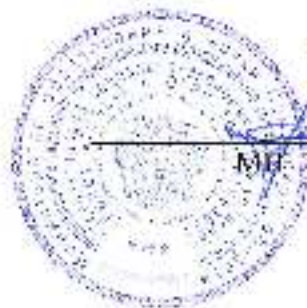


Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Тольяттинский социально-экономический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ «ТСЭК»

«30» 11 2021



_____/ Л.В. Васильева /

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

2021/22 учебный год

«СОГЛАСОВАНО»



Заведующий производства закрытого
акционерного общества Комбинат
школьного питания «Дружба»

Бурлакова /О.В. Бурлакова/

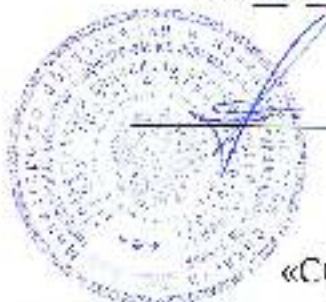
« 23 » 11 2024 г.

«РАССМОТРЕНО»

на заседании педагогического совета

Протокол № 8

от « 30 » 11 2024 г.



Председатель
/Л.В. Васильева/

«СОГЛАСОВАНО»



Заведующий производства
закрытого акционерного общества
Комбинат школьного питания
«Дружба»

Бурлакова /О.В. Бурлакова/

« 23 » 11 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	2
2. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	3
3. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	5
4. ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	8
5. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИЕЙ.....	12
6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	13
7. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	17
8. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ.....	19
9. ТЕМАТИКА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	21
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	24
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	25

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 квалифицированных рабочих, служащих 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 (далее – Программа) представляет собой совокупность требований к подготовке и проведению государственной итоговой аттестации на 2019/20 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 августа 2013 г. N 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», утвержденного приказом директора колледжа №08-01/293/1 от 23 ноября 2017г.

- положения о выпускной квалификационной работе по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, утвержденного приказом директора №08-01/293/1 от 23 ноября 2017г.

- 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

Форма государственной итоговой аттестации в соответствии с ФГОС СПО	Защита выпускной квалификационной работы
Вид выпускной квалификационной работы	Выпускная практическая квалификационная работа; Письменная экзаменационная работа.
Объем времени на проведение государственной итоговой аттестации	2 недели
Сроки подготовки и проведения государственной итоговой аттестации	с 15 июня по 28 июня 2022 года

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

Профессиональные компетенции
Вид профессиональной деятельности 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.
Вид профессиональной деятельности 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.
Вид профессиональной деятельности 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.
Вид профессиональной деятельности 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. 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 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.
Общие компетенции
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

Подготовка государственной итоговой аттестации	
Руководитель выпускной квалификационной работы	1. Назарова Любовь Владимировна, мастер производственного обучения ГБПОУ «ТСЭК»; 2. Рузанова Анастасия Николаевна, мастер производственного обучения ГБПОУ «ТСЭК»
Консультант выпускной квалификационной работы	не предусмотрен
Рецензент выпускной квалификационной работы	не предусмотрен
Проведение государственной итоговой аттестации	
Председатель государственной экзаменационной комиссии	Бурлакова Ольга Владимировна, инженер-технолог пищевой промышленности комбината общественного питания публичного акционерного общества «КуйбышевАзот»
Члены государственной экзаменационной комиссии	1. Горолатова Татьяна Семеновна, руководитель РЦПО ГБПОУ «ТСЭК», канд.пед.наук 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 ООО «КФ» Сласти», 5. Губайдуллина Ольга Анатольевна, заведующий отделением ППКРС ГБПОУ «ТСЭК»
Секретарь государственной экзаменационной комиссии	1. Пивкина Юлия Михайловна, преподаватель ГБПОУ «ТСЭК», 2. Назарова Любовь Владимировна, мастер производственного обучения ГБПОУ «ТСЭК»
Специалисты, обеспечивающие наличие специальных условий для инвалидов и лиц с ОВЗ	Кожина Евгения Олеговна, сурдопереводчик ГБПОУ «ТСЭК» Петров Иван Павлович, инженер ГБПОУ «ТСЭК»

3.2. Документационное обеспечение подготовки и проведения государственной итоговой аттестации

№ п/п	Наименование документа
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; – расстоечный 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	– мастерская: 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;

		<ul style="list-style-type: none"> – рабочее место секретаря государственной экзаменационной комиссии; – рабочее место студента для защиты выпускной квалификационной работы
3	Материалы	<ul style="list-style-type: none"> – график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам; – график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ; – комплект учебно-методической документации
4	Инструменты, приспособления	<ul style="list-style-type: none"> – не предусмотрены
5	Аудитория	<ul style="list-style-type: none"> – кабинет 15
6	Технические средства необходимые для прохождения государственной итоговой аттестации инвалидам и лицам с ОВЗ с учетом их индивидуальных особенностей	<ul style="list-style-type: none"> - для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: <ul style="list-style-type: none"> – наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; – по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме; <ul style="list-style-type: none"> – для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата: обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, наличие специальных кресел и других приспособлений); – присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии); пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей.

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 с указанием номеров страниц	1
Введение	Во введении описывается актуальность и практическая значимость темы, формулируются цель и задачи, приводится примерная структура работы	1,5
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	10

	характеристика оборудованию для изделий в соответствии с заданием студента, особенности организации рабочего места, требования к безопасности и личной гигиене	
Раздел 2.	В данном разделе описывается технологический процесс изготовления хлеба 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.	10
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	1
Информационные источники	Должны содержать не менее 20 источников в соответствии с ГОСТ 7.1-2003	2
Приложение	Приложения при необходимости располагаются в конце работы и оформляются в соответствии с методическими рекомендациями.	
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, утвержденного приказом директора №08-01/293/1 от 23 ноября 2017 г. 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.

4.1.3. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы

Формат листа бумаги	<i>A4.</i>
Шрифт	<i>Times New Roman</i>
Размер	<i>14</i>
Межстрочный интервал	<i>1,5</i>
Размеры полей	<i>Левое –3 см, правое –1 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2 см.</i>
Вид печати	<i>На одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210 x 97) по ГОСТ 7.32-2001</i>

Требования к оформлению выпускной квалификационной работы представлены в положении о выпускной квалификационной работе по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, утвержденного приказом директора №08-01/293/1 от 23 ноября 2017 г. 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.

4.1.4 Требования к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

№ п/п	Этапы защиты	Содержание
Выпускная практическая квалификационная работа		
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.
Письменная экзаменационная работы		
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 членов ГЭК	Ответы студента на вопросы членов ГЭК, как 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	Фиксирование решения комиссии о выполнении

	результатов защиты письменной экзаменационной работы	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 (выполнение и защиту письменной экзаменационной работы).

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

6.1. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

6.1.1. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации. Руководитель выпускной квалификационной работы осуществляют оценку работы (отзыв на письменную экзаменационную работу) по следующим критериям:

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
Оценка со стороны руководителя ВКР		
Оценка методологических характеристик		мак. 10
1	Во введении: – аргументировано обосновывается актуальность выбранной темы на основе анализа степени разработанности вопроса в литературе формулируется объект, предмет, цель, задачи	5
	– в основном обоснована актуальность темы, формулируется объект, предмет, цель, задачи.	4
	– в основном обоснована актуальность темы, формулируются цель и задачи исследования.	3
	– не соответствует ни одному из названных требований.	1
2	В заключении: – анализируются достижение цели и поставленных задач и показана практическая значимость ВКР; формулируются все выводы по работе	5
	– анализируются достижение цели и поставленных задач и показана практическая значимость ВКР; представлены основные результаты работы	4
	– анализируются достижение цели и поставленных задач и показана практическая значимость ВКР	3
	– не соответствует ни одному из названных требований	0
Оценка содержания		мак. 26
3	В работе представлена технология изготовления хлеба / хлебобулочного изделия и мучного кондитерского изделия («в полной мере и безошибочно» - 4; «в достаточной степени» - 3; «в достаточной степени с нарушениями в описании» - 2; «представлено неточное описание с ошибками» -1)	4
4	В работе представлено описание технологического процесса изготовления хлеба / хлебобулочного изделия («в полной мере и безошибочно» - 4; «в достаточной степени» - 3; «в достаточной степени с нарушениями в описании» - 2; «представлено неточное описание с ошибками» - 1)	4
5	В работе представлено описание технологического процесса изготовления мучного кондитерского изделия («в полной мере и безошибочно» - 4; «в достаточной степени» - 3; «в	4

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
	достаточной степени с нарушениями в описании» - 2; «представлено неточное описание с ошибками» - 1)	
6	В работе представлено описание особенностей организации рабочего места, требований к безопасности и личной гигиене («в полной мере и безошибочно» - 4 «в достаточной степени» - 3; «в достаточной степени с нарушениями в описании» -2; «представлено неточное описание с ошибками» - 1)	4
7	Содержание работы соответствует заданию на ВКР и заявленной теме	1
8	Полученные результаты соответствуют поставленной цели	1
9	Результаты ВКР представлены в выводах и соотносятся с целями и задачами	1
10	Список использованных источников содержит разделы в соответствии с Методическими указаниями по выполнению и защите выпускной квалификационной работы	1
11	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
12	Замечания по содержанию ВКР («замечания отсутствуют» - 2; «замечания носят рекомендательный характер и являются несущественными» - 1; «имеются существенные» - 0)	2
Выполнение регламента подготовки ВКР		мак. 2
13	Нарушение графика подготовки ВКР, прохождения нормоконтроля	0
	Своевременность устранения замечаний в ходе подготовки ВКР	1
	Своевременность выполнения графика подготовки ВКР, прохождения нормоконтроля	2
Оценка практической значимости ВКР		мак. 3
14	Результаты работы отражают выполнение выпускной практической квалификационной работы («высокая степень» - 3; «средняя степень» - 2; «низкая степень» - 1; «отсутствует» - 0)	3
Общее количество баллов		мак.41

Интерпретация результатов оценки публичной защиты ВКР

Критерии оценки

от 36 баллов – до 41 баллов - «5» (отлично) - 90% и более

от 29 баллов – до 35 баллов – «4» (хорошо) - от 80% до 89%

от 25 баллов – до 30 баллов – «3» (удовлетворительно) - от 70% до 79%

23 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 кол-во баллов
Доклад студента по теме ВКР		мак. 36	
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	
Ответы студента на вопросы, в том числе на замечания рецензента		мак. 5	
10.	Отвечая на вопросы членов ГЭК, студент демонстрирует понимание сущности вопроса, владение профессиональной терминологией и умение аргументированно высказывать свое мнение		
Общее количество баллов по результатам оценки члена ГЭК		мак. 41	

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. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации. Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год 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.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

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.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации 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 государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

8. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ (в случае наличия среди обучающихся по образовательной программе)

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

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

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

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

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

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

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке государственной итоговой аттестации оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

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

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

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

– по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной 23 форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

– письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

– по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме.

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

9. ТЕМАТИКА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

9.1. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

<i>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</i>		
№ п/п	Тема ВКР (письменная экзаменационная работа)	Тема выпускной практической квалификационной работы
1.	Технология приготовления хлебобулочного изделия хлеб «Крестьянский» и мучного кондитерского изделий «Печенье песочное»	Изготовление хлебобулочного изделия хлеб «Крестьянский» и мучного кондитерского изделий «Печенье песочное»
2.	Технология приготовления хлебобулочного изделия батон «Городской» и мучного кондитерского изделия бисквитного пирожного «Коврижка»	Изготовление хлебобулочного изделия батон «Городской» и мучного кондитерского изделия бисквитного пирожного «Коврижка»
3.	Технология приготовления хлебобулочного изделия «Булочка бутербродная» и мучного кондитерского изделия «Коржик творожный»	Изготовление хлебобулочного изделия «Булочка бутербродная» и мучного кондитерского изделия «Коржик творожный»
4.	Технология приготовления хлебобулочного изделия батон «Молочный» и мучного кондитерского изделия «Ватрушка с ягодой»	Изготовление хлебобулочного изделия батон «Молочный» и мучного кондитерского изделия «Ватрушка с ягодой»
5.	Технология приготовления хлебобулочного изделия батон «Русский» и мучного кондитерского изделия «Коржик сахарный»	Технология хлебобулочного изделия батон «Русский» и мучного кондитерского изделия «Коржик сахарный»
6.	Технология приготовления хлебобулочного изделия батон «Молочный» и мучного кондитерского изделия печенье песочное - «Маковое»	Изготовление хлебобулочного изделия батон «Молочный» и мучного кондитерского изделия печенье песочное - «Маковое»
7.	Технология приготовления хлебобулочного изделия булочки «Домашняя» и мучного кондитерского изделия заварные орешки «Лесная сказка»	Изготовление хлебобулочного изделия булочки «Домашняя» и мучного кондитерского изделия заварные орешки «Лесная сказка»
8.	Технология приготовления хлебобулочного изделия булочка «Ореховая» и мучного кондитерского изделия печенье «Минутное»	Изготовление хлебобулочного изделия булочка «Ореховая» и мучного кондитерского изделия печенье «Минутное»
9.	Технология приготовления хлебобулочного изделия хлеба «Горчичный» и мучного кондитерского изделия кекс «Яблочный»	Изготовление хлебобулочного изделия хлеба «Горчичный» и мучного кондитерского изделия кекс «Яблочный»
10.	Технология приготовления хлебобулочного изделия батона «Молочный» и мучного кондитерского изделий пирожного «Сахаринка»	Изготовление хлебобулочного изделия батона «Молочный» и мучного кондитерского изделия пирожного «Сахаринка»
11.	Технология приготовления хлебобулочного изделия хлеба «Городской» и мучного	Изготовление хлебобулочного изделия хлеба «Городской» и

	кондитерского изделия пирожного «Коврижка»	мучного кондитерского изделия пирожного «Коврижка»
12.	Технология приготовления хлебобулочного изделия батона «Нарезной» и мучного кондитерского изделия воздушное пирожное «Чалма Визиря»	Изготовление хлебобулочного изделия батона «Нарезной» и мучного кондитерского изделия воздушное пирожное «Чалма Визиря»
13.	Технология приготовления хлебобулочного изделия хлеба «Красноусинский» и мучного кондитерского изделия кекс «Волжский»	Изготовление хлебобулочного изделия хлеба «Красноусинский» и мучного кондитерского изделия кекс «Волжский»
14.	Технология приготовления хлебобулочного изделия батона «Горчичный» и мучного кондитерского изделия кекс «Чайный»	Изготовление хлебобулочного изделия батона «Горчичный» и мучного кондитерского изделия кекс «Чайный»
15.	Технология приготовления хлебобулочного изделия хлеба «Русский» и мучного кондитерского изделия кекс «Столичный»	Изготовление хлебобулочного изделия хлеба «Русский» и мучного кондитерского изделия кекс «Столичный»
16.	Технология приготовления хлебобулочного изделия батона «Нарезной» и мучного кондитерского изделия печенье «Лимонное»	Изготовление хлебобулочного изделия батона «Нарезной» и мучного кондитерского изделия печенье «Лимонное»
17.	Технология приготовления хлебобулочного изделия батона «Умница» и мучного кондитерского изделия пирожное «Трубочка с кремом»	Изготовление хлебобулочного изделия батона «Умница» и мучного кондитерского изделия пирожное «Трубочка с кремом»
18.	Технология приготовления хлебобулочного изделия хлеба «Чаабатта» и мучного кондитерского изделия пирожного «Любительское»	Изготовление хлебобулочного изделия хлеба «Чаабатта» и мучного кондитерского изделия пирожного «Любительское»
19.	Технология приготовления хлебобулочного изделия плетёнки «С маком» и мучного кондитерского изделия кекс «Ореховый»	Изготовление хлебобулочного изделия плетёнки «С маком» и мучного кондитерского изделия кекс «Ореховый»
20.	Технология приготовления хлебобулочного изделия батона «Особый» и мучного кондитерского изделия пирожного «Песочное кольцо»	Изготовление хлебобулочного изделия батона «Особый» и мучного кондитерского изделия пирожного «Песочное кольцо»
21.	Технология приготовления хлебобулочного изделия хлебцев «Докторских» и мучного кондитерского печенья «Суворовское»	Изготовление хлебобулочного изделия хлебцев «Докторских» и мучного кондитерского печенья «Суворовское»
22.	Технология приготовления хлебобулочного изделия батона «К обеду» и мучного кондитерского изделия рулета «Экстра»	Изготовление хлебобулочного изделия батона «К обеду» и мучного кондитерского изделия рулета «Экстра»
23.	Технология приготовления хлебобулочного изделия хлеба «Столичный» и мучного кондитерского изделия печенье песочное «Детский каприз»	Изготовление хлебобулочного изделия хлеба «Столичный» и мучного кондитерского изделия печенье песочное «Детский каприз»
24.	Технология приготовления хлебобулочного	Изготовление хлебобулочного

	изделия батона с изюмом и мучного кондитерского изделия печенья «Листочки»	изделия батона с изюмом и мучного кондитерского изделия печенья «Листочки»
25.	Технология приготовления хлебобулочного изделия хлеба «Здоровье» и мучного кондитерского изделия печенья «Творожное»	Изготовление хлебобулочного изделия хлеба «Здоровье» и мучного кондитерского изделия печенья «Творожное»
26.	Технология приготовления хлебобулочного изделия хлеба «Крестьянский» и мучного кондитерского изделия рулета бисквитного с повидлом	Изготовление хлебобулочного изделия хлеба «Крестьянский» и мучного кондитерского изделия рулета бисквитного с повидлом
27.	Технология приготовления хлебобулочного изделия булочки бутербродной и мучного кондитерского изделия и печенья миндального	Изготовление хлебобулочного изделия булочки бутербродной и мучного кондитерского изделия печенья миндального
28.	Технология приготовления хлебобулочного изделия батона «С изюмом» и мучного кондитерского изделия и коврижки «Медовая»	Изготовление хлебобулочного изделия батона «С изюмом» и мучного кондитерского изделия коврижки «Медовая»
29.	Технология приготовления хлебобулочного изделия батона с отрубями и мучного кондитерского изделия пирожного песочная корзиночка с кремом	Изготовление хлебобулочного изделия батона с отрубями и мучного кондитерского изделия пирожного песочная корзиночка с кремом
30.	Технология приготовления хлебобулочного изделия булки русские круглые и мучного кондитерского песочного печенья «Звездочка»	Изготовление хлебобулочного изделия булки русские круглые и мучного кондитерского изделия песочного печенья «Звездочка»
31.	Технология приготовления хлебобулочного изделия «Саратовский калач» и мучного кондитерского изделия печенья песочное «Анютины глазки»	Изготовление хлебобулочного изделия «Саратовский калач» и мучного кондитерского изделия печенья песочное «Анютины глазки»
32.	Технология приготовления хлебобулочного изделия хлеб «Ромашка» и мучного кондитерского изделия печенья «Сочник»	Изготовление хлебобулочного изделия хлеб «Ромашка» и мучного кондитерского изделия печенья «Сочник»
33.	Технология приготовления хлебобулочного изделия батон «Столовый» и мучного кондитерского изделия рулет фруктовый	Изготовление хлебобулочного изделия батон «Столовый» и мучного кондитерского изделия рулет фруктовый
34.	Технология приготовления хлебобулочного изделия крендель «Юбилейный» и мучного кондитерского изделия пирожное Эклер	Изготовление хлебобулочного изделия крендель «Юбилейный» и мучного кондитерского изделия пирожное Эклер

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к программе государственной итоговой аттестации выпускников
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.04 Пекарь

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ СТУДЕНТА
С ПРОГРАММОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Группа Пк-32

№ п/п	ФИО студента	Подпись	Дата
1.	Костяев Денис Михайлович		
2.	Крючкова Ирина Юрьевна		
3.	Кургинян Гаянэ Аркадиевна		
4.	Никанорова Екатерина Игоревна		
5.	Сидорцев Максим Валентинович		
6.	Токарева Арина Александровна		
7.	Хоробрых Алексей Вячеславович		
8.	Чаповкая Софья Сергеевна		
9.	Юданов Вадим Алексеевич		

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
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

№ п/п	ФИО студента	Подпись	Дата
1.	Агафоненок Диана Денисовна		
2.	Абрамовских Анастасия Сергеевна		
3.	Глухов Павел Дмитриевич		
4.	Ивонина Кристина Дмитриевна		
5.	Имаметдинова Аделина Ахметовна		
6.	Карпова Анна Максимовна		
7.	Копонев Илона Сергеевна		
8.	Косых Виктория Викторовна		
9.	Кувайкин Никита Вячеславович		
10.	Кузнецов Дмитрий Иванович		
11.	Лебедев Рафаэль Фанисович		
12.	Лебедева Софья Сергеевна		
13.	Миклав Полина Денисовна		
14.	Мирошникова Карина Дмитриевна		
15.	Морозов Олег Алексеевич		
16.	Муртазоева Хаитбиби Нумонжоновна		
17.	Объедков Денис Александрович		
18.	Оськина Алина Алексеевна		
19.	Плеханова Дарья Александровна		
20.	Половинкин Кирилл Алексеевич		
21.	Поляк Виктория Александровна		
22.	Сатдинова Алия Рамилевна		
23.	Сытников Виктор Михайлович		
24.	Терехов Илья Васильевич		
25.	Харлопанова Вера Михайловна		

