Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Утверждаю:
Директор техникума
_____ В.Н. Семаков
«__» _____ 2023 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по профессии 19.01.04 ПЕКАРЬ

Серов 2023

Рассмотрена и одобрена
Методическим объединением кулинарных групп техникума
Протокол № 4
от « 07 » 11 2023 г.

Рассмотрена и одобрена
Методическим советом техникума
Протокол № 4
от « 17 » 11 2023 г.

Рассмотрена и одобрена
педагогическим советом техникума
Протокол № 4
от « 21 » 11 2023 г.

Председатель Государственной экзаменационной комиссии

Бронникова Татьяна Рудольфовна, мастер кондитерского цеха ООО «Серовхлеб»

Ф.И.О., организация/предприятие

СОГЛАСОВАНОс социальным партнёром:

Мастер кондитерского цеха, ООО «Серовхлеб»
должность, организация/ предприятие

Бронникова Татьяна Рудольфовна

Ф.И.О.

подпись

М.П.

Российская Федерация, Свердловская обл., г. Серов
Общество с ограниченной ответственностью
«СЕРОВХЛЕБ»
ИНН 6680009993
ОГРН 1226600000109

« 23 » 11 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 4
2. Форма государственной итоговой аттестации 5
3. Объём времени проведение государственной итоговой аттестации 5
4. Сроки проведения государственной итоговой аттестации 5
5. Нормативные требования государственной итоговой аттестации 6
6. Условия допуска обучающихся к государственной итоговой 6
7. Процедура проведения государственной итоговой аттестации 7
8. Организация работы государственной экзаменационной комиссии 9
9. Порядок подачи и рассмотрения апелляции 10
11. Общие требования выпускной квалификационной работы 12
12. Структура и содержание письменной экзаменационной работы 12
13. Требования к оформлению письменной экзаменационной работы 14
14. Подготовка к защите выпускной квалификационной работы 14
15. Выполнение и критерии оценки выпускной практической квалификационной работы 17
16. Документы по итогам государственной итоговой аттестации 18

Приложение 19

1. Общие положения

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 19.01.04 Пекарь, в том числе сформированность общих и профессиональных компетенций.

Тематика впускной (квалификационной) работы (ВКР) разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей (приложение А, Б):

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать:

Общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Профессиональными компетенциями:

ПМ.01.Размножение и выращивание дрожжей

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

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПМ.02 Приготовление теста

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

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

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПМ.03 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. Разделывать 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.

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

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3. Отделывать 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.

ПМ.5. Укладка и упаковка готовой продукции

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

2. Форма ГИА

Выполнение выпускной практической квалификационной работы и защиты письменной экзаменационной работы

3. Объём времени:

Объём времени на подготовку, и проведение государственной итоговой аттестации устанавливается Государственным образовательным стандартом – 2 недели.

4. **Сроки проведения ГИА** в соответствии с учебным планом:

с 16 июня 2024 г. по 30 июня 2024 г.

5. Нормативное обеспечение ГИА

5.1 Федеральный закон от 29.12.2012г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации",

5.2 Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260103.01 «Пекарь», утвержденный приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 799.

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

5.4. Приказ Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 года № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (с 01.03.2023г.);

5.5 Приказ Министерства просвещения РФ от 08.11.2021г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

5.6. Порядок проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания» 2024 году.

6. Условия допуска обучающихся к ГИА

6.1 Условие допуска к подготовке ВКР - отсутствие академической задолженности и в полном объеме выполнившего учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования, т.е. освоение обучающимися компетенций и прохождение практики по каждому виду профессиональной деятельности:

- наличие зачётной книжки или сводной ведомости оценок (подтверждает отсутствие академических задолженностей и выполнение учебного плана или индивидуального учебного плана);
- наличие оценочных листов экзаменов (квалификационных) по видам профессиональной деятельности;
- наличие документов, подтверждающих результаты завершения этапов учебной и производственной практики (дневники, характеристики);
- наличие портфолио (презентация результатов освоения образовательной программы, сертификаты, удостоверения, свидетельства, дипломы, грамоты, фото-свидетельства участия в мероприятиях).

Допуск к ГИА оформляется приказом директора техникума на основании решения педагогического совета, до начала ГИА в срок,

установленный учебным планом или индивидуальным учебным планом его полное выполнение по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

6.2 Условия допуска к защите ВКР:

- наличие ВКР, выполненной в соответствии с индивидуальным заданием, в сроки, установленные графиком;
- наличие рецензии руководителя ВКР;
- наличие отзыва с места прохождения производственной практики.

7. Процедура проведения ГИА

7.1 Темы ВКР разрабатываются преподавателями по профессии, рассматриваются на методическом объединении кулинарных групп. Не позднее 6 месяцев до начала ГИА согласовываются на педагогическом совете техникума и с социальным партнёром, утверждаются директором техникума.

7.2 Студент не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА выбирает тему ВКР. Не позднее, чем 2 месяца до ГИА студенту независимо от текущих оценок выдается индивидуальное задание о прилагаемой форме (приложение Д).

При сдаче выполненной ПЭР бланк задания должен быть возвращен студентом руководителю (вкладывается в работу).

7.3 Приказом директора техникума назначается руководитель ВКР (преподаватель или мастер производственного обучения), который осуществляет общее руководство и контроль за ходом выполнения ПЭР, проводит консультации по написанию письменной работы, рецензирует письменную экзаменационную работу. На время выполнения ПЭР составляется расписание консультаций, консультации проводятся за счет объема времени, отведенного в рабочем учебном плане на консультации.

В ходе консультаций руководителем разъясняются назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей работы, даются ответы на вопросы студентов.

По завершению студентом ПЭР руководитель проверяет ее и вместе с письменной рецензией передает студенту для ознакомления. Письменная рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ПЭР заявленной теме;
- оценку качества выполнения ПЭР;
- оценку полноты разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;
- оценку письменной экзаменационной работы.

7.4 Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за 3 дня до защиты. Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается.

7.5 В оформленном виде работа должна быть представлена руководителю не позднее, чем за 2 недели до срока ее защиты.

Дата сдачи ПЭР в учебную часть для допуска к ГИА 01 июня 2024 года. После ознакомления с отзывом и рецензией заместитель директора по профессиональному образованию, решает вопрос о допуске студента к защите и передает работу в ГЭК.

7.6 Защита ВКР проходит в специально подготовленном помещении на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей её состава.

Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК. Он может предоставить слово руководителю дипломной работы и рецензенту, если они присутствуют на заседании ГЭК.

На защиту ПЭР отводится не более 15 - 25 минут, в том числе на доклад студента не более 7 минут.

Защита ВПКР предусматривает демонстрацию практических навыков при организации и изготовлении хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий. ВПКР проводится в лаборатории техникума оснащенной всем необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами для изготовления хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий.

7.7 Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» в соответствии с установленными критериями; объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

7.8 По результатам проведения ВКР выносится решение о присвоении квалификации пекарь, кондитер.

7.9 Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти её без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания ГЭК для лиц, не проходивших ГИА по уважительной причине, организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее 4 месяцев после подачи заявления.

7.10 Лицам, не прошедшим ГИА или получившим на ГИА неудовлетворительные результаты, а также не прошедшие в течение установленного срока обучения аттестационные испытания, входящие в состав ГИА, отчисляется из образовательной организации, выдаётся академическая справки об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно установленному техникумом.

Выпускники не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, допускаются повторно к итоговым аттестационным испытаниям не ранее следующего периода работы ГЭК (не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые и не более, чем через пять лет после прохождения ГИА впервые).

7.11 Повторное прохождение ГИА не может быть назначено образовательной организацией не более двух раз.

8. Организация работы ГЭК

8.1 Для проведения ГИА в техникуме создается государственная экзаменационная работа (ГЭК) по образовательной программе (профессии), численностью не менее 5 человек.

8.2 Состав ГЭК утверждается приказом директора техникума не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственных аттестационных испытаний. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии. Председателем ГЭК не может быть работник техникума. Директор техникума является заместителем председателя ГЭК.

ГЭК формируется из преподавателей техникума, имеющих опыт работы и лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей других техникумов и/или специалисты предприятий, организаций, учреждений по профилю подготовки выпускников. Расписание проведения итоговой государственной аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы ГИА. Допуск студентов к государственной итоговой аттестации объявляется приказом директора в срок, установленный учебным планом или индивидуальным учебным планом его полное выполнение по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

8.3. На заседание государственной экзаменационной комиссии предоставляются следующие документы:

- Учебный план.
- Программа государственной итоговой аттестации.
- Приказ директора о допуске студентов к государственной итоговой аттестации.
- Сводная ведомость об успеваемости студентов.
- Протоколы заседания государственной экзаменационной комиссии.

8.4 Заседание государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе ПЭР и ВПКР записываются: тема письменной экзаменационной работы или задание выпускной практической квалификационной работы, критерии оценивания, сумма баллов за оцененные критерии, итоговая оценка за письменной экзаменационной работы или за выпускную практическую квалификационную работу. В сводном протоколе выпускной квалификационной работы записываются: итоговые оценки ПЭР и ВПКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы подписываются председателем, всеми членами комиссии. Протоколы представлены в приложение И,К,Л.

8.5 Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии,

участвующих в заседании. Заседание комиссии правомочно при 2/3 присутствующих от состава комиссии.

8.6 На государственную экзаменационную комиссию возлагается:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускников и соответствия их подготовки требованиям квалификационных характеристик и федерального государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении выпускникам квалификации и о выдаче диплома без отличия или с отличием.
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников на основании результатов итоговой государственной аттестации.

9. Порядок подачи и рассмотрения апелляции

9.1 По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в ГИА, 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).

9.2 Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

9.3 Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

9.4 Состав апелляционной комиссии утверждается Техникумом одновременно с утверждением состава ГЭК.

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

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

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

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

9.7 Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

9.8 При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА 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 ГИА выпускника 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 ГИА.

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 Техникумом.

9.9 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.

9.10 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 ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

9.11 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.

9.12 Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

9.13 Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

10. Общие требования к выпускной квалификационной работе

Цель письменной экзаменационной работы (ПЭР)

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений;
- формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
- формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развитию творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности.

В процессе выполнения и оформления ПЭР студент развивает своё научное мышление, учится работать с учебной, научной, справочной литературой, нормативно-технической документацией и интернет-ресурсами, овладевает умением чётко и грамотно выражать свои мысли, анализировать проблему и делать корректные выводы из работы. Для оформления ПЭР студент использует персональный компьютер.

Цель выпускной практической квалификационной работы (ВПКР) – выявить степень освоения умений по организации обслуживания покупателей.

Процесс выполнения ПЭР включает выбор темы и руководителя, составление плана, сбор и обработку литературы, оформление текста работы, проверку её руководителем и защиту перед государственной аттестационной комиссией с проставлением оценки в протокол. Примерный перечень тем письменной экзаменационной работы представлен в приложении А.

Процесс выполнения выпускной практической квалификационной работы включает вытягивание практического задания, в день экзамена, в соответствие с темой письменной экзаменационной работы. Перечень заданий для ВПКР представлен в приложении Б.

11. Структура и содержание письменной экзаменационной работы

Структура ПЭР включает в себя:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основную часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Содержание ПЭР должно строго соответствовать формулировке темы.

Титульный лист – это первый лист письменной экзаменационной работы, его оформляют в соответствии с приложением В.

Содержание (приложение Г) включает названия всех разделов и подразделов работы с номерами страниц, на которых располагается начало соответствующих частей работы.

Во введении необходимо:

- обосновать актуальность выбранной темы с точки зрения ее значимости для науки и практики, практическую значимость проблемы для деятельности предприятий (организаций);
- сформулировать цель работы и задачи по ее достижению;
- определить значение продукции в питании, особенность рецептуры;
- охарактеризовать спроса на продукцию, достоинства данного вида продукции;
- перечислить виды источников информации, использованных для выполнения работы,
- описать историю появления данной продукции, традиции и принадлежность национальности.

Объем введения – до 2 страниц текста.

В основной части работы рассматриваются вопросы:

1. Обоснования выбора сырья (ассортимент продуктов и сырья, кондиция, органолептическая оценка качества, технологические приемы подготовки к производству).
2. Организация рабочего места по приготовлению изделий (обоснование выбора оборудования и средств производства для приготовления, оформления и отпуска продукции).
3. Технология приготовления продукции (обоснование технологических приемов и способов тепловой обработки при приготовлении изделий в соответствии с СанПиН и техникой безопасности).
4. Ассортимент продукции (варианты приготовления). Форма представления данного раздела: буклет, фото-сессия, альбом, презентация пооперационного приготовления, вариантов оформления и подачи продукции и др.

Написание этого раздела работы проводится после подбора, систематизации и обобщения данных литературы по выбранной теме, а также полученного опыта в процессе производственной практики. В процессе работы студент должен использовать журналы, учебники, справочники, нормативные документы, журнальные статьи, а также интернет-ресурсы.

Объём основной части работы составляет примерно 7-10 страниц текста.

Заключение является важнейшей неотъемлемой структурной частью работы. В этой части работы находят отражение основные обобщения и выводы, содержащиеся в основной части работы. В заключении отражаются степень решения поставленных задач. Выводы – логическое следствие, вытекающее из всего изложенного материала. Они должны быть краткими и конкретными (обычно 3-4 пункта).

В **список использованной литературы** включают все печатные материалы и интернет-источники, использованные при выполнении

письменной экзаменационной работы. Список использованных источников должен включать не менее 10 названий.

12. Требования к оформлению письменной экзаменационной работы

Письменная экзаменационная работа должна быть представлена в компьютерном варианте на 10-15 листах формата А4, в папке-скоросшиватель (пример папки представлен в приложении М). Текст печатают на одной стороне листа бумаги шрифтом Times New Roman, 14 кеглем (для сносок и таблиц 11-12 кегль), интервал – 1,5. Приложения в общий объем не включаются. Шрифт печати должен быть прямым, четким, черного цвета, одинаковым по всему объему текста. Текст обязательно выравнивается по ширине.

К выпускной квалификационной работе прилагаются (не подшиваются):

公J儀J□(梧□□□ÿ□□□

основные достоинства, дается оценка качества выполнения, степени соответствия выполненной работы заданию, оценивается правильность ее оформления согласно нормативной документации, а также обоснованность выводов и предложений, возможность использования полученных результатов в практической деятельности. Наряду с достоинствами отмечаются недостатки работы. Рецензент оценивает работу по пятибалльной системе. Подпись рецензента на рецензии должны быть заверена печатью предприятия, где он работает.

ВКР с отзывом руководителя, заключением рецензента, на котором записан полный текст работы, сдается заместителю директора по УПР.

Зам. директора по УПР на основании знакомства с представленными материалами решает вопрос о допуске к защите или возвращает выпускную квалификационную работу на доработку и исправление выявленных недостатков.

В случае допуска работы к защите зам. директора делает соответствующую запись на титульном листе.

ПЭР, оформленная с нарушением выше установленных правил и порядка представления (отсутствие подписей студента, руководителя, отзывов руководителя и рецензии, отсутствие печати на подписи рецензента и т. п.), к защите не допускается.

Подготовка студента к защите выпускной квалификационной работы включает в себя составление доклада, оформление презентации и раздаточных материалов (схем, таблиц, графиков, диаграмм, распечаток, альбомов и др.) для иллюстрации основных положений доклада, а также подготовку аргументированных ответов на замечания рецензента.

13. Защита и критерии оценки письменной экзаменационной работы

По завершении оформления в установленные сроки студент сдаёт письменную экзаменационную работу своему руководителю и работодателю, которые дают на неё письменную рецензию. При положительных рецензиях письменная экзаменационная работа допускается к защите.

Защита письменной экзаменационной работы студентом происходит на заседании комиссии, состоящей из 3–4 ее членов, в состав которой входит представитель работодателя. На защите студент излагает суть своей работы в течение 5–7 минут и отвечает на вопросы членов комиссии. Сразу же после защиты председатель комиссии сообщает студенту оценку его работы, которую регистрируют в протоколе.

Оценка письменной экзаменационной работы членами комиссии производится по критериям:

– обоснованность актуальности темы работы - предполагает оценку степени убедительности оснований, побудивших студента выбрать данную тему для изучения. Грамотно определяет цели, задачи работы в соответствии с темой.

– уровень теоретической проработки темы работы предполагает оценку широты и качества изученных литературных источников, логики изложения материала, глубины обобщений и выводов, а также теоретического обоснования всех разделов работы;

- практическая значимость выполненной работы предполагает оценку возможности практического применения результатов работы в деятельности конкретного предприятия или сфере возможной профессиональной занятости обучающихся профессии, анализирует результаты выполнения письменной экзаменационной работы и делает выводы;

- качество оформления письменной экзаменационной работы предполагает оценку на соответствие стандарту, а также логичность, последовательность, аккуратность изложения материала, грамотность и правильность оформления приложений.

- качество доклада предполагает оценку соответствия доклада содержанию работы, способности студента, умения пользоваться иллюстрирующим материалом;

- качество ответов на вопросы предполагает оценку правильности, четкости, полноты и обоснованности ответов обучающегося, умения лаконично и точно сформулировать свои мысли, используя при этом профессиональную терминологию;

- поведение при защите письменной экзаменационной работы предполагает оценку коммуникационных характеристик докладчика (манера говорить, отстаивать свою точку зрения, привлекать внимание к важным моментам в докладе или ответах на вопросы, использует профессиональную терминологию в речи и т.д.);

-качество представленного портфолио (профессиональных достижений).

По результатам защиты, в соответствии с критериями, выставляются баллы, которые переводятся в оценку.

- оценка «5» (отлично) – объём выполнен полностью, компьютерная презентация содержит весь комплекс освоенных умений; демонстрация умения общаться, оппонировать; демонстрация понимания социальной значимости профессии, знания профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на дополнительные вопросы;

- оценка «4» (хорошо) - объём выполнен полностью, но наличие небольших недочётов в содержании письменной экзаменационной работе и компьютерной презентации; демонстрация умения общаться, оппонировать; демонстрация понимания социальной значимости профессии, знания профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; полные ответы на дополнительные вопросы;

- оценка «3» (удовлетворительно) - объём выполнен на 75%, компьютерная презентация выполнена с нарушениями существующих требований к созданию презентаций; в материалах письменной

экзаменационной работы наличие грубых ошибок, небрежность в оформлении; отсутствие демонстрации убедительной защиты; нет полных ответов на дополнительные вопросы;

- оценка «2» (неудовлетворительно), в случае отсутствия письменной экзаменационной работы.

Оценки каждого члена государственной экзаменационной комиссией выставляются в сводный протокол защиты выпускной квалификационной работы. Определяется средняя оценка за письменную экзаменационную работу с учётом оценок рецензентов работы и руководителя письменной экзаменационной работы.

14. Выполнение и критерии оценки выпускной практической квалификационной работы

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в лаборатории техникума по адресу ул. Победы, д. 26, в день утверждённый приказом директора техникума.

Для выполнения практического задания студенты делятся на смены, в каждой смене 5 чел, по количеству рабочих мест, обеспеченных необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами для приготовления практического задания.

За две недели до начала экзамена, студент предоставляет список продуктов необходимый для приготовления изделий.

По результатам представления практической деятельности, в соответствии с критериями, каждым членом комиссии выставляются баллы. Полученные баллы переводятся в оценку.

-оценка «5» (отлично) задание выполнено полностью, демонстрация умений не содержит профессиональных ошибок и соответствует требуемому темпу и точности исполнения; соблюдены все требования к организации рабочего места, технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;

- оценка «4» (хорошо) задание выполнено полностью, демонстрация умений содержит незначительные профессиональные ошибки, поправляемые самим выпускником; темп работы и точность выполнения соответствуют; соблюдены все требования к организации рабочего места, технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;

- оценка «3» (удовлетворительно) задание выполнено полностью, но с совершением профессиональных ошибок, которые выпускник способен исправить самостоятельно; темп выполнения действий и точность выполнения отстаёт от требуемого по действующим в отрасли требованиям (на 10%); имеются нарушения при организации рабочего места, технике безопасности и санитарно-гигиеническим нормам при выполнении технологических операций;

- оценка «2» (неудовлетворительно), если выпускник не справляется с заданием.

Оценки каждого члена государственной экзаменационной комиссией выставляются в сводный протокол защиты выпускной квалификационной работы, который представлен в приложении. Определяется средняя оценка за выпускную практическую квалификационную работу.

15. Документы по итогам ГИА

Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации «Пекарь, кондитер» по профессии 19.01.04 Пекарь и о выдаче диплома выпускникам, прошедшим ГИА, оформляется протоколом ГЭК и приказом директора техникума

По окончании ГИА председатель ГЭК заполняет анкету о работе комиссии.

Заместитель директора по УПР оформляет статистический отчёт результатов ГИА по профессии.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ПИСЬМЕННЫХ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ РАБОТ

Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе:

ПМ 01, ПМ 02, ПМ03, ПМ 04, ПМ 05

N п/п	Тематика письменных экзаменационных работ
1	Технология приготовления калачей уральского и сибирского
2	Технология приготовления хлеба горчичного и хлеба «Паляница»
3	Технология приготовления хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки
4	Технология приготовления булочек плетеных
5	Технология приготовления хлеба ржаного заварного
6	Технология приготовления булочек сдоба выборгская.
7	Технология приготовления батона с изюмом и батона нарезного
8	Технология приготовления бисквитных рулетов
9	Технология приготовления пряников заварных
10	Технология приготовления лепешки сметанной и лепешки майской
11	Технология приготовления бубликов.
12	Технология приготовления изделий из воздушного теста.
13	Технология приготовления хлеба зернового
14	Технология приготовления пирогов праздничных
15	Технология приготовления изделий из заварного теста : профитролей и колец воздушных
16	Технология приготовления булочек бриош из дрожжевого опарного теста.
17	Технология приготовления булочек пониженной калорийности.
18	Технология приготовления печенья отсадочного «Узорное» и «Уральское»
19	Технология приготовления булочек из дрожжевого слоеного теста
20	Технология приготовления рулетов из дрожжевого теста
21	Технология приготовления кексов из масляного бисквита
22	Технология приготовления пирогов бисквитных
23	Технология приготовления ромовой бабы
24	Технология приготовления печенья «Песочное» и «Круглое»
25	Технология приготовления печенья «Творожное» и « Минутка»

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАНИЯ ВЫПУСКНОЙ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

№ п\п	**Тематика практической экзаменационной работы**	**Наименование профессиональных модулей, отражаемых в задание**
1	Приготовление кулебяки с капусты из дрожжевого теса, весом 500гр.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ03, ПМ 04, ПМ 05
2	Приготовление коржика молочного, 5 шт.	ПМ 02, ПМ03, ПМ 04, ПМ 05

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Образец титульного листа

Министерство образования и молодежной политики

Свердловской области

ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

Технология приготовления ромовой бабы

Смирновой Анны Алексеевны,
профессия 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир
группа 3-16
Руководитель: А.Н. Крашенинникова, преподаватель
Рецензент: Т.Р. Бронникова, мастер кондитерского цеха ООО «Серов хлеб»
Работа допущена к защите: Н.А. Хлыстикова, зам. директора по УПР
«__»_____20 ___г.

Серов,
2024

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Образец задания

ЗАДАНИЕ НА ПИСЬМЕННУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

Тема письменной экзаменационной работы _____
_____
_____
Студент (ка) _____
Профессия «Пекарь» группа _____
Руководитель _____

1. Структура письменной экзаменационной работы
1.1 Введение _____
_____
1.2 Основная часть _____
_____
1.3 Заключительная часть _____
_____

2. Дополнительные указания

а) срок выполнения письменной экзаменационной работы

№	Содержание работы	Консультант	Срок выполнения	
			План	Факт
1	Выбор и согласование темы		28.12.2023	
2	Работа с источниками		03.05.2024	
3	Написание и сдача введения письменной экзаменационной работы		15.05.2024	
4	Написание и сдача основной части письменной экзаменационной работы		20.05.2024	
5	Написание и сдача заключения письменной экзаменационной работы		24.05.2024	
6	Подготовка приложений		28.05.2024	
7	Сдача всей письменной экзаменационной работы руководителю		31.05.2024	
8	Отзыв руководителя		03.06.2024	
9	Рецензия руководителя от практики		05.06.2024	
10	Сдача письменной экзаменационной работы в учебную часть		10.06.2024	

б) срок окончания выполнения работы «10» июня 2024 года

Руководитель выпускной квалификационной работы_____ _____
(подпись)

Дата выдачи письменной экзаменационной работы «____» _____ 20__ г.
Задание принял к исполнению
Студент (ка) _____/_____/
(подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

РЕЦЕНЗИЯ РУКОВОДИТЕЛЯ ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

на письменную экзаменационную работу
студента (ки)_____
Профессия _____ Группа_____
Тема работы _____
_____

Рецензент _____
_____
(фамилия, и., о., место работы, должность, ученое звание, степень)

ОЦЕНКА ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Показатель	Оценки				
	5	4	3	2	*
1. Актуальность тематики					
2. Степень полноты обзора источников литературы корректность постановки целей и задач					
3. Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения.					
4. Тема письменной экзаменационной работы раскрыта					
5. Применение компьютерных технологий					
6. Объем и качество оформление письменной экзаменационной работы					
7. Оригинальность и новизна информации					
8. Описан технологический процесс продажи товаров					
9. Практическая значимость письменной экзаменационной работы					
10. Использованы приложения					

*- не оценивается (трудно оценить)
Отмеченные достоинства
_____
_____
_____
Отмеченные недостатки
_____
_____
_____
Дополнительная информация для ГЭК:
_____
_____
_____
Заключение
_____
_____
Рецензент:_____ _____ «____»_____202__ г.
(подпись)
М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

ОТЗЫВ РЕЦЕНЗЕНТА О ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЕ

на письменную экзаменационную работу
студента (ки)_____
Профессия _____ Группа _____
Тема
_____
_____
Руководитель__ _____

Оценка соответствия письменной экзаменационной работы требованиям

Требования к письменной экзаменационной работе	Соответствует	В основном соответствует	Не соответствует
Актуальность темы			
Сформулированы цели, задачи работы			
Раскрыта основная часть работы			
Представлен широкий ассортимент товаров			
Описан технологический процесс продажи товаров			
В заключение сделаны основные выводы по работе			
Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложенного материала			
Объем и качество оформления письменной работы			
Наличие приложений			
Работа выполнена в печатном варианте			

Отмеченные достоинства
_____
_____
_____
_____

Отмеченные недостатки
_____
_____
_____
_____

Дополнительная информация для ГЭК:
_____
_____
_____
_____

Заключение
_____
_____

Руководитель:_____ _____ «___»_____202__ г.
(подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Образец оформления содержания

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1 ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА СЫРЬЯ	4
2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКЦИИ	7
3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКЦИИ	9
4. АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ	10
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	11
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	12
ПРИЛОЖЕНИЕ	15

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения
3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012.Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.
10. ГОСТ 33525-2015. Изделия кондитерские. Прослеживаемость в цепочке производства кондитерской продукции.
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно - эпидемологические требования к организации общественного питания.
12. СанПиН 2.3.4.545-96"Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 25 сентября 1996 г. N 20)
13. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

Учебники и учебные пособия:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО - М.:ИД «Академия», 2023.
2. Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник .М.: КНОРУС, 2018
3. Ермилова С.В., Приготовление , оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. - М.: ИЦ «Академия», 2018.
4. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места- учебник для студентов СПО.- М.: ИЦ «Академия», 2017.
5. Матюхина З.П.,Товароведение пищевых продуктов. - М: Издательский центр «Академия», 2023.
6. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. - М: Издательский центр «Академия», 2018.
7. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания..- М.: Экономика ,1986.
8. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Сборник технических нормативов. - М.: «Хлебпродинформ», 2000.
9. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. В 2 ч. М., 1996, 1997.

10. Ткачева В.Г., Селина Н.И., Шестакова Н.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности: учебно - практическое пособие.- BOOK. ru, КНОРУС, М.: 2019.

Дополнительная литература:

1. Канивец И.А., Оборудование хлебопекарных предприятий: учебное пособие.- Минск: РИПО, 2022.
2. Пащенко Л.П., Жаркова И.М., Технология хлебопекарного производства: Учебник. — СПб.: Издательство «Лань», 2014.
3. Хромеенков В.М., Оборудование хлебопекарного производства: учебник.- М,: ПрофобрИздат, 2007
4. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства, учебник. - М,: ПрофобрИздат, 2014.

Периодические издания (журналы):

1. «Кондитерское и хлебопекарное производство»
2. «Хлебопекарный и кондитерский форум»
3. «Пекарня»
4. «Хлебопродукты»

Интернет-ресурсы:

1.Материалы Ассоциации пекарей и кондитеров

ПРИЛОЖЕНИЕ Л

Содержание презентации к ВКР

Титульный слайд – это первый слайд презентации, на котором указана тема, автор ВКР, а также можно указать наименование учебного заведения, имя руководителя и год защиты. Далее, в зависимости от общего объема презентации на защите необходимо указать в рамках одного или двух слайдов цель, задачи и актуальность исследования. В некоторых случаях может потребоваться указание других элементов введения ВКР, например, предмет и объект исследования. (Вводная часть презентации ВКР включает в себя 2-3 слайда).

Теоретическая часть презентации к защите – это несколько слайдов, на которых отражены основные положения теории ВКР, т.е. это могут быть базовые определения, результаты анализа или сделанные выводы в отношении теоретических изысканий. (Теоретическая часть презентации ВКР включает в себя 1-2 слайда).

Практическая (аналитическая) часть презентации ВКР включает в себя слайды, на которых нужно показать результаты сделанных расчетов, проведенного анализа объекта исследования и т.п. Таким образом, в данный раздел презентации включают таблицы, графики и диаграммы из аналитической главы ВКР. (Практическая (аналитическая) часть презентации ВКР включает 5-7 слайдов)

Заключительная часть презентации ВКР – это слайд с итоговыми выводами, которые сделаны по результатам написания ВКР. Они должны емко и полно отражать общий итог проделанной работы. Желательно отразить их лаконично, причем таким образом, чтобы их трактовка соответствовала действительности.

Также можно добавить заключительный слайд повторением первого, что позволит членам комиссии напомнить тему ВКР, имя докладчика и перейти к вопросам.

Общий объем презентации на защиту ВКР включает в себя 8-10 слайдов.

Требования к созданию презентаций

Оформление слайдов	
Стиль	Соблюдайте единый стиль оформления. Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текст, рисунки).
Фон	Для фона выбирайте более холодные тона (синий или зеленый)
Использование цвета	На одной слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, одни для заголовков, один для текста. Для фона и текста используйте контрастные цвета. Обратите особое внимание на цвет гиперссылок (до и после использования).
Анимационные эффекты	Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде. Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.
Представление информации	
Содержание информации	Используйте короткие слова и предложения. Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. Заголовки должны привлекать внимание аудитории.
Расположение информации на странице	Предпочтительней горизонтальное расположение информации. Наиболее важная информация должна располагаться в центе экрана. Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.
Шрифты	Для заголовков – не менее 24. Для информации – не менее 18. Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния. Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).
Способы выделения информации	Следует использовать: рамки, границы, заливку; разные цвета шрифтов, штриховку, стрелки; рисунки, диаграммы, схемы для использования наиболее важных фактов.
Объем информации	Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.
Виды слайдов	Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: с текстом; с таблицами; с диаграммами.

ПРИЛОЖЕНИЕ Л

СВОДНЫЙ ПРОТОКОЛ от «___» _____ 20___ г.

заседания ГЭК по государственной итоговой аттестации выпускников группы № _____
профессия СПО 19.01.04 Пекарь

№ п/п	**Ф.И.О. выпускников**	**письменная экзаменационная работа**								**выпускная практическая квалификационная работа**						**Квалификация**
		Оценка председат	Оценка соц.	Оценка 1 члена	Оценка 2 члена	Оценка 3 члена	Оценка рецензент	Оценка руководит	**Итоговая оценка**	Оценка председат	Оценка соц.	Оценка 1 члена	Оценка 2 члена	Оценка 3 члена	**Итоговая оценка**	Пекарь. кондитер
1.																
2.																
3.																
4.																
5.																
6.																
7.																
8.																
9.																
10.																

Председатель ГЭК _____

Члены комиссии _____

ПРИЛОЖЕНИЕ М

Пример папки для представления
письменной экзаменационной работы