

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Тольяттинский социально-экономический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ «ТСЭК»

«11» декабря 2020г.

/Л.В. Васильева/

МП



## ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников  
по программе подготовки квалифицированных рабо-  
чих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь

2020/2021 учебный год

«СОГЛАСОВАНО»

Инженер-технолог  
пищевой промышленности  
комбината общественного питания  
ПАО «КуйбышевАзот»



*О.В. Бурлакова* / О.В. Бурлакова /

« 13 » 11 2020г.

«РАССМОТРЕНО»

на заседании педагогического совета

Протокол № 13

от «17» 12 2020г.



Председатель  
/Л.В. Васильева/

«СОГЛАСОВАНО»

Инженер-технолог  
пищевой промышленности  
комбината общественного питания  
ПАО «КуйбышевАзот»



Председатель ГЭК

*О.В. Бурлакова* / О.В. Бурлакова /

« 13 » 11 2020г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Пояснительная записка	4
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	5
3. Условия подготовки и проведения государственной итоговой аттестации	6
4. Форма государственной итоговой аттестации	8
5. Принятие решений государственной экзаменационной комиссией	12
6. Критерии оценки выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	13
7. Тематика выпускных квалификационных работ	17
Приложение: Лист ознакомления студентов с программой государственной итоговой аттестации (группа Пк-31)	19

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Самарской области «Тольяттинский социально-экономический колледж» (далее по тексту - ГБПОУ «ТСЭК»).

В соответствии с федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (часть 1, статья 59) государственная итоговая аттестация является формой оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «ТСЭК» по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь и (далее – Программа) представляет собой совокупность требований к подготовке и проведению государственной итоговой аттестации на 2020/2021 учебный год.

Программа разработана на основе законодательства Российской Федерации и соответствующих типовых положений министерства образования и науки Российской Федерации:

- федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказа министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968;

- приказа министерства образования и науки Российской Федерации от 17.11.2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08. 2013 г. № 968.

Программа фиксирует основные регламенты подготовки и проведения процедуры государственной итоговой аттестации, определенные в нормативных и организационно-методических документах ГБПОУ «ТСЭК»:

- порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГБПОУ «ТСЭК», рассмотренного на заседании Совета колледжа, утвержденного приказом директора колледжа № 08-01/72 от 03 апреля 2019 г.

- положения о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена, утвержденного приказом директора № 08-01/72 от 03 апреля 2019 г.

- методических рекомендаций по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для обучающихся по основной образовательной программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается и доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

## 2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 2.1. Специальность среднего профессионального образования

19.01.04 Пекарь

### 2.2. Наименование квалификации

Пекарь, кондитер

### 2.3. Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

2 года 10 месяцев

### 2.4. Исходные требования к подготовке и проведению государственной итоговой аттестации по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

<b>Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО</b>	Защита выпускной квалификационной работы
<b>Вид выпускной квалификационной работы</b>	Выпускная практическая квалификационная работа; Письменная экзаменационная работа.
<b>Объем времени на проведение государственной итоговой аттестации</b>	2 недели
<b>Сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации</b>	С 15 июня по 28 июня 2021 года

### 2.5. Итоговые образовательные результаты по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

<b>Профессиональные компетенции</b>	
<b>Вид профессиональной деятельности Размножение и выращивание дрожжей</b>	
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	
<b>Вид профессиональной деятельности Приготовление теста</b>	
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	
<b>Вид профессиональной деятельности Разделка теста</b>	
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
Вид профессиональной деятельности <b>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>
ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий
ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки
Вид профессиональной деятельности <b>Укладка и упаковка готовой продукции</b>
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
<b>Общие компетенции</b>
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.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

#### 3.1. Кадровое обеспечение подготовки и проведению государственной итоговой аттестации

<b>Подготовка государственной итоговой аттестации</b>	
<b>Руководитель выпускной квалификационной работы</b>	1. Назарова Любовь Владимировна, мастер производственного обучения ГБПОУ «ТСЭК»; 2. Сотникова Анастасия Николаевна, мастер производственного обучения ГБПОУ «ТСЭК»;
<b>Консультант выпускной квалификационной работы</b>	Не предусмотрен
<b>Проведение государственной итоговой аттестации</b>	
<b>Председатель</b>	Бурлакова Ольга Владимировна, инженер-технолог

<b>государственной экзаменационной комиссии</b>	пищевой промышленности комбината общественного питания ПАО «КуйбышевАзот»
<b>Члены государственной экзаменационной комиссии</b>	1. Косинова Ирина Михайловна, заведующий отделением ППКРС ГБПОУ «ТСЭК»; 2. Алексеева Елена Александровна, шеф-повар турбазы «Подснежник» ПАО «КуйбышевАзот»; 3. Беспалова Маргарита Сергеевна, пекарь, ООО «Кулинар», пекарня «Саламат»; 4. Паламарчук Наталья Анатольевна, мастер смены АО «Тольяттихлеб».
<b>Секретарь государственной экзаменационной комиссии</b>	Назарова Любовь Владимировна, мастер производственного обучения ГБПОУ «ТСЭК»

### 3.2. Документационное обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование документа</b>
1.	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь
2.	Распорядительный акт министерства образования и науки Самарской области об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии
3.	Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования ГБПОУ «ТСЭК»
4.	Положение о выпускной квалификационной работе по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ «ТСЭК»
5.	Программа государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь
6.	Методические рекомендации по подготовке выпускной квалификационной работы для обучающихся по основной образовательной программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь
7.	Распорядительный акт ГБПОУ «ТСЭК» о составе государственной экзаменационной комиссии, апелляционной комиссии
8.	Индивидуальные задания на выполнение выпускной квалификационной работы
9.	Распорядительный акт ГБПОУ «ТСЭК» о допуске студентов к государственной итоговой аттестации
10.	Документы, подтверждающие освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из видов профессиональной деятельности (зачетные книжки, сводные ведомости и т.п.)
11.	Протокол(ы) заседаний государственной экзаменационной комиссии

### 3.3. Техническое обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

#### 3.3.1. Для выполнения выпускной практической квалификационной работы

№ п/п	Наименование	Требование
1.	Оборудование	– духовой шкаф – миксер, блендер
2.	Рабочие места	– рабочее место студента: разделочный стол – рабочее место членов государственной экзаменационной комиссии (парта, стул) – рабочее место секретаря государственной экзаменационной комиссии (парта, стул) – презентационный стол (парта)
3.	Материалы	– продукты и сырье в соответствии с индивидуальным заданием студента
4.	Инструменты, приспособления	– емкость для активации, кисточка для смазки, ковшик, мерный стакан, нож, перчатки (латексные, одноразовые), сито, скалка, стакан, столовая ложка, таз для замеса теста, тарелка, форма для выпечки, чайная ложка, противень
5.	Аудитория	– учебная пекарня

### 3.3.2. Для защиты письменной экзаменационной работы

№ п/п	Наименование	Требование
1.	Оборудование	– компьютер, принтер – проекционное оборудование – лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения
2.	Рабочие места	– рабочие места для студентов – рабочие места членов государственной экзаменационной комиссии – рабочее место секретаря государственной экзаменационной комиссии – рабочее место студента для защиты выпускной квалификационной работы
3.	Материалы	– протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии – листы оценки выполнения и защиты ВКР
4.	Инструменты, приспособления	– не предусмотрены
5.	Аудитория	– кабинет 125

## 4. ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 4.1. ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

#### 4.1.1. Требования к теме выпускной квалификационной работы

Темы выпускных квалификационных работ определяются ГБПОУ «ТСЭК». Выпускная квалификационная работа по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих состоит из выпускной практической квалификационной работы и



письменной экзаменационной работы.

Студенту предоставляется право:

- выбора темы выпускной квалификационной работы из предложенных (см. раздел 7.1 Примерная тематика выпускных квалификационных работ),
- предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ осуществляется приказом по ГБПОУ «ТСЭК».

#### 4.1.2. Требования к структуре и объему выпускной квалификационной работы (письменной экзаменационной работы)

Составляющая дипломной работы (проекта)	Краткая характеристика	Минимальный объем, стр.
Титульный лист	Титульный лист письменной экзаменационной работы должен содержать сведения: - полное наименование учебного заведения; - полное наименование профессии; - название темы письменной экзаменационной работы; - сведения об исполнителе (ФИО студента, номер группы, подпись) - сведения о преподавателе (руководителе) (ФИО, подпись), - отметку о прохождении нормоконтроля; - наименование места и года выполнения.-	1
Содержание	Отражает структуру выпускной квалификационной работы.	1
Введение	Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, дается краткая характеристика объекта и предмета, формулируются цель и задачи, приводится примерная структура выпускной квалификационной работы.	2
Раздел 1.	В данном разделе описывается технология изготовления изделий в соответствии с индивидуальным заданием студента, где должна быть отражена рецептура приготовления изделий, характеристика сырья и особенности подготовки и хранения сырья. Также в данном разделе должна быть дана характеристика оборудованию для изделий в соответствии с заданием студента, особенности организации рабочего места, требования к безопасности и личной гигиене	10
Раздел 2.	В данном разделе описывается технологический процесс изготовления хлеба	10

	или хлебобулочного изделия, где должна быть представлена характеристика изделия, описаны процессы приготовления теста, разделки теста, выпечка изделия, должны быть описаны бракераж изделия и особенности упаковки. Также описывается технологический процесс изготовления мучного кондитерского где необходимо дать характеристику мучного кондитерского изделия, описать процесс приготовления выпеченного полуфабриката мучного кондитерского изделия, отделки готового мучного кондитерского изделия, описать бракераж изделия и особенности упаковки.	
Заключение	Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов, а также содержит оценку выбранного способа изготовления изделия.	2
Информационные источники	Отражает перечень не менее 20-ти источников, расположенных в следующем порядке: -федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущему); -указы Президента РФ (в той же последовательности); -постановления Правительства РФ (в той же последовательности); -другие нормативные правовые акты; -официальные материалы; (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, отчеты и др.); -монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке); -интернет – ресурсы.	2
Приложение	Приложения располагаются в конце работы и оформляются в соответствии с методическими рекомендациями. Включают в себя дополнительные справочные и наглядные материалы, имеющие вспомогательное значение (копии документов, статистические данные, схемы, таблицы, диаграммы, программы, положения).	
Задание на ВКР с Календарным графиком работы	Задание на ВКР определяет задачи, которые стоят перед студентом во время выполнения работы, основные источники для работы, структура работы, а также объем и сроки выполнения ВКР. График отражает сведения о видах работ, сроках их выполнении и отметки о выполнении.	3
Лист нормоконтроля		1

Отзыв руководителя		1
--------------------	--	---

Требования к структуре выпускной квалификационной работы представлены в положении о выпускной квалификационной работе по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и методических рекомендациях по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для обучающихся по основной образовательной программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

#### 4.3. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

Формат листа бумаги	A 4
Шрифт	Times New Roman
Размер	14
Межстрочный интервал	1,5
Размеры полей	Левое - 3 см, правое - 1 см, верхнее - 2 см, нижнее - 2 см.
Вид печати	На одной стороне листа белой бумаги формата А 4 (210 x 97) по ГОСТ 7.32-2001

Требования к оформлению выпускной квалификационной работы представлены в положении о выпускной квалификационной работе по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и методических рекомендациях по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для обучающихся по основной образовательной программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

#### 4.4. Требования к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

№ п/п	Этапы защиты	Содержание
<b>Выпускная практическая квалификационная работа</b>		
1.	Выполнение выпускной практической квалификационной работы	Выполнение выпускной практической квалификационной работы в присутствии комиссии.
2.	Принятие решения ГЭК по результатам выполнения выпускной практической квалификационной работы	Решения ГЭК об оценке выпускной практической квалификационной работы принимаются на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании.
3.	Документальное оформление результатов выполнения выпускной практической квалификационной работы	Фиксирование результатов выполнения выпускной практической квалификационной работы в протоколе ГЭК, наряде.
<b>Письменная экзаменационная работы</b>		
1.	Доклад студента по теме письменной экзаменационной работы (7 – 10 минут)	Представление письменной экзаменационной работы в форме доклада, с использованием заранее подготовленной презентации, иллюстрирующей основные положения работы.
2.	Ответы студента на вопросы	Ответы студента на вопросы членов ГЭК, как

	членов ГЭК	непосредственно связанные с рассматриваемыми вопросами работы. При ответах на вопросы студент имеет право пользоваться своей работой.
3.	Представление отзыва руководителя	Ознакомление членов комиссии с отзывом руководителя выпускной квалификационной работы.
4.	Принятие решения ГЭК по результатам защиты письменной экзаменационной работы	Решения комиссии об оценке письменной экзаменационной работы принимаются на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании.
5.	Документальное оформление результатов защиты письменной экзаменационной работы	Фиксирование решения комиссии о выполнении выпускной практической квалификационной работы в протокол.
6.	Принятие решения ГЭК по результатам защиты выпускной квалификационной работы и о присвоении квалификации	Решения ГЭК об оценке выпускной квалификационной работы принимаются ГЭК на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.
7.	Документальное оформление результатов защиты выпускной квалификационной работы	Фиксирование решений ГЭК в протоколах.

## 5. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ

Решение государственной экзаменационной комиссии об оценке выпускной квалификационной работы принимается на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом(ами) установленного образовательной организацией образца, в котором(ых) фиксируются:

- оценка выпускной практической квалификационной работы каждого выпускника;
- оценка письменной экзаменационной работы каждого выпускника;
- итоговая оценка выпускной квалификационной работы каждого выпускника,
- вопросы и особые мнения членов комиссии по защите выпускной квалификационной работы каждого выпускника,
- присвоение квалификации каждому выпускнику,
- решение о выдаче документа об уровне образования каждому выпускнику.

Протокол подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно) и объявляются в

тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Допустимо использовать следующие сокращения при выставлении оценок 5 (отл.), 4 (хор.), 3 (удовл.), 2 (неуд.).

Итоговая оценка выпускной квалификационной работы является комплексной, которая состоит из оценки за выпускную практическую квалификационную работу и оценки за письменную экзаменационную работу.

## 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### 6.1. Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы

6.1.1. Руководитель выпускной квалификационной работы выставляют оценку за работу (отзыв на письменную экзаменационную работу) по следующим критериям

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
<b>Оценка со стороны руководителя ВКР</b>		
<b>Оценка методологических характеристик</b>		<b>мак. 9</b>
1.	Во введении обоснована актуальность темы («убедительно и всесторонне» - 3; «убедительно» - 2; «неубедительно» - 1)	3
2.	Цель и задачи ВКР направлены на раскрытие темы и соответствуют содержанию ВКР («сформулированы верно» - 4; «сформулированы с незначительными замечаниями» - 3; «имеется рассогласование с содержанием работы» - 2; «не соответствуют содержанию или не сформулированы» - 4)	4
3.	Выводы и заключения, содержащиеся в ВКР, соответствуют цели и задачам ВКР («в полной мере» - 2; «отражает не все результаты» - 1; «не отражает достижение цели ВКР» - 0)	2
<b>Оценка содержания</b>		<b>мак. 30</b>
4.	В работе представлена технология изготовления хлеба / хлебобулочного изделия и мучного кондитерского изделия («в полной мере и безошибочно» - 5; «в достаточной степени» - 4; «в достаточной степени с нарушениями в описании» - 3; «представлено неточное описание с ошибками» - 2)	5
5.	В работе представлено описание технологического процесса изготовления хлеба / хлебобулочного изделия («в полной мере и безошибочно» - 5; «в достаточной степени» - 4; «в достаточной степени с нарушениями в описании» - 3; «представлено неточное описание с ошибками» - 2)	5
6.	В работе представлено описание технологического процесса изготовления мучного кондитерского изделия («в полной мере и безошибочно» - 5; «в достаточной степени» - 4; «в достаточной степени с нарушениями в описании» - 3; «представлено неточное описание с ошибками» - 2)	5
7.	В работе представлено описание особенностей организации рабочего места, требований к безопасности и личной гигиене («в полной мере и безошибочно» - 5; «в достаточной степени» - 4;	5

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
	«в достаточной степени с нарушениями в описании» - 3; «представлено неточное описание с ошибками» - 2)	
8.	Содержание работы соответствует заданию на ВКР и заявленной теме	1
9.	Полученные результаты соответствуют поставленной цели	1
10.	Результаты ВКР представлены в выводах и соотносятся с целями и задачами	1
11.	Список использованных источников содержит разделы в соответствии с Методическими указаниями по выполнению и защите выпускной квалификационной работы	1
12.	Проведен анализ источников и литературы («не менее 30 источников» - 4; «не менее 25 источников» - 3; «не менее 20 источников» - 2; «менее 20 источников» - 1)	4
13.	Замечания по содержанию ВКР («замечания отсутствуют» - 2; «замечания носят рекомендательный характер и являются несущественными» - 1; «имеются существенные» - 0)	2
<b>Выполнение регламента подготовки ВКР</b>		<b>мак. 2</b>
14.	Нарушение графика подготовки ВКР, прохождения нормоконтроля	0
	Своевременность устранения замечаний в ходе подготовки ВКР	1
	Своевременность выполнения графика подготовки ВКР, прохождения нормоконтроля	2
<b>Оценка практической значимости ВКР</b>		<b>мак. 3</b>
15.	Результаты работы отражают выполнение выпускной практической квалификационной работы («высокая степень» - 3; «средняя степень» - 2; «низкая степень» - 1; «отсутствует» - 0)	3
<b>Общее количество баллов</b>		<b>мак. 44</b>

### Интерпретация результатов оценки публичной защиты ВКР

Критерии оценки:

- от 39 баллов – до 44 баллов - «5» (отлично) - 90% и более;
- от 32 баллов – до 38 баллов – «4» (хорошо) - от 80% до 89%;
- от 27 баллов – до 31 баллов – «3» (удовлетворительно) - от 70% до 79%;
- 26 и менее – «2» (неудовлетворительно) - менее 70%;

**6.1.2. Члены ГЭК на защите выпускной квалификационной работы руководствуются следующими критериями при выставлении оценки**

#### При оценке выпускной практической работы

5 – «отлично» выставляется, если выпускник уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

4 – «хорошо» выставляется, если выпускник владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые

самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

3 – «удовлетворительно» выставляется, если выпускник недостаточно владеет приемами работ практического задания, имеет в наличии ошибки, исправляемые с помощью мастера, отдельные несущественные ошибки в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

2 – «неудовлетворительно» выставляется, если выпускник не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

### При оценке защиты письменной экзаменационной работы

№ п/п	Критерии оценки публичной защиты ВКР в соответствии с этапами защиты	Максимальное количество баллов	Набранное количество баллов
<b>Доклад студента по теме ВКР</b>		<b>мак. 36</b>	
1.	В ходе доклада студентом обоснована актуальность темы	4	
2.	В ходе доклада студентом логично, аргументированно и последовательно представлено содержание ВКР	4	
3.	В ходе доклада студент демонстрирует умение обоснованно выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать эффективность и качество их применения на практике	4	
4.	В ходе доклада прослеживается связь целей, задач и выводов	4	
5.	В ходе доклада студент демонстрирует владение профессиональной терминологией	4	
6.	В ходе доклада студент демонстрирует умение работать с НПА, осуществлять поиск и использование информации, необходимой для выполнения профессиональных задач	4	
7.	В ходе доклада студент демонстрирует умение профессионально оценивать факты, события, обстоятельства и т.п. и принимать решения в соответствии с действующим законодательством, НПА и отраслевыми документами	4	
8.	В ходе доклада студент демонстрирует понимание сущности и значимости своей будущей профессии	4	
9.	Представленный в защиты ВКР наглядный (презентационный) материал иллюстрирует основные положения доклада	4	
<b>Ответы студента на вопросы, в том числе на замечания рецензента</b>		<b>мак. 5</b>	
10.	Отвечая на вопросы членов ГЭК, студент демонстрирует понимание сущности вопроса, владение профессиональной терминологией и умение аргументированно высказывать свое мнение		
<b>Общее количество баллов по результатам оценки члена ГЭК</b>		<b>мак. 41</b>	

### Интерпретация результатов оценки публичной защиты ВКР

Критерии оценки:

- от 37 баллов – до 41 баллов - «5» (отлично)- 90% и более;
- от 32 баллов – до 36 баллов – «4» (хорошо)- от 80% до 89%;
- от 28 баллов – до 31 баллов – «3» (удовлетворительно) - от 70% до 79%;
- 27 и менее – «2» (неудовлетворительно) - менее 70%.

Итоговая оценка за письменную экзаменационную работу выставляется с учетом критериев по защите письменной экзаменационной работы и выполнения работы.

При определении итоговой (комплексной) оценки выпускной квалификационной работы государственная экзаменационная комиссия учитывает оценки за письменную экзаменационную работу и выпускную практическую квалификационную работу



## 7. ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

<b>Примерная тематика ВКР по ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей, ПМ.02 Приготовление теста, ПМ.03 Разделка теста, ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции</b>		
<b>№ п/п</b>	<b>Тема письменной экзаменационной работы</b>	<b>Тема выпускной практической квалификационной работы</b>
1.	Технология изготовления хлеба «Гражданский подовый» и мучного кондитерского изделия - пряник «Московский»	Изготовление хлеба «Гражданский подовый» и мучного кондитерского изделия - пряник «Московский»
2.	Технология изготовления хлеба «Домашний формовой» и мучного кондитерского изделия - кекс «Столичный»	Изготовление хлеба «Домашний формовой» и мучного кондитерского изделия - кекс «Столичный»
3.	Технология изготовления хлеба «Красносельский подовый» и мучного кондитерского изделия - кекс «Московский»	Изготовление хлеба «Красносельский подовый» и мучного кондитерского изделия - кекс «Московский»
4.	Технология изготовления хлебобулочного изделия - «Саратовский калач формовой» и мучного кондитерского изделия - кекс «Миндальный»	Изготовление хлебобулочного изделия - «Саратовский калач формовой» и мучного кондитерского изделия - кекс «Миндальный»
5.	Технология изготовления хлеба «Паляница подовая» и мучного кондитерского изделия - бисквитный рулет «Фруктовый»	Изготовление хлеба «Паляница подовая» и мучного кондитерского изделия - бисквитный рулет «Фруктовый»
6.	Технология изготовления хлебобулочного изделия - батон «Городской» и мучного кондитерского изделия - печенье сахарное «Нежное»	Изготовление хлебобулочного изделия - батон «Городской» и мучного кондитерского изделия - печенье сахарное «Нежное»
7.	Технология изготовления хлебобулочного изделия - батон «Столовый» и мучного кондитерского изделия - печенье сахарное «Русские узоры»	Изготовление хлебобулочного изделия - батон «Столовый» и мучного кондитерского изделия - печенье сахарное «Русские узоры»
8.	Технология изготовления хлебобулочного изделия - булка «Минская» и мучного кондитерского изделия - печенье сахарное «Янтарь»	Изготовление хлебобулочного изделия - булка «Минская» и мучного кондитерского изделия - печенье сахарное «Янтарь»
9.	Технология изготовления хлебобулочного изделия - булка «Русская круглая» и мучного кондитерского изделия - печенье затяжное «Детское»	Изготовление хлебобулочного изделия - булка «Русская круглая» и мучного кондитерского изделия - печенье затяжное «Детское»
10.	Технология изготовления хлебобулочного изделия - булочка с маком и мучного кондитерского изделия - печенье затяжное «Мария»	Изготовление хлебобулочного изделия - булочка с маком и мучного кондитерского изделия - печенье затяжное «Мария»
11.	Технология изготовления хлебобулочного изделия - булочка с изюмом и мучного кондитерского изделия - печенье затяжное «Студенческое»	Изготовление хлебобулочного изделия - булочка с изюмом и мучного кондитерского изделия - печенье затяжное «Студенческое»

12.	Технология изготовления хлебобулочного изделия - калач «Уральский» и мучного кондитерского изделия - печенье «Овсяное»	Изготовление хлебобулочного изделия - калач «Уральский» и мучного кондитерского изделия - печенье «Овсяное»
13.	Технология изготовления хлебобулочного изделия - сайка и мучного кондитерского изделия - печенье «Сдобное»	Изготовление хлебобулочного изделия - сайка и мучного кондитерского изделия - печенье «Сдобное»
14.	Технология изготовления хлебобулочного изделия - булка «Валгаская с изюмом» и мучного кондитерского изделия - печенье творожное «Гусиные лапки»	Изготовление хлебобулочного изделия - булка «Валгаская с изюмом» и мучного кондитерского изделия - печенье творожное «Гусиные лапки»
15.	Технология изготовления хлебобулочного изделия - булка «Черкизовская» и мучного кондитерского изделия - печенье сахарное «Домино»	Изготовление хлебобулочного изделия - булка «Черкизовская» и мучного кондитерского изделия - печенье сахарное «Домино»
16.	Технология изготовления хлеба «Донецкий» и мучного кондитерского изделия - печенье сахарное «Ромашка»	Изготовление хлеба «Донецкий» и мучного кондитерского изделия - печенье сахарное «Ромашка»
17.	Технология изготовления диетического хлеба «Ленинградский» и мучного кондитерского изделия - полоска песочная с повидлом	Изготовление диетического хлеба «Ленинградский» и мучного кондитерского изделия - полоска песочная
18.	Технология изготовления хлебобулочного изделия - булочка «Витушка сдобная» и мучного кондитерского изделия - рожок песочный с повидлом	Изготовление хлебобулочного изделия - булочка «Витушка сдобная» и мучного кондитерского изделия - рожок песочный с повидлом
19.	Технология изготовления хлебобулочного изделия - булочка «Рожок сдобный» и мучного кондитерского изделия рулета бисквитного «Экстра»	Изготовление хлебобулочного изделия - булочка «Рожок сдобный» и мучного кондитерского изделия рулета бисквитного «Экстра»
20.	Технология изготовления хлебобулочного изделия - булочка «Октябренок» и мучного кондитерского изделия - рулет бисквитный «Лакомка»	Изготовление хлебобулочного изделия - булочка «Октябренок» и мучного кондитерского изделия - рулет бисквитный «Лакомка»
21.	Технология изготовления хлебобулочного изделия - булочка «Ярославская» и мучного кондитерского изделия - заварная булочка «Лакомка»	Изготовление хлебобулочного изделия - булочка «Ярославская» и мучного кондитерского изделия - заварная булочка «Лакомка»
22.	Технология изготовления хлеба «Кишиневский формовой» и мучного кондитерского изделия - кекс «Ореховый»	Изготовление хлеба «Кишиневский формовой» и мучного кондитерского изделия - кекс «Ореховый»
23.	Технология изготовления хлеба «Сдобный формовой» и мучного кондитерского изделия - песочная корзиночка с фруктовой начинкой	Изготовление хлеба «Сдобный формовой» и мучного кондитерского изделия - песочная корзиночка с фруктовой начинкой

Приложение  
к программе государственной итоговой аттестации выпускников  
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 19.01.04 Пекарь

**ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ СТУДЕНТОВ  
С ПРОГРАММОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Группа Пк-31**

<b>№ п/п</b>	<b>ФИО студента</b>	<b>Подпись</b>	<b>Дата</b>
1.	Абдуллоева Ангелина Курбоналиевна		
2.	Агеева Елизавета Ивановна		
3.	Акулинина Виолетта Андреевна		
4.	Алексеева Марина Викторовна		
5.	Андреева Анна Дмитриевна		
6.	Архипова Валентина Денисовна		
7.	Бакшаев Павел Михайлович		
8.	Зайцева Алена Игоревна		
9.	Капленок Вера Андреевна		
10.	Ким Ангелина Денисовна		
11.	Киреев Вадим Олегович		
12.	Козлова Снежана Антоновна		
13.	Козылбашева Полина Александровна		
14.	Константинова Надежда Александровна		
15.	Кудрявцев Никита Алексеевич		
16.	Липатова Арина Алексеевна		
17.	Небренчина Анна Андреевна		
18.	Пономарев Дмитрий Алексеевич		
19.	Слизова Анастасия Андреевна		
20.	Харитоненко Алина Сергеевна		
21.	Чернов Семен Андреевич		
22.	Якушева Юлия Сергеевна		