

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Председатель ГЭК,  МУП «Комбинат питания»  Г.Дзержинска  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/О.Н.Дзибура./  «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г. |  |

Программа государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.04 Пекарь, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний рассмотрены и одобрены на заседании педагогического совета ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий», протокол № 4 от 13 ноября 2023г.

РАЗРАБОТЧИКИ:

Методист ГБПОУ ДТБТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Н. Кокорина

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.В. Тюкина

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.А.Давыдова

Преподаватель профессиональных модулей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Э.Х. Султанова

РАССМОТРЕНО:

На заседании МК мастеров производственного обучения

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В. Леонтьева

Протокол № 3 от «16» октября 2023г.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В.Власова

Заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Б. Дудорова

Заведующий отделением ППКРС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Лапочкина

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.11.2013) "Об образовании в Российской Федерации", приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 02.08.2013г. № 799, Уставом ГБПОУ ДТБТ, приказом Министерства просвещения РФ от 03.12.2019 № 655 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденные Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199», Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021г. №800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"; Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 5 мая 2022 г. № 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации №800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"; письмом Министерства просвещения Российской Федерации от 7 сентября 2022 г. № 05-1566 «О направлении информации по вопросам организации и проведения ГИА в 2023 г.», методическими рекомендациями о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена, утв. распоряжением Министерства просвещения РФ 01.04.2020г. № Р-36, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий», утверждённым приказом директора техникума №790 от 25.09.2023г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов** | **Стр.** |
| 1. Общие положения | 4 |
| 1. Порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации | 4 |
| 1. Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ | 5 |
| 4 Требования к выполнению выпускных квалификационных работ | 6 |
| 5 Руководство и контроль выполнения выпускных квалификационных работ | 9 |
| 1. Рецензирование выпускных квалификационных работ | 9 |
| 7 Защита выпускных квалификационных работ | 10 |
| 8 Критерии оценки выпускных квалификационных работ | 11 |
| 9 Хранение выпускных квалификационных работ | 13 |
| Приложение 1 Примерные темы выпускных практических квалификационных работ | 14 |
| Приложение 2 Примерные темы письменных экзаменационных работ | 16 |
| Приложение 3 Образец титульного листа выпускной квалификационной работы | 18 |
| Приложение 4 Задание на выпускную квалификационную работу | 19 |
| Приложение 5 Список литературы и интернет-ресурсов | 20 |

**Общие положения**

1.1 Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) по профессии 19.01.04 Пекарь соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 19.01.04 Пекарь.

1.2. Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь в 2024 году.

1.3. К государственной итоговой аттестации, допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение ППКСР по профессии 19.01.04 Пекарь.

1.4. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентом компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики по каждому из видов деятельности. В том числе, выпускником в виде портфолио могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

1.5 Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (далее – ВКР), состоящую из выпускной практической квалификационной работы (далее – ВПКР) и письменной экзаменационной работы (далее – ПЭР).

**2. Порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации**

2.1 Подготовка и проведение ГИА осуществляется в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий», утверждённым приказом директора техникума №790 от 25.09.2023г.

2.2 Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации регламентирован календарным учебным графиком, разработанным на основе учебного плана по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом директора техникума 30.08.2021г.

Проведение государственной итоговой аттестации - 2 недели (сроки проведения:

13-19 июня 2024г. – выполнение и защита ВПКР,

20-27 июня 2024г. – защита ПЭР).

2.3. Сроки контрольных проверок хода подготовки ВКР:

- первая контрольная проверка выполнения ВКР– 20-25 мая 2024г.

- вторая контрольная проверка выполнения ВКР – 3-8 июня 2024г.

2.4 Директор техникума приказом назначает руководителей ВКР из числа ведущих преподавателей профессиональных модулей и (или) мастеров производственного обучения.

2.5 Общее руководство и контроль графика выполнения ВКР осуществляет заместитель директора по учебной работе совместно с заведующим отделением ППКРС.

Общее руководство и контроль графика выполнения выпускной практической квалификационной работы осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе совместно со старшим мастером.

**2.6 Индивидуальные задания на ВКР выдаются обучающимся в период** с 15 февраля по 1 марта 2024г..

2.7 Основными функциями руководителя ВКР работ является:

- разработка индивидуальных заданий для студента;

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;

- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы, интернет-ресурсов;

- контроль графика выполнения ВКР;

- подготовка письменного отзыва на ВКР.

2.8 Защита ВКР проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

2.9 До защиты ВКР допускаются обучающиеся, освоившие все виды деятельности.

2.10 При определении окончательной оценки при защите ВКР учитываются:

* оценка за выполнение ВПКР;
* оценка за ответ по теме ПЭР;
* оценка руководителя ВКР;
* оценка за ответы на вопросы членов ГЭК;
* итоговые оценки по профессиональным модулям.

2.11 На заседании ГЭК заведующим отделением ППКРС представляются документы:

* ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ «02» августа 2013 г. № 799;
* приказ директора техникума об организации и проведении государственной итоговой аттестации по образовательной программе;
* приказ директора об утверждении тем ВКР;
* приказ директора о назначении руководителей ВКР;
* приказ директора о составе ГЭК;
* журналы учебных занятий и производственного обучения;
* приказ директора о допуске обучающихся к ГИА;
* протоколы аттестационных испытаний.
* Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 19.01.04 Пекарь;
* зачетные книжки студентов;
* сводные итоговые ведомости успеваемости студентов за полный курс обучения.

1. **Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ**

3.1. Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается преподава­телями и (или) мастерами производственного обучения методической комиссии профессий и специальностей сферы обслуживания с учётом обязательного соответствия тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; в соответствии с уровнем профессиональной подготовки обучающихся и квалификационных разрядов по профессиям, предусмотренным ФГОС СПО: 16472 Пекарь (4 разряд), 12901 Кондитер (3 разряд).

3.2 Темы ВКР разрабатываются с учётом возможности проверки сформированности у выпускников общих компетенций, группы профессиональных компетенций, одного или несколько видов деятельности.

3.3.Темы ВКР рассматриваются на заседании методической комиссии профессий и специальностей сферы обслуживания, согласовываются заместителем директора по учебной работе и утверждаются приказом директора техникума.

3.4 Тема ВКР может быть предложена обучающимся при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

3.5. Методическая комиссия профессий и специальностей сферы обслуживания, обеспечивает методическое руководство подготовкой к ВКР, а именно:

* определяет тематику ВКР;
* разрабатывает методические рекомендации для студентов по подготовке ВКР;
* предлагает кандидатуры руководителей ВКР из числа преподавателей профессиональных модулей, мастеров производственного обучения;
* оказывает практическую помощь выпускникам и руководителям ВКР;
* рассматривает вопросы, связанные с выполнением ВКР, на заседа­ниях МК.

3.6 Общий руководитель ВКР – заместитель директора по учебной работе – организует подготовку к проведению защиты ВКР:

* согласовывает темы выпускных квалификационных работ;
* готовит проекты приказов о на­значении руководителей ВКР;
* разрешает конфликтные ситуации при их наличии;
* формирует состав государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) и организует защиту ВКР с последующим обсуждением состояния и мер по улучшению организации ГИА в техникуме.

3.7 Заведующий отделением ППКРС:

* контролирует проведение консультаций по ВКР;
* координирует деятельность выпускников;
* оказывает помощь заместителю директора по учебной работе в общем руководстве ВКР.

3.8 Профессиональные модули, включенные в программу подготовки выпускной квалификационной работы по профессии 19.01.04 Пекарь:

- ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей

- ПМ 02. Приготовление теста

- ПМ 03. Разделка теста

- ПМ 04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

- ПМ 05. Укладка и упаковка готовой продукции.

**4. Требования к выполнению выпускной квалификационной работы**

**4.1.Требования к выполнению выпускной практической квалификационной работе (ВПКР)**

Выпускная практическая квалификационная работа признана выявить у обучающегося способность на основе полученных знаний, умений и навыков самостоятельно решать конкретные практические задачи в области приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

В ходе выполнения выпускной практической квалификационной работы обучающийся должен продемонстрировать уровень обладания профессиональными компетенциями, соответствующие видам деятельности:

- Размножение и выращивание дрожжей.

- Приготовление теста.

- Разделка теста.

- Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

- Укладка и упаковка готовой продукции.

ВПКР выполняются в учебной пекарне.

К выполнению ВПКР предъявляются следующие требования:

* выполнение задания в соответствии с технологическим процессом и технологической картой хлебобулочного изделия;
* соблюдение при выполнении ВПКР правил техники безопасности, санитарных норм, технологических приёмов работы;
* организация рабочего места при выполнении ВПКР;
* соблюдение нормы времени при выполнении ВПКР.

ВПКР проводится в два этапа:

первый этап – выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии 16472 Пекарь;

второй этап – выполнение выпускной практической квалификационной работы по профессии 12901 Кондитер.

Выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО по профессиям: 16472 Пекарь (4 разряд), 12901 Кондитер (3 разряд).

Примерные темы ВПКР указаны в Приложении 1.

* 1. **Требования к выполнению письменной экзаменационной работе (ПЭР)**

К ПЭР предъявляются следующие требования:

* актуальность темы, соответствие ее современному состоянию и перспективам развития отрасли;
* изучение и анализ научной литературы по разрабатываемой теме;
* четкая характеристика предмета, объекта изучения, целей, задач и методов исследования;
* описание и анализ результатов исследования или эксперимента;
* обобщение результатов, обоснование выводов и практических рекомендаций.

Структура и содержание ПЭР:

*Титульный лист* (Приложение 3), где указано название образовательной организации, сведения о разработчике ПЭР, сведения о руководителе ВКР.

*Задание (*Приложение 4);

*Содержание* включает введение, наименование всех разделов, под­разделов, пунктов (если они имеют наименование), заключение и прило­жения с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы.

*Введение* должно содержать цель и задачи выполнения ВКР, оценку современного состояния решае­мой проблемы, основание и исходные данные для разработки темы. Во введении должны быть отражены актуальность и новизна темы ВКР, современные требования развития отрасли хлебопечения, практико-ориентированный характер ВКР.

*Основная часть* текстового документа должна содержать данные, отражающие сущность, методику и основные результаты выполненной ра­боты.

В зависимости от особенностей работы основную часть излагают в виде текста, таблицы, сочетания иллюстраций и таблиц или сочетания тек­ста, иллюстраций и таблиц.

*Основная часть:*

1. Введение
2. Рецептуры хлебобулочного и кондитерского изделия
3. Подготовка сырья к пуску в производство
4. Оборудование, правила эксплуатации, техника безопасности
5. Технологический процесс приготовления хлебобулочного изделия (замес, формование, выпечка)
6. Технологический процесс приготовления кондитерского изделия (замес, формование, выпечка)
7. Требования к качеству, условия, сроки хранения, упаковка, маркировка хлебобулочных и кондитерских изделий
8. Расчет себестоимости изделий

*Заключение* отражает оценку работы и включает рекомендации по практическому использованию ее результатов.

*Список литературы и электронных ресурсов* дает представление об используемых при подготовке ПЭР литературе и электронных ресурсах. Ссылки на используемые литературу и электронные ресурсы в ПЭР обязательны.

*Приложения* к ПЭР выполняются в произвольной форме и определяются характером работы.

Формат бумаги – А-4 (210 х 297 мм). Ориентация книжная. Положение переплета – слева.

Отсчет страниц начинается с титульного листа. Номер страницы ставится по центру нижнего поля листа, начиная с листа «Оглавление», которое нумеруется цифрой 3. Номер страницы на титульном листе и задании не ставится. Нумерация страниц в приложениях продолжает нумерацию основного текста.

Шрифт Times New Roman, кегль (размер шрифта) – 14, полужирный для заголовков, междустрочный интервал полуторный.

Термины научного аппарата исследования во введении (противоречие, проблема, тема, гипотеза (для научно-исследовательских работ), объект, предмет, цель, задачи) выделяются полужирным шрифтом.

Библиографическое описание источников в списке источников и литературы осуществляется в соответствии с ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись.

В тексте работы не должно быть непереведенных иностранных слов и выражений, которые не являются общеизвестными.

Изложение материала ПЭР должно соответствовать требованиям грамматики и стилистики русского языка. Большое количество грамматических, орфографических и пунктуационных ошибок может послужить причиной отказа студенту в рассмотрении его работы.

Объем основной части должен составлять 15-20 страниц печатного текста.

В ПЭР не рекомендуется вести изложение от первого лица единственного и множественного числа: «Я считаю», «По моему мнению», «Мы имеем» и т.п. Допускаются обороты с сохранением первого лица множественного числа, в которых исключается местоимение «мы», т.е. фразы строятся с употреблением слов: «Наблюдаем», «Устанавливаем», «Имеем», «На наш взгляд», «По мнению автора», «На основе выполненного анализа можно утверждать» и т.п.

В ПЭР должно быть соблюдено единство стиля и системы изложения.

Графический и иллюстративный материал:

1.Технологические схемы оборудования;

2. Иллюстрации оборудования;

3. Схемы оборудования и их технические характеристики.

Готовится и оформляется одновременно с составлением черновика работы.

Приложения оформляются на отдельных листах. В приложения рекомендуется включать дополнительные и вспомогательные материалы, связанные с выполненной работой, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть.

В приложения могут быть включены:

1) материалы, дополняющие отчет;

2) формулы и расчеты;

3) схемы оборудования, схемы производственных цехов;

4) описание оборудования и инвентаря;

5) иллюстрации вспомогательного характера.

Выполненную письменную экзаменационную работу студент передаёт руководителю ПЭР для подготовки отзыва не позднее, чем за 7 дней до заседания ГЭК. Окончательно оформленная работа брошюруется в специальную папку.

Примерные темы ПЭР указаны в Приложении 2.

1. **Руководство и контроль выполнения ВКР**

5.1 Руководство ПЭР осуществляет руководитель ПЭР из числа преподавателей дисциплин и профессиональных модулей или мастеров производственного обучения, по профилю которых выполняется работа.

Основными функциями руководителя ПЭР являются:

* участие в определении темы;
* помощь в выборе наиболее рациональных способов работы и обработки результатов исследования;
* составление задания на ПЭР совместно со студентом;
* оказание помощи студенту в подборе необходимых источников и литературы;
* контроль за выполнением ПЭР и оказание помощи по вопросам ее организации и содержания на каждом этапе;
* оказание помощи студенту в оформлении ПЭР;
* составление письменного отзыва на ПЭР.

5.2 Контроль за выполнением ПЭР студентами осуществляет заведующий отделением ППКРС.

5.3 Руководство ВПКР осуще­ствляют руководитель ВПКР, старший мастер, председатель методической комиссии.

Основными функциями руководителя ВПКР являются:

**-** составление перечня заданий на ВПКР;

- оформление нарядов на выполнение ВПКР;

**-**оформление заключения о выполнении ВПКР;

-  подготовка необходимого оборудования, материалов, инструментов и приспособлений, технической документации, необходимых для выполнения ВПКР;

- обеспечение соблюдения норм и правил охраны труда студентов при выполнении ВПКР;

- контроль за ходом подготовки к ВПКР и оказание помощи по вопро­сам ее организации и содержания на каждом этапе.

5.4 Контроль за выполнением ВПР студентами осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе.

5.5. Общий контроль за подготовкой и выполнением ВКР осуществляет заместитель директора по учебной работе.

5.6 Основной формой руководства ВКР являются консультации, которые проводятся согласно утвержденному графику, утверждённому заместителем директора по учебной работе, носят индивидуальный или групповой характер.

**6. Рецензирование выпускных квалификационных работ**

6.1 По завершению обучающимся ПЭР, руководитель ПЭР составляет письменный отзыв на ПЭР. В отзыве руководителя должна содержаться характеристика проделанной студентом работы по всем разделам, отмечены ее положительные стороны и недостатки, степень самостоятельности автора, его отношение к работе, обоснованность результатов и выводов, реальность данных предложений.

Выполненная ПЭР вместе с письменным отзывом передается руководителем ПЭР в учебную часть не позднее, чем за три дня до заседания комиссии ГЭК.

6.2 После ознакомления с отзывом руководителя ВКР, не позднее, чем за 2 дня до заседания ГЭК, заместитель директора по учебной работе решает вопрос о допуске студента к защите ПЭР. В этом случае титульный лист ПЭР подписывается заместителем директора по учебной работе.

6.3 ПЭР, выполненные на положительную оценку, допускаются к защите на основании приказа директора техникума о допуске обучающихся к ГИА. При неудовлетворительной оценке отзыва студент не допускается к защите ПЭР.

1. **Защита выпускных квалификационных работ**

7.1 К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом профессии 19.01.04 Пекарь, и предоставившие документы, подтверждающие освоение студентом компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной и производственной практик по каждому из видов деятельности.

7.2. Вопрос о допуске студента к ГИА решается на заседании педагогического совета и оформляется приказом директора техникума.

* 1. Конкретные даты проведения ГИА определяются графиком ГИА, утверждённым директором техникума, не позднее чем за 2 недели до проведения ГИА.

7.4. Выполнение и защита ВПКР проводится в учебной пекарне по подгруппам согласно графику ГИА в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии в следующем порядке:

* прохождение инструктажа по технике безопасности;
* подготовка рабочего места для выполнения ВПКР;
* выполнение задания ВПКР;
* защита ВПКР;
* уборка рабочего места.

При выполнении ВПКР студент должен иметь специальную одежду и специальную обувь. Общее время на выполнение задания ВПКР – 3 академических часа, не включая инструктаж по технике безопасности, подготовку и уборку рабочего места, защиту ВПКР.

Защита ВПКР проводится в форме устной презентации выполненного задания (хлебобулочного и кондитерского изделия) не более 3-х минут. Студент должен продемонстрировать свободное и грамотное владение материалом в рамках темы ВПКР, знаниями и умениями в пределах ППКРС и профессиональной терминологией.

* 1. Процедура защиты ПЭР устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами ГЭК и, как правило, включает доклад студента (не более 10-15 минут), чтение отзыва, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, если он присутствует на заседании ГЭК.

На защиту ПЭР каждым выпускником отводится один академический час.

Для защиты ПЭР выпускник готовит доклад по содержанию ПЭР, сопровождаемый электронной презентацией.

Электронная презентация к докладу по содержанию ПЭР должна раскрывать суть проведенных исследований, содержать основные результаты и аргументированные выводы по работе.

Требования к электронной презентации: количество слайдов - не более 15 слайдов, содержание слайдов не должно быть перегружено текстовой информацией, шрифт должен быть единым во всей презентации, легко читаемым, смена слайдов – по щелчку, фон должен быть лаконичным, музыкальное оформление и эффекты анимации допускаются, но не должны препятствовать восприятию информации, формат PPT (MicrosoftPowerPoint).

Для презентации ПЭР выпускнику предоставляется мультимедиа-проектор, экран, компьютер.

Выпускник может предоставить членам ГЭК портфолио личных достижений. Портфолио оформляется выпускником на его усмотрение. Все данные должны быть подтверждены документами (копиями), которые включаются в состав портфолио.

Речь докладчика должна быть четкой, грамотной, лаконичной, аргументированной, с применением профессиональной лексики, представленная информация - структурной и достоверной. Ответы на вопросы членов ГЭК должны даваться по существу, четко и аргументировано.

7.6. На заседании ГЭК заведующим отделением ППКРС представляются документы, указанные в п.2.11.

7.7 Защита производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

7.8 Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя — его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве учебной части техникума. В протоколе записываются: оценка руководителя ВКР, оценка за ответ, итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии.

7.9 Студенты, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

7.10. Для прохождения ГИА лицо, не прошедшее ГИА по неуважительной причине или получившее на ГИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.

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

7.11 Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

7.12 Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом 5 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N 800, и проводится организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

**8. Критерии оценки выпускных квалификационных работ**

8.1 Критерии оценки уровня подготовки обучающегося по профессии 19.01.04 Пекарь содержат:

* уровень усвоения обучающимся материала, предусмотренного учебными программами дисциплин;
* уровень знаний и умений, позволяющий решать ситуационные (профессиональные) задачи;
* обоснованность, четкость, логичность изложения ответов;
* оригинальность решений (предложений) выпускника.

8.2. Критерии оценивания ВПКР:

|  |  |
| --- | --- |
| Оценка | Критерии оценки: |
| «Отлично» | Задание выполнено в полном объёме соответствии с технологическим процессом и технологической картой изделия;  Соблюдены правила техники безопасности, санитарные нормы;  Верно выполнены технологические приёмы работы;  Соблюдены требования к организации рабочего места в течение выполнения ВПКР;  Задание выполнено в установленное время. |
| «Хорошо» | Задание выполнено в полном объёме соответствии с технологическим процессом и технологической картой изделия, допущены незначительные исправимые отклонения от технологического процесса;  Соблюдены правила техники безопасности, санитарные нормы;  Верно выполнены технологические приёмы работы;  Соблюдены требования к организации рабочего места в течение выполнения ВПКР;  Задание выполнено в установленное время. |
| «Удовлетвори-тельно» | Задание выполнено не в полном объёме, допущены значительные нарушения технологического процесса;  Не соблюдены правила техники безопасности, санитарные нормы;  Неверно выполнены технологические приёмы работы;  Не соблюдены требования к организации рабочего места в течение выполнения ВПКР;  Задание выполнено с нарушением нормы времени. |
| «Неудовлетво-рительно» | Задание выполнено с нарушениями технологического процесса и технологической картой изделия, допущены неисправимые дефекты;  Нарушены правила техники безопасности, санитарные нормы;  Неверно выполнены технологические приёмы работы;  Не соблюдены требования к организации рабочего места в течение выполнения ВПКР;  Задание выполнено с нарушением нормы времени. |

8.3. Критерии оценивания устной защиты ПЭР:

* логичное, последовательно изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
* демонстрация студентом глубоких знаний по теме работы, свободное владение специальной терминологией;
* использование во время доклада наглядных пособий (презентаций, таблиц, схем, графиков, и т.п.) или раздаточного материала, правильные ответы на задаваемые членами ГЭК вопросы.

Критерии оценки устной защиты ПЭР:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Балл | Теоретические вопросы | Практические вопросы |
| «Отлично» | Доклад полный, правильный, отражающий содержание ПЭР, грамотный анализ результатов, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы на вопросы излагаются обоснованно, четко, логично | Самостоятельное и безошибочное решение профессиональных задач |
| «Хорошо» | Ответ удовлетворяет ранее названным требованиям, полный, правильный; есть неточности в изложении материала (2-3 ошибки, при которых ответ может быть признан правильным, но недостаточно полным, а также ошибки типа описки, оговорки), легко исправляемые по дополнительным вопросам членов ГЭК, грамотный анализ результатов, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы на вопросы излагаются обоснованно, четко, логично | Правильное решение профессиональных задач при несущественной помощи преподавателя |
| «Удовлетвори-тельно» | Ответ в основном правильный, студент владеет материалом, затрудняется самостоятельно раскрыть содержание терминов, понятий. Ответы на вопросы излагаются непоследовательно, с ошибками (1-2 по существу заданного вопроса: в наиболее важных понятиях и терминах) | Недостаточно самостоятельное решение профессиональных задач |
| «Неудовлетво-рительно» | Ответы неправильные, не даются ответы на вспомогательные вопросы, допущены существенные ошибки при оформлении пояснительной записки и анализе полученных результатов | Студент допускает существенные ошибки при решении профессиональных задач |

8.4.Каждый член ГЭК оценивает ответ студента и выставляет свою оценку за выполнение и защиту ВПКР, защиту ПЭР. Результаты ГИА определяются оценками «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседания ГЭК.

**9. Хранение выпускных квалификационных работ**

9.1. Выполненные ВКР хранятся после их защиты в образовательной организации. Срок хранения— в течение пяти лет после выпуска студентов из образовательной организации.

9.2. Списание ВКР оформляется соответствующим актом.

9.3. Лучшие ВКР, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах образовательной организации.

9.4. По запросу предприятия, учреждения, образовательной организации директор техникума имеет право разрешить снимать копии ВКР выпускников.

Приложение 1

к программе государственной итоговой аттестации выпускников

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 19.01.04 Пекарь

**Примерные темы**

**выпускных практических квалификационных работ (ВПКР)**

1. Приготовление хлебобулочного изделия (Плетенка с маком) и мучного кондитерского изделия (Пряники глазированные).
2. Приготовление хлебобулочного изделия (Булочка янтарная) и мучного кондитерского изделия (Коврижка медовая).
3. Приготовление хлебобулочного изделия (Булочка творожная) и мучного кондитерского изделия (Кекс столичный)
4. Приготовление хлебобулочного изделия (Булка Черкизовская) и мучного кондитерского изделия (Кольцо с орехом).
5. Приготовление хлебобулочного изделия (Булочка к чаю) и мучного кондитерского изделия (Печенье Ленинградское).
6. Приготовление хлебобулочного изделия (Булка городская) и мучного кондитерского изделия (Печенье миндальное).
7. Приготовление хлебобулочного изделия (Сдоба Выборгская) и мучного кондитерского изделия (Рулет фруктовый).
8. Приготовление хлебобулочного изделия (Сдоба майская) и мучного кондитерского изделия (Кекс ореховый).
9. Приготовление хлебобулочного изделия (Хлеб пшеничный) и мучного кондитерского изделия (Печенье овсяное).
10. Приготовление хлебобулочного изделия (Булочка веснушка) и мучного кондитерского изделия (Пирожное Корзиночка со сгущенным молоком и орехами)
11. Приготовление хлебобулочного изделия (булочка Сайка) и мучного кондитерского изделия (Курабье бакинское)
12. Приготовление хлебобулочного изделия (Сдоба Выборгская)) и мучного кондитерского изделия (Пирожное бисквитное нарезное)
13. Приготовление хлебобулочного изделия (Батон нарезной) и мучного кондитерского изделия (Кекс творожный)
14. Приготовление хлебобулочного изделия (Булочка полезная) и мучного кондитерского изделия (Печенье творожное).
15. Приготовление хлебобулочного изделия (Матнакаш) и мучного кондитерского изделия (Пирог бисквитный).
16. Приготовление хлебобулочного изделия (Лепешка сметанная) и мучного кондитерского изделия (Кекс Свердловский)
17. Приготовление хлебобулочного изделия (Хлеб пшеничный с добавками) и мучного кондитерского изделия (Коржик молочный).
18. Приготовление хлебобулочного изделия (Бейгель) и мучного кондитерского изделия (Сочни с творогом).
19. Приготовление хлебобулочного изделия (Плюшка московская) и мучного кондитерского изделия (пирожное Устрица).
20. Приготовление хлебобулочного изделия (Булочка октябренок) и мучного кондитерского изделия (Печенье песочное)
21. Приготовление хлебобулочного изделия (хлеб Столичный) и мучного кондитерского изделия  (пирожное Элишка)
22. Приготовление хлебобулочного изделия (Булочка с маком) и мучного

кондитерского изделия (пирожное Язычок Слоеный).

23. Приготовление хлебобулочного изделия (хлеб Дарницкий) и мучного кондитерского изделия (коврижка медовая)

Приложение 2

к программе государственной итоговой аттестации выпускников

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 19.01.04 Пекарь

Примерные темы письменных экзаменационных работ (ПЭР)

1. Технология приготовления хлебобулочного изделия (Плетенка с маком) и мучного кондитерского изделия (Пряники глазированные).

2. Технология приготовления хлебобулочного изделия (булочка янтарная) и мучного кондитерского изделия (Коврижка медовая).

3. Технология приготовления хлебобулочного изделия (Булочка творожная) и мучного кондитерского изделия (Кекс столичный).

4. Технология приготовления хлебобулочного изделия (Булка Черкизовская) и мучного кондитерского изделия (Кольцо с орехами)

5. Технология приготовления хлебобулочного изделия (Булочка к чаю) и мучного

кондитерского изделия (печенье Ленинградское)

6.Технология приготовления хлебобулочного изделия (булка Городская) и мучного кондитерского изделия (печенье Миндальное).

7. Технология приготовления хлебобулочного изделия (сдоба Выборгская) и мучного

кондитерского изделия (Рулет фруктовый).

8. Технология приготовления хлебобулочного изделия (сдоба Майская) и мучного кондитерского изделия (Кекс ореховый).

9. Технология приготовления хлебобулочного изделия (Хлеб пшеничный) и мучного кондитерского изделия (печенье Овсяное).

10. Технология приготовления хлебобулочного изделия (булочка Веснушка) и мучного кондитерского изделия (Пирожное Корзиночка со сгущенным молоком и орехами)

11. Технология приготовления хлебобулочного изделия (булочка Сайка) и мучного кондитерского изделия (Курабье бакинское)

12. Технология приготовления хлебобулочного изделия (Сдоба выборгская)) и мучного кондитерского изделия (Пирожное бисквитное нарезное)

13. Технология приготовления хлебобулочного изделия (Батон нарезной) и мучного кондитерского изделия (Кекс творожный)

14. Технология приготовления хлебобулочного изделия (Булочка полезная) и мучного кондитерского изделия (Печенье творожное).

15. Технология приготовления хлебобулочного изделия (Матнакаш) и мучного кондитерского изделия (Пирог бисквитный).

16. Технология приготовления хлебобулочного изделия (Лепешка сметанная) и мучного кондитерского изделия (Кекс Свердловский)

17. Технология приготовления хлебобулочного изделия (Хлеб пшеничный с добавками) и мучного кондитерского изделия (Коржик молочный).

18. Технология приготовления хлебобулочного изделия (Бейгель) и мучного кондитерского изделия (Сочни с творогом).

19. Технология приготовления хлебобулочного изделия (Плюшка московская) и мучного кондитерского изделия (пирожное Устрица).

20. Технология приготовления хлебобулочного изделия (Булочка октябренок) и мучного кондитерского изделия (Печенье песочное)

21. Технология приготовления хлебобулочного изделия (хлеб Столичный) и мучного кондитерского изделия  (пирожное Элишка)

22. Технология приготовления хлебобулочного изделия (Булочка с маком) и мучного

кондитерского изделия (пирожное Язычок Слоеный).

23. Технология приготовления хлебобулочного изделия (хлеб Дарницкий) и мучного кондитерского изделия (коврижка медовая)

Приложение 3

к программе государственной итоговой аттестации выпускников

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 19.01.04 Пекарь

**Образец титульного листа**

Министерство образования и науки

Нижегородской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Дзержинский техникум бизнеса и технологий»

ДОПУСКАЕТСЯ К ЗАЩИТЕ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г.

Зам. директора по УР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В.Власова

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

**Вид работы:** письменная экзаменационная работа

**Тема** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тема утверждена приказом № \_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024г.

**Студент** группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

подпись, дата инициалы, фамилия

**Руководитель ПЭР:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО должность подпись, дата

Дзержинск, 2024г.

Приложение 4

к программе государственной итоговой аттестации выпускников

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 19.01.04 Пекарь

**Задание на выпускную квалификационную работу**

Министерство образования, науки и молодежной политики

Нижегородской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение   
«Дзержинский техникум бизнеса и технологий»

«УТВЕРЖДАЮ»

Зам. директора по УР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В.Власова

**Задание на выполнение**

**выпускной квалификационной работы**

**(письменной экзаменационной работы)**

студенту\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Тема\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

По профессии 19.01.04 Пекарь

Содержание выпускной квалификационной работы (основные разделы)

1. Введение
2. Рецептуры хлебобулочного и кондитерского изделия
3. Подготовка сырья к пуску в производство
4. Оборудование, правила эксплуатации, техника безопасности
5. Технологический процесс приготовления хлебобулочного изделия (замес, формование, выпечка)
6. Технологический процесс приготовления кондитерского изделия (замес, формование, выпечка)
7. Требования к качеству, условия, сроки хранения, упаковка, маркировка хлебобулочных и кондитерских изделий
8. Расчет себестоимости изделий
9. Заключение
10. Список литературы

Приложения:

1. Фотографий изделий, оборудования
2. Таблица расчета себестоимости
3. Презентация к защите

**Срок представления работы** « \_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 г.

**Студент группы** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

инициалы, фамилия подпись дата

**Руководитель ПЭР:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО должность подпись дата

**Дзержинск, 2021г.**

Приложение 3

к программе государственной итоговой аттестации выпускников

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

**Список литературы (основные источники):**

1.Н.А Анфимов, Л.Л. Татарская .Кулинария : Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования.- М.: ПрофОбрИздат,2014.-328с.

2. Технология приготовления мучных кондитерский изделий: Учебник /Н.Г. Бутейкис, А.А Жукова .- М ,: Издательский центр. « Академия»,2014.-304с.

3. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для НПО, – М.: Академия, 2015.-320с.

4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО – Академия - Москва, 2014.-432с.

5. Матюхина З.П Товароведение пищевых продуктов; Учебник для НПО/З.П. Матюхина.-М.; ИЦ Академия, 2015.-336с.

6. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для НПО/З.П. Матюхина.-7-е изд., стер.- М.: ИЦ «Академия», 2016-256с.

7. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для начального профессионального образования / С.Н. Козлова.- М .: Издательский центр «Академия», 2015.-192с.

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко.-К., ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада», 2015.-608 с.:ил.

**Интернет источники:**

(<http://tourlib.net/books_tourism/radchenko5-12.htm>

Приложение 5

к программе государственной итоговой аттестации выпускников

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 19.01.04 Пекарь

**Список литературы**

**Основная литература**

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред. проф.образования /. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2019. Гриф Минобр.

2. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность:

Учеб.-справ. Пособие./ А. С. Романов, И. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк; под

общ. Ред. В.М. Позняковского. – 2-е изд-во, 2019. Гриф Минобр.

3. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - СПб.:Профессия, 2020.

4. Матюхина З.П Товароведение пищевых продуктов; Учебник ИЦ Академия, 2020.

5. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю. Технология приготовления мучных

кондитерских изделий: Учеб. для студентов учреждений сред. проф.

образования. – М. : Мастерство. 2020.- 320 с. Гриф Минобр.

6. Пащенко Л. П., Жаркова И. М. Технология хлебобулочных изделий. – М.:

КолосС, 2019. – 389 с. Гриф Минобр.

7. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. - М.:

ПрофОбрИздат. 2020. Гриф Минобр.

8. Андреев А. Н. Производство сдобных изделий. – СПб: ГИОРД, 2019. –480 с.

9. Матвеева И.В., Белявская И.П. Пищевые добавки и хлебопекарные

улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2019.

**Дополнительная литература**

1. ГОСТ 16814-88 Хлебопекарное производство. Термины и определения

2. ГОСТ 26791-89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка,

транспортирование и хранение

3. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.545-96 Производство хлеба,

хлебобулочных и кондитерских изделий.

4. ГОСТ 171–81 дрожжи хлебопекарные

5. ГОСТ Р 51785 — 01 Пищевая ценность хлебобулочных изделий

6. ГОСТ Р 52961-2008 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной

и пшеничной муки»;

7. ГОСТ Р 52462-2005 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки»;

8.ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых

продуктов

9. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2020.

**Интернет-ресурсы:**

Федеральный портал «Российское образование www.edu.ru

Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by

Сайт хлебопеков: http://hlebopechka.ru

«Российское хлебопечение» - http://www.hleb.net/

Журнал «Bread.su» - http://bread.su/

www.gosniihp.ru/ Издательство «КолосС» - http://www.koloss.ru/

www.bvikrasnodar.ru – Сырье для хлебопеков и кондитеров

5ballov.qip.ru/referats/search/ Производство подового хлеба

otherreferats.allbest.ru/marketing/00186707\_0.html- Организационная особенность

хлебопекарного производства.