

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЕГОРЬЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель ГАК  
Директор Кафе-кондитерской-пекарни  
«Крендель»

Еркина Л.С.

« 08 » ноября 2021 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАПОУ МО  
«Егорьевский техникум»  
Астрова Л.С.

« 08 » ноября 2021 г.



**ПРОГРАММА**

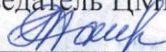
государственной итоговой аттестации выпускников  
по профессии 19.01.04 Пекарь  
государственного автономного профессионального  
образовательного учреждения Московской области  
«Егорьевский техникум»

Программа обсуждена на заседании педагогического совета государственного автономного профессионального образовательного учреждения Московской области «Егорьевский техникум»  
Протокол № 9 от 08 ноября 2021 г.

г. Егорьевск, 2021 г

## РАССМОТРЕНО

цикловой методической комиссией мастеров  
производственного обучения и  
преподавателей дисциплин  
профессионального цикла  
(обще профессиональных дисциплин и  
профессиональных модулей) в группах СПО  
ППКРС по профессии 43.01.09 Повар,  
кондитер, 19.01.04 Пекарь  
Председатель ЦМК



Жандарова Н.Н.

Протокол № 4  
от « 27 » октября 2021 г.



Составители:

Ботова Н.В.



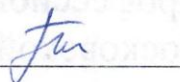
Заведующий отделением ГАПОУ МО  
«Егорьевский техникум»

Бырдина Т.Г.



Зав. метод. кабинетом, преподаватель  
специальных дисциплин ГАПОУ МО  
«Егорьевский техникум»

Новакович Т.Н.



Мастер производственного обучения,  
преподаватель специальных дисциплин  
ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

## Содержание

Пояснительная записка.....	4
1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации.....	4
2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации .....	6
2.1 Вид и сроки проведения итоговой государственной аттестации.....	6
2.2 Содержание государственной итоговой аттестации .....	6
3. Условия реализации государственной итоговой аттестации .....	13
4. Критерии оценивания .....	14
5. Об апелляции .....	18

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

–частью 5 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260103.01(19.01.04) Пекарь, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 799

–приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» ;

–Приказа № 1138 от 17 ноября 2017 года «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968;

–Положением о порядке проведения государственной (итоговой) аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Московской области «Егорьевский техникум» Протокол от 26 декабря 2017 г. № 05, действующий с 1 февраля 2017 года

–Календарным графиком учебного процесса техникума на 2021-2022 учебный год.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

В зависимости от осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования и в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования выпускная квалификационная работа выполняется в следующих видах:

выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа либо демонстрационный экзамен – для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

Этот вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоенность выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности

Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, задания и продолжительность государственных экзаменов определяются с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования и утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Проведение итоговой аттестации в такой форме позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

-ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;

-позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;

-систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;

-расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;

-значительно упрощает практическую работу государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

При разработке программы итоговой аттестации особое внимание следует обратить на формирование тематики ВПКР, отвечающей следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств, при этом тематика ВПКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Организация и проведение итоговой аттестации требует большой подготовительной работы всего коллектива преподавателей, систематичности в организации контроля в течение всего процесса обучения студентов в образовательной организации.

Требования к выпускной квалификационной работе по профессии доводятся администрацией техникума до обучающихся и преподавателей в процессе изучения профильных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты, не позднее чем за шесть месяцев до начала Государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший все требования основной профессиональной образовательной программы, предусмотренные учебным планом по данной специальности.

При разработке Программы государственной итоговой аттестации определяются:

- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, задания и продолжительность защиты письменной экзаменационной работы определяются с учетом основной образовательной программы среднего профессионального образования и утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

## 1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; используется на этапе оценки качества освоения основной образовательной программы и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь.

## 1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД), выполнение работ и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

### **ВПД 1 Размножение и выращивание дрожжей.**

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

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

### **ВПД 2 Приготовление теста.**

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Подготавливать 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.

### **ВПД 3 Разделка теста.**

ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

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

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

### **ВПД 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.

ВПД 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.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии 19.01.04 Пекарь.

при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации (ГИА):

#### 2.1. Вид государственной итоговой аттестации (ГИА):

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (ВКР), включающей в себя два вида:

- **выполнение выпускной практической квалификационной работы;**
- **защита письменной экзаменационной работы.**

2.1.1. Объем времени на подготовку к ГИА - 5 недель, на проведение ГИА - 2 недели

2.1.1. Объем времени на проведение ГИА - 2 недели

2.1.2. Срок проведения ГИА - 15.06.2022 г. - 28.06.2022 г.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным практическим квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные техникумом, доводятся до сведения обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

Защита письменных экзаменационных работ проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

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

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

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

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на



государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникуме на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается не более двух раз.

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

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки к самостоятельной работе.

Темы экзаменационных работ (ВКР) определяются преподавателями, рассматриваются на заседании методической комиссии профессионального цикла, согласовываются с работодателем и утверждаются директором техникума. В случае внесения изменений утверждаются повторно.

Обучающимся может предоставляться право выбора темы ВКР вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по профессии.

Государственная итоговая аттестация выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих является обязательной и не может быть заменена оценкой их уровня подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

## **2.2 Условия подготовки и проведения ГИА**

Формой выполнения практической квалификационной работы является демонстрационный экзамен. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов, и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом.

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией "WorldSkills International", осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену.

– Выпускная практическая квалификационная работа выполняется согласно темам, рассмотренным на заседании ЦМК и утвержденным директором техникума.

– Обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих должны быть ознакомлены с темами не позднее, чем за месяц до проведения практических работ.

– Выпускная практическая квалификационная работа выполняется согласно Графику проведения ГИА.

– Итоги выпускных практических квалификационных работ оформляются Протоколом выполнения выпускных практических квалификационных работ.

– Обучающимся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, имеющим отличную успеваемость по специальным и общетехническим предметам, производственному обучению и систематически выполняющим в период производственной практики установленные производственные задания, выдается работа более высокого уровня.

– Выпускная практическая квалификационная работа выполняется выпускником в присутствии государственной экзаменационной комиссии.

– При оценке выпускной практической квалификационной работы учитываются:

- овладение приемами работы;
- соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ;



- выполнение установленных норм времени (выработки);
- умелое пользование оборудованием, инструментами, приспособлениями;
- соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места;
- конечный результат выполнения задания;
- знания выпускником технических и технологических параметров, конструктивных особенностей режимов работы и правил технической эксплуатации рабочего объекта.

– Практическая квалификационная работа считается принятой при условии, если задание выполнено в полном соответствии с техническими требованиями, условиями и в установленное время.

**Примерная тематика выпускных практических квалификационных работ:**

№	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование* профессиональных модулей, отражаемых в работе
3.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Пирожок с начинкой из сыра»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
4.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Пирожок с начинкой из капусты»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
5.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Пирожок с начинкой из яблок»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
6.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Кулебяка»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
7.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: « Пирог открытый с яблочной начинкой»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
8.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: булочка «Бриошь»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
9.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Плюшка московская»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
10.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Ватрушка с творогом»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
11.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Булочка дорожная»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
12.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Булочка с орехам»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
13.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Булочка ванильная»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
14.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: « Хворост лимонный»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
15.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого слоеного теста: «Круассан»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
16.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого слоеного теста: « Датская слойка»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
17.	Приготовление и оформление изделия из песочного теста: «Кекс столичный»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
18.	Приготовление и оформление изделия из песочного теста: «Кекс ореховый»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
19.	Приготовление и оформление изделия из песочного теста: «Кекс творожный»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
20.	Приготовление и оформление изделия из песочного теста: «Кольцо песочное»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04

21.	Приготовление и оформление мучного кулинарного изделия из песочного теста: пирог «Киш»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
22.	Приготовление и оформление мучного изделия из пресного сдобного теста: «Сочень с творогом»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
23.	Приготовление и оформление мучного изделия из пряничного теста : «Коржик молочный»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
24.	Приготовление и оформление мучного изделия из пресного сдобного теста: «Хачапури»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
25.	Приготовление и оформление мучного изделия из слоеного пресного теста: «Курник»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
26.	Приготовление и оформление мучного изделия из слоеного пресного теста: «Кулебяка слоеная с различными фаршами»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
27.	Приготовление и оформление мучного кондитерского изделия из слоеного пресного теста: «Рожок слоеный с повидлом»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
28.	Приготовление и оформление изделия из бисквитного теста : «Бисквитное пирожное с масляным кремом»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
29.	Приготовление и оформление изделия из бисквитного теста : «Пирог бисквитный с повидлом»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
30.	Приготовление и оформление изделия из бисквитного теста : печенье «Ленинградское»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
31.	Приготовление и оформление изделия из бисквитного теста : рулет «Фруктовый»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04

При проведении государственной итоговой аттестации обучающихся экзаменационная комиссия рассматривает и учитывает в своей работе следующие документы:

- Сводную ведомость итоговых оценок обучающихся;
- Акты (или наряды) квалификационных практических работ;
- Производственные характеристики с места производственной практики;
- Результаты письменных экзаменационных работ;
- Требования характеристики профессии.

Экзаменационная комиссия заслушивает объяснения обучающихся по выполненным квалификационным практическим и письменным экзаменационным работам, проводит устный опрос обучающихся в пределах требований квалификационной характеристики.

### **2.3. Защита письменной экзаменационной работы**

Выполнением письменных экзаменационных работ руководит преподаватель профессионального цикла. В качестве консультантов целесообразно привлекать других преподавателей.

Преподаватели профессиональных модулей разрабатывают, в соответствии с утвержденными темами, индивидуальные задания для каждого обучающегося. Задания для ПЭР подписываются руководителями работы и утверждаются заместителем директора по УР (Приложение 2). Темы ПЭР закрепляются за обучающимися протоколом и приказом ОУ.

Основными функциями руководителя выполнения ПЭР, являются:

- разработка и выдача индивидуальных заданий;
- консультирование обучающихся по вопросам содержания и последовательности выполнения ПЭР:
- оказание помощи обучающимся в подборе необходимой литературы;
- контролирование процесса выполнения ПЭР;
- подготовка письменного отзыва о работе.

Преподаватель за месяц до начала защиты выпускных письменных экзаменационных работ проверяет работы и выставляет оценку с отзывом о выполнении выпускной письменной экзаменационной работы.

Письменная экзаменационная работа должна содержать:

1. Описание технологического процесса *выполнения*
2. выпускной практической квалификационной работы (тема ВКР едина)
3. Виды применяемых материалов
4. Краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений
5. Описание параметров и режимов ведения процесса
6. Экономический аспект
7. Вопросы организации рабочего места и охраны труда
8. Графическая часть - чертежи, схемы, эскизы, либо макеты и
9. наглядные образцы (по необходимости)
10. Список использованных источников.

Письменная экзаменационная работа выполняется:

1. На белых листах форматом А4 размером 210 x 279 мм, шрифтом Times New Roman, размер шрифта - 14, междустрочный интервал 1,5
2. Обязательный объем ПЭР 15-25 страниц печатного текста
3. Каждый лист имеет рамку: слева - 20 мм, все остальные - по 5 мм от края листа
4. Нумерация страниц внизу листа по центру или в штампе
5. Первой страницей пояснительной записки является титульный лист
6. На титульном листе и на странице, где помещено задание - номер страницы не проставляется
7. Каждый раздел пояснительной записки рекомендуется начинать с нового листа
8. Чертеж имеет штамп
9. Титульный лист (Приложение 3) выполняется на листах формата А4 размером 210 x 279 мм. Тема письменной экзаменационной работы заполняется прописными буквами. В правой части рекомендуется помещать фамилии и инициалы руководителя, консультантов и исполнителя (исполнителей - в случае групповой работы), их подписи и даты заполняются строчными буквами. При подготовке выпускной письменной экзаменационной работы набор текста необходимо производить на IBM компьютере в стандартном текстовом формате (MS WORD). Размер полей: левое - 30 мм, правое - 15 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм. Шрифт Times New Roman, размер шрифта - 14, междустрочный интервал 1,5.

В пояснительной записке выпускной письменной экзаменационной работы «Содержание» размещают после листа задания. Содержание включается в общее количество листов пояснительной записки. Нумерация страниц пояснительной записки должна быть сквозной. Первой страницей пояснительной записки является титульный лист. Номер страницы проставляется арабскими цифрами в правом углу основной надписи. На титульном листе и на странице, где помещено задание, номер страницы не проставляется. Например, если в пояснительной записке по порядку идут титульный лист, лист задания (Приложение 3), содержание, то на первой странице содержания ставят порядковый номер 3, после этого идет сквозная нумерация страниц до окончания текстового документа, включая и список литературы

## ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ПИСЬМЕННЫХ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ РАБОТ

№ п/п	Вид работы и наименование	Наименование* профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Технологический процесс производства мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста: «Пирожок с начинкой из сыра»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
2.	Технологический процесс производства мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста: «Пирожок с начинкой из капусты»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
3.	Технологический процесс производства мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста: «Пирожок с начинкой из яблок»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
4.	Технологический процесс производства мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста «Кулебяка»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
5.	Технологический процесс производства мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста « Пирог открытый с яблочной начинкой»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
6.	Технологический процесс производства изделий из дрожжевого теста: булочка «Бриошь»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
7.	Технологический процесс производства мучных изделий из дрожжевого теста : «Плюшка московская »	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
8.	Технологический процесс производства мучных изделий из дрожжевого теста: «Ватрушка с творогом»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
9.	Технологический процесс производства мучных изделий из дрожжевого теста: « Булочка дорожная»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
10.	Технологический процесс производства мучных изделий из дрожжевого теста: « Булочка с орехами»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
11.	Технологический процесс производства мучных изделий из дрожжевого теста: « Булочка ванильная»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
12.	Технологический процесс производства мучных изделий из дрожжевого теста: « Хворост лимонный»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
13.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста : «Круассан»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
14.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста : «Датская слойка»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
15.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из песочного теста: «Кекс столичный»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
16.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из песочного теста: «Кекс ореховый»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
17.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из песочного теста: «Кекс творожный»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
18.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из песочного теста: «Кольцо песочное»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
19.	Технологический процесс производства мучных кулинарных изделий из песочного теста : пирог «Киш»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
20.	Технологический процесс производства мучных изделий из пресного сдобного теста : « Сочень с творогом»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
21.	Технологический процесс производства мучных изделий из пряничного теста : « Коржик молочный»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
22.	Технологический процесс производства мучных изделий из пресного сдобного теста : « Хачапури»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

23.	Технологический процесс производства мучных изделий из слоеного пресного теста : « Курник»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
24.	Технологический процесс производства мучных изделий из слоеного пресного теста: « Кулебяка слоеная с различными фаршами	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
25.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста: «Рожок слоеный с повидлом»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
26.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из бисквитного теста : «Бисквитное пирожное с масляным кремом»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
27.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из бисквитного теста : «Пирог бисквитный с повидлом»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
28.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из бисквитного теста : печенье «Ленинградское»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
29.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из бисквитного теста : рулет «Фруктовый»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
30.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из бисквитного теста : рулет « Лакомка»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

При оценке уровня и качества подготовки выпускника на выпускном квалификационном экзамене учитывается насколько чётко и правильно даётся ответ обучающимся, культуру его речи.

В соответствии с этим выпускная письменная экзаменационная работа оценивается следующим образом:

ОЦЕНКА	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
«5»	Изложение содержания письменной работы полное, в соответствии с заданием. При написании работы использовалась специальная терминология. Допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправляемые выпускником. Выпускник грамотно и полно отвечает на дополнительные вопросы экзаменационной комиссии, легко ориентируется в теме, умеет связывать теорию с практикой.
«4»	Изложение содержания письменной работы полное, в соответствии с заданием. При написании работы использовалась специальная терминология. Допускаются отдельные несущественные ошибки. Выпускник грамотно отвечает на дополнительные вопросы экзаменационной комиссии, допускаются отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся или при наводящих вопросах комиссии.
«3»	Изложение содержания письменной работы неполное. При написании работы недостаточно использовалась специальная терминология. Допускаются существенные ошибки, которые выпускник не может исправить самостоятельно или при помощи наводящих вопросов аттестационной комиссии. Недостаточно полные ответы на вопросы аттестационной комиссии.
«2»	Изложение содержания письменной работы неполное, отсутствуют отдельные разделы, при написании работы допущены грубые ошибки в описании технологических процессов. Выпускник не знает основных понятий и не может ответить на вопросы членов аттестационной комиссии. Отсутствуют знания, предусмотренные квалификационной характеристикой по профессии.

Диплом с отличием выдаётся:

Оценки за производственное обучение и практику, по предметам специального цикла не ниже «5» (отлично). По остальным предметам оценки «5» (отлично) – не менее 75%, оценки «4»

(хорошо) – 25%. Оценки за все промежуточные и итоговые экзамены должны быть сданы на оценку «5» (отлично).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при выполнении выпускной практической квалификационной работы**

Реализация программы государственной итоговой аттестации предполагает наличие: учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха:

##### **1. Технологическое оборудование и оснастка:**

- миксер SC – 046 SCARLETT;
- мясорубка V6510 KENWOOD;
- кофемолка FA – 5481 FIRSTAUSTRIA4
- миксер (блендер) MMB1/MMB2 BOSCH;
- электроплита конфорочная «Меата» - 2 штуки;
- чайник электрический PWK 1019 C POLARIS;
- микроволновая печь M1712NR SAMSUNG;
- процессор кухонный «Энергия» КП1580E;
- холодильник 2-х камерный «Атлант»;
- кухонный комбайн BG-96A Bergner;
- ломтерезка BOSCH;
- водонагреватель ARISTON (80 литров);
- вытяжка «Эликор» - 2 штуки;
- кухонная мойка – 2 штуки;
- электронные весы (ёмкость – 5кг);
- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

##### **2. Оборудование учебного кулинарного цеха:**

- рабочие места по количеству обучающихся;
- технологическое оборудование;
- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара;
- заготовки, шаблоны, формы.

Выпускная практическая квалификационная работа:

- проводится мастером производственного обучения (совместно с наставником) для оценки практического освоения обучающимися навыков по профессии, оценивается государственной экзаменационной комиссией. Результаты оформляются протоколом.

- выдаётся квалификационная характеристика на обучающегося с оценкой уровня обученности.

#### **при защите письменной экзаменационной работы**

для защиты письменной экзаменационной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии,
- компьютер, мультимедийный проектор, экран,
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.
- необходимое оборудование и приспособления.

Обучающимся, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи (п.4 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г №968 и Приказа № 1138 от 17 ноября 2017 года «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968).).



Письменная экзаменационная работа выполняется в соответствии с методическими рекомендациями.

### **3.2. Информационное обеспечение ГИА**

- Программа государственной итоговой аттестации
- Порядок выполнения выпускной квалификационной работы в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Московской области «Егорьевский техникум», действующий с 1 февраля 2017 года;
- Методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ;
- Перечень основных и дополнительных источников информации по профессии 19.01.04 Пекарь;
- Периодические издания по профессии.
- Интернет-ресурсы

### **3.3. Общие требования к организации и проведению ГИА:**

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия согласно приказу Минобрнауки России от 16 августа 2013г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

2. Сдача государственного экзамена и защита выпускных квалификационных работ (за исключением работ по закрытой тематике) проводятся на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

3. Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

4. Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, вовремя ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательного учреждения.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

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

## **4. ОБ АППЕЛЯЦИИ**

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

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