работ (Пекарь)

№	Тема	Коды профессиональных компетенций (ПК)
1.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Хлеб «Донецкий».	ПК 1.1; ПК1.2; ПК1.3. ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4.
2.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной обойной. Хлеб «Пшеничный»	ПК3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК3.7.
3.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта. Хлеб «Домашний»	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6. ПК5.1; ПК5.2; ПК5.3.
4.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Булочка «Черничная».	

5.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Рогалик «Ванильный».	
6.	Технология приготовления хлеба из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Хлеб «Кунжутный».	ПК 1.1; ПК1.2; ПК1.3. ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4. ПК3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК3.7. ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6. ПК5.1; ПК5.2; ПК 5.3.
7.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Булочка «Ванильная».	
8.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Булочка с орехами.	
9.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Булочка «Осенняя».	
10.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Сдоба цельнозерновая.	
11.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Плетенка с изюмом.	ПК 1.1; ПК1.2; ПК1.3. ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4. ПК3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК3.7. ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6. ПК5.1; ПК5.2; ПК5.3
12.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Рогалик «Рижский».	
13.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Булочка «Тыквенная».	
14.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Булочка «Синнабон».	
15.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Сайка с заварным кремом.	
16.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта. Булка фруктовая.	ПК 1.1; ПК1.2; ПК1.3. ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4. ПК3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК3.7. ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6. ПК5.1; ПК5.2; ПК5.3
17.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта. Булочка с маком.	
18.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной первого сорта. Бублики «Молочные».	
19.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Баранки	

	«Сахарные».	
20.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Булочки «слоенные».	
21.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Сдоба «Сырная».	ПК 1.1; ПК1.2; ПК1.3. ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4.
22.	Технология приготовления хлеба из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Хлеб «Чесночный с зеленью».	ПК3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК3.7.
23.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Булочки сдобные «Бриоши».	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6. ПК5.1; ПК5.2; ПК 5.3
24.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Булочка «Имбирная».	
25.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта. Лепешка, творожная.	
26.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта. «Слойка венская»	ПК 1.1; ПК1.2; ПК1.3. ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4.
27.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. «Сдоба со свежей ягодой (земляника)».	ПК3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6; ПК3.7.
28.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Калач «Московский».	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6. ПК5.1; ПК5.2; ПК 5.3
29.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Батон «Молочный».	
30.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Хлебцы «Докторские».	
31.	Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Батон «Особый».	

4. Перечень документов к проведению ГИА

- Программа государственной итоговой аттестации;
- приказ Министерства образования и науки Кузбасса № 1912 от 14.12.2020г. «О проведение ГИА в июне 2021 года»;
- приказ о проведении государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ НТПП;
- протокол группового собрания выпускников.
- график проведения ГИА;
- приказ о допуске выпускников к ГИА;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся за полный период обучения;
- экзаменационные и зачетные ведомости за полный курс обучения;
- протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии.

5. Требования к объёму, структуре и содержанию ПЭР

Письменная экзаменационная работа является составной частью выпускной квалификационной работы

ПЭР – это сжатое изложение информации по конкретной теме, определяемой для каждого обучающегося. К структуре, содержанию и объёму ПЭР устанавливаются общие требования. Письменная экзаменационная работа содержит следующие разделы:

1. Титульный лист (*Приложение 2*);
2. Отзыв о выполнении ПЭР (*Приложение 3*);
3. Содержание;
4. Введение;
5. Основная часть:
 - технология приготовления хлебобулочных изделий;
6. Заключение;
7. Список источников (в т.ч. ссылки на Интернет- ресурсы);
8. Приложения: технологическая схема приготовления хлебобулочных изделий
9. Объем ПЭР должен составлять 30-40 листов с приложениями и содержать описание разработанного технологического процесса поэтапного выполнения выпускной практической квалификационной работы, краткое описание используемого оборудования, параметров и режимов ведения процесса, Отзыв на выполненную письменную экзаменационную работу составляется и подписывается руководителем ВКР.

Готовая ПЭР вместе с отзывом сдается заместителю директора по УПР для окончательного контроля и включается в приказ о допуске к защите. Внесение изменений в ПЭР после проверки заместителем директора не допускается.

6. Порядок проведения Государственной итоговой аттестации

К Государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по осваиваемой программе среднего профессионального образования.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии. Оценка выпускной квалификационной работы обучающегося складывается из оценок выполнения ВПКР, ПЭР, выступления и ответов обучающегося на вопросы членов ГЭК при представлении ПЭР.

На выполнение выпускной практической квалификационной работы обучающемуся выдаётся наряд (*приложение 4*). По окончании выполнения ВПКР руководитель выдаёт заключение (*приложение 5*), производственную характеристику (*приложение 6*). и протоколирует результаты (*приложение 7*).

Решение государственная экзаменационная комиссия принимает на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, обязательном присутствии председателя комиссии и его заместителя. При равном числе голосов голос председателя ГЭК является решающим.

Процедура защиты включает в себя:

- выступление обучающегося (7 – 10 минут);
- чтение отзыва;
- вопросы членов комиссии и ответы обучающегося.

Защита ПЭР должна сопровождаться мультимедийной презентацией.

Лицам, не проходившим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из ГПОУ НТПП.

Дополнительное заседание ГЭК организуется в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим ГИА по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты отчисляются из ГПОУ НТПП и проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникуме на период времени, установленным ГПОУ НТПП самостоятельно, но не менее предусмотренным календарным графиком для прохождения ГИА по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 19.01.04 Пекарь.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается техникумом не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом (*приложение 8*), который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве техникума.

Решение ГЭК о присвоении выпускникам, прошедшим ГИА, квалификации и выдаче диплома об образовании объявляет председатель ГЭК (*приложение 9*).

7. Критерии оценки выпускных квалификационных работ

Оценка ВКР состоит из трех частей: показатели оценки ВПКР, показатели содержания и защиты ПЭР.

Критерии выставления оценки ВПКР:

оценка «5» (отлично) выставляется:

- обучающийся уверенно и точно владеет приемами работ практического задания;
- соблюдает требования к качеству производимой работы;
- умело пользуется оборудованием, инструментами;
- рационально организует рабочее место;
- соблюдает требования безопасности труда.

оценка «4» (хорошо) выставляется:

- обучающийся владеет приемами работы практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся;
- правильно организует рабочее место;
- соблюдает требования безопасности труда.

оценка «3» (удовлетворительно) выставляется:

- обучающийся недостаточно владеет приемами работы практического задания;
- допускает ошибки, исправляемые с помощью мастера,
- отдельные несущественные ошибки в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется:

- обучающийся не умеет выполнять приемы работ практического задания; допускает серьезные ошибки в организации рабочего места;
- не соблюдаются требования безопасности труда.

Оценка защиты ВКР вместе с решением ГЭК о присвоении соответствующей квалификации и выдаче диплома заносится в зачетную книжку обучающегося и подписывается председателем и членами ГЭК.

Критерии выставления оценки за содержание ПЭР:

оценка «5» (отлично) выставляется:

- соблюдены все правила оформления работы;
- четко обозначены актуальность работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы;
- содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы;
- количество источников больше десяти;
- все источники, представленные в библиографии, использованы в работе;

- обучающийся четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы;
- обучающийся достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в работе;
- указана ссылка на нормативно-технологическую документацию по профилю ПЭР;
- работа сдана в срок;
- практическая часть строится на выводах теоретической части;
- в каждой части присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы.

оценка «4» (хорошо) выставляется:

- сформулирована актуальность;
- есть некоторые недочеты в оформлении работы;
- тема работы сформулирована более или менее точно, то есть отражает основные аспекты изучаемой темы;
- логика изложения, в общем и целом, присутствует (одно положение вытекает из другого);
- работа сдана в срок либо с опозданием в 2-3 дня;
- обучающийся более или менее ориентируется в тех понятиях, терминах, которые использует в работе;

оценка «3» (удовлетворительно) выставляется:

- актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах;
- содержание и тема работы плохо согласуются между собой;
- много нарушений правил оформления;
- некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы;
- работа сдана с опозданием;
- обучающийся показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые использует в своей работе;

Критерии выставления оценки за защиту ПЭР

оценка 5 «отлично» выставляется:

- содержание письменной экзаменационной работы раскрыто,
- изложение материала носит аналитический характер;
- дается сравнение разных точек зрения,
- сделаны аргументированные выводы,
- даны четкие ответы на вопросы членов ГЭК,
- при ответе обучающийся демонстрирует знание профессиональной терминологии, владение коммуникативной культурой, владение общими и профессиональными компетенциями, умение работы с нормативно-справочной документацией;

оценка 4 «хорошо» выставляется:

- содержание письменной экзаменационной работы практически раскрыто, но изложение материала носит скорее описательный характер;
- выводы недостаточно аргументированы, при выполнении задания обучающийся испытывает затруднения при работе с нормативно-справочной документацией;
- ответы на вопросы экзаменаторов носят обобщенный характер;
- при ответе обучающийся демонстрирует владение общими и профессиональными компетенциями;

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется:

- изложение материала в общих чертах соответствует теме, однако, отсутствует логика;
- при ответе наблюдаются отдельные пробелы в усвоении программного материала;
- обучающийся слабо владеет профессиональной терминологией;
- испытывает затруднения при работе с нормативно-справочной документацией; обучающийся демонстрирует владение общими и профессиональными компетенциями.

оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется:

- допущены существенные ошибки;
- обучающийся не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГИА.

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

Апелляция подается лично выпускником в апелляционную комиссию образовательной организации. Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления с участием не менее двух третей ее состава с приглашением председателя соответствующей ГЭК. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при её рассмотрении. Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений: об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА; об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации. В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и

сохранении результата ГИА, либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. 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 роспись) 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.

9. Хранение выпускных квалификационных работ

Защищенные письменные экзаменационные работы сдаются на хранение в архив техникума по акту передачи согласно описи и хранятся не менее пяти лет. Опись составляется секретарем ГЭК.

По истечении указанного срока вопрос о дальнейшем хранении решается организуемой по приказу директора техникума комиссией, которая представляет предложения о списании ПЭР. Списание оформляется соответствующим актом.

Лучшие письменные экзаменационные работы, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах техникума.

10. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности). При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов (при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже), наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

б) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации

Министерство образования и науки Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УПР
_____ Д.А. Игошина
«_____» _____ 2021г

ЗАДАНИЕ НА ПИСЬМЕННУЮ ЭКЗАМЕНАЦИОННУЮ РАБОТУ

Студенту группы П-20
профессия 19.01.04 «Пекарь»

(фамилия, имя, отчество)

Тема выпускной квалификационной работы:

- Технология приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Хлеб «Полезный».

Специальное указание по работе:

- выполнить расчет необходимого количества сырья для производства хлебобулочных изделий. Хлеб «Полезный» в объеме 1,0 тонна;
- выполнить расчет массы тестовой заготовки для производства хлебобулочных изделий хлеба «Полезный».

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

1. Разработать технологию приготовления хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Хлеб «Полезный»:
 - разработать характеристику изделия;
 - описать сырье и подготовку его к производству;
 - описать технологический процесс производства хлебобулочных изделий хлеба «Полезный» из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта с указанием технологических параметров по стадиям технологического процесса;
 - описать процессы упаковки, маркировки, условия хранения хлеба «Полезный»;
 - рассчитать необходимое количество сырья;
 - рассчитать производственную рецептуру на один замес хлеба «Полезный»;
 - произвести расчет массы тестовой заготовки для производства хлеба «Полезный», массой 0,5 кг;
2. Охрана труда и безопасная эксплуатация оборудования в хлебопекарном производстве:
 - описать общие положения в области охраны труда и техники безопасности в хлебопекарном производстве;
 - описать требования охраны труда и безопасной эксплуатации оборудования при хранении сырья;
 - описать требования охраны труда и безопасной эксплуатации оборудования

при работе в тестоприготовительном отделении;

- описать требования охраны труда и безопасной эксплуатации оборудования при работе в тесторазделочном отделении;

- описать требования охраны труда и безопасной эксплуатации оборудования при работе в пекарном отделении.

3. Выполнить Заключение по ВКР

4. Подготовить список используемой при разработке ВКР литературы

Приложения:

- фото хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Хлеб «Полезный».

- технологическая схема производства хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта. Хлеб «Полезный».

Руководитель ВКР: _____ ФИО

Дата выдачи ВКР « ___ » _____ 20__ г.

Срок сдачи ВКР « ___ » _____ 20__ г.

Задание принял к исполнению « _____ » _____ 20__ г.

Подпись студента _____ / _____

Министерство образования и науки Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема: _____

Студент

личная подпись

расшифровка подписи

Руководитель ПЭР

личная подпись

расшифровка подписи

ОТЗЫВ

на письменную экзаменационную работу обучающегося ГПОУ НТПП

Группы _____

Профессии _____

ПЭР выполнена в соответствии с заданием _____

ПЭР содержит _____ листов.

I. Характеристика выполнения каждого раздела работы

II. Положительные качества и недостатки работы

III. Заключение о работе с оценкой

Руководитель письменной экзаменационной работы

Фамилия, имя, отчество

Подпись _____

Дата _____

**Наряд на выполнение
выпускных практических квалификационных работ**

Обучающийся ГПОУ НТПП _____

Группа № _____

Профессия: 19.01.04 Пекарь

Срок обучения: 10 месяцев

Производственное задание	№ работ по перечню	Единица измерения	Норма времени на единицу измерения (1 шт)	Количество изделий	Фактические затраты времени на выполнение задания	% выполнения работ	Оценка за выполненную работу
Изделие : _____ _____ _____ _____							

Мастер производственного обучения _____ / _____

Представитель предприятия _____ / _____

Обучающийся _____ / _____

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
о выполненной выпускной практической квалификационной работы

Заключение составлено « ____ » _____ 20 ____ г. о том, что выпускник
ГПОУ НТПП

_____,
(Ф.И.О.)

обучающийся по профессии 19.01.04 Пекарь, выполнил (а) выпускную практическую
квалификационную работу по теме:

На выполнение работы отведено _____ часов,

Фактически выполнена за _____ часов,

Выполненная выпускная практическая квалификационная работа соответствует
квалификационным требованиям:

Пекарь _____ разряда

Формовщик _____ разряда

Мастер производственного обучения _____ / _____
(подпись) (ФИО)

Руководитель предприятия _____ / _____
(подпись) (ФИО)

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Дана обучающемуся ГПОУ НТПП _____

(ФИО)

Группа № _____

Профессия: Пекарь

Обучающийся проходил (а) практику на предприятии

(наименование предприятия, учреждения, организации)

Изучая профессиональные
модули _____

Выполнял следующие виды работ:

(перечень работ)

Знание технологического процесса, техники безопасности, работа с оборудованием:

(подробный отзыв)

Соблюдение трудовой дисциплины за время прохождения
практики _____

Обучающийся _____

(Ф.И.О.)

Овладел профессиональными компетенциями по профессии: пекарь соответствующие
_____ разряду

Мастер производственного обучения

_____/_____
(подпись) (Ф.И.О)

Руководитель предприятия

_____/_____
(подпись) (Ф.И.О)

МП

« ____ » _____ 20 ____ г.

Министерство образования и науки Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ
Директор техникума
_____ Г.А. Янкина

ПРОТОКОЛ
результатов выполнения
выпускной практической квалификационной работы
(2019– 2020 учебный год)

Группа № _____
Профессия: 19.01.04 Пекарь
Срок обучения: 10 месяцев
Предприятие _____
(наименование)

Дата проведения ВПКР _____

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	№ работ по перечню	Единица измерения	Норма времени на единицу измерения	Количество работ	Норма времени на задание	Факт. Затраты времени на задание	% выполнения	Оценка за выполненную работу	Рекомендуемый разряд
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1										
2										
3										

Итого: «5» _____ чел. _____ %
«4» _____ чел. _____ %
«3» _____ чел. _____ %
«2» _____ чел. _____ %

ВЫПОЛНЕНИЕ НОРМ
Выполнили установленную норму _____ чел. _____ %
Не выполнили _____ чел. _____ %

Председатель аттестационной комиссии _____ / _____
Члены аттестационной комиссии:
Преподаватель _____ / _____
Мастер п/о _____ / _____
Представитель работодателя _____ / _____

Министерство образования и науки Кузбасса
 Государственное профессиональное образовательное учреждение
 «Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

ПРОТОКОЛ № _____
 заседания государственной экзаменационной комиссии
 от « ___ » _____ 20__ г.

Группа _____

Профессия _____
(наименование профессии СПО с указанием кода)

Председатель ГЭК: _____

Секретарь ГЭК: _____

№	ФИО	Тема письменной экзаменационной работы	Оценка, полученная при защите	Соответствует уровню квалификации
1				
2				
3				
4				
5				

Председатель ГЭК _____

Секретарь ГЭК _____

Министерство образования и науки Кузбасса
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Новокузнецкий техникум пищевой промышленности»

ПРОТОКОЛ № _____
заседания государственной экзаменационной комиссии
от «___» _____ 20__ г.

Группа _____

Специальность _____
(наименование профессии СПО с указанием кода)

Председатель ГЭК _____

Секретарь ГЭК: _____

Постановили:

Студентам указанным в списке присвоить квалификацию

и выдать дипломы о среднем профессиональном образовании

№ п/п	Ф. И. О.	Дата рождения	Оценка за защиту ВКР	Заключение выдаче документа
1	2	3	4	5
1				
2				
3				
4				
5				

Председатель ГЭК: _____

Секретарь ГЭК: _____

