

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

М.И.Пальчук

"530" декабря 2020 г.



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по профессии 19.01.04 ПЕКАРЬ
2020/2021 учебный год



г. Симферополь, 2020

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.04.Пекарь, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный номер 44898).

Программа рассмотрена на заседании педагогического совета от 28 декабря 2020 протокол № 3.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства» г.Симферополь

Согласовано

Председатель ГЭК

В.В.Твердохлеб

Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

М.И. Пальчук



Программа государственной итоговой аттестации (далее – Программа ГИА) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФГОС по профессии 19.01.04. «Пекарь», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. № 464 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.04 «Пекарь» на 2020/21 учебный год.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии «Пекарь» требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.2. Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.04 «Пекарь» и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

1.3. К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав ГИА, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по профессии «Пекарь».

1.4. Необходимым условием допуска к ГИА является предоставление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождение практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

2. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ (ИТОГОВОЙ) АТТЕСТАЦИИ

2.1. Вид государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников по программам СПО в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 «Пекарь» состоит из защиты выпускной квалификационной работы:

1. Выполнение выпускной практической квалификационной работы;
2. Защита письменной экзаменационной работы.

2.2. Объем времени на подготовку и проведение

В соответствии с компетентностно-ориентированным учебным планом по профессии 19.01.04 «Пекарь», объем времени на подготовку и проведение защиты ВКР составляет 2 недели (с «14» июня по «25» июня 2021 г.)

2.3. Сроки проведения

Сроки проведения аттестационного испытания с «28» июня 2021 г. по «30» июня 2021 г. (в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком, в том числе дополнительные сроки в соответствии с приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 и локальными нормативными актами).

3. ПОДГОТОВКА АТТЕСТАЦИОННОГО ИСПЫТАНИЯ

3.1 ПЭР должна соответствовать содержанию двух профессиональных модулей:

ПМ.01 «Размножение и выращивание дрожжей».

ПМ.02 «Приготовление теста»

ПМ. 03 «Разделка теста»

ПМ. 04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»

Перечень тем по ВКР:

- разрабатывается преподавателями спецдисциплин совместно с мастерами производственного обучения в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседании цикловой методической комиссии по профессии «Пекарь»;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО) за шесть месяцев до ГИА.

В результате освоения образовательной программы по профессии 19.01.04 «Пекарь» обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
ПМ.02 Приготовление теста	
ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ПМ.03 Разделка теста	
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4.	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.
ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	
ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3.	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ПМ.05 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.
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).

3.2 Закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом по колледжу. Руководителем письменной экзаменационной работы может быть только работник колледжа.

3.3. Законченную работу обучающийся предоставляет руководителю за две недели до начала ГИА.

4. РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВКОЙ И ЗАЩИТОЙ ВКР

4.1. Основные функции руководителя ВКР:

- консультации обучающегося по избранной теме, помощь в осмыслении её содержания и выработке плана работы, объёма используемого нормативного материала; обсуждение наиболее принципиальных и спорных вопросов;
- рекомендации по использованию основной и дополнительной литературы, практического материала и других источников информации как составной части ПЭР;
- консультации по оформлению работы, составлению доклада и презентации.

Выдача обучающимся заданий на разработку ПЭР производится не позднее, чем за две недели до начала концентрированной производственной практики.

Руководителем ПЭР формируется календарный график выполнения ПЭР, указываются нормативный и фактический сроки выполнения задания, оценивается ход выполнения работы.

Выполнение требований к ПЭР, рекомендаций и указаний руководителя в период ее подготовки является обязательным для обучающегося.

5. ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

5.1 Перечень документов к проведению государственной итоговой аттестации (ГИА):

- Программа государственной итоговой аттестации в образовательной организации (доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА);
- Приказ о допуске выпускников к ГИА (на основании протокола педсовета);
- Протокол ознакомления студентов с Программой проведения государственной итоговой аттестации;
- Приказ о закреплении тем выпускных квалификационных работ, назначении руководителей и консультантов по ним;
- Наряды выполнения выпускных практических квалификационных работ (если работы нормируемые);
- Производственные характеристики;
- Сводная ведомость итоговых оценок;
- Ведомость сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям (аттестационные листы);
- Письменные экзаменационные работы выпускников;
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению письменной экзаменационной работы обучающихся (на каждого обучающегося);
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по присвоению квалификации и выдаче дипломов обучающимся группы, защитившим выпускную квалификационную работу по профессии;
- Приказ об утверждении председателей государственных экзаменационных комиссий;
- Приказ об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по каждой образовательной программе среднего профессионального образования по профессии, реализуемой колледжем (при необходимости могут создаваться несколько ГЭК по одной образовательной программе).

5.2. Требования к оформлению ПЭР

5.2.1. Общие требования

Требования к оформлению текста.

ВКР выполняется на компьютере в одном экземпляре и оформляется только на лицевой стороне белой бумаги.

Требования к оформлению текста.

ДР выполняется на компьютере в одном экземпляре и оформляется только на лицевой стороне белой бумаги.

Формат бумаги – **A 4 (210 x 297 мм)**.

Обязательный объем ДР **15-25** страниц печатного текста

Каждый лист ДР должен иметь поля не менее:

левое – **25** мм; верхнее – **15** мм; правое – **15** мм; нижнее – **15** мм.

Шрифт – **14, Times New Roman**.

Межстрочный интервал – **1,15**

Отступ красной строки – **1,25** см.

Ориентация: **книжная**

Выравнивание текста – **по ширине**.

Выравнивание заголовков – **по центру строки**.

Переносы в словах не допускаются.

Цвет шрифта основного текста дипломной работы – **черный**.

Первой страницей является титульный лист.

На титульном листе и на странице, где помещено задание – номер страницы не проставляются.

Каждый раздел рекомендуется начинать с нового листа (страницы).

Вся работа должна быть **сброшюрована**.

Объем ПЭР.

Количество страниц ПЭР – не менее 25-30 листов, не считая приложений.

Все страницы заполняются текстом, в котором выделяются абзацы.

Требования к нумерации страниц.

Страницы работы следует нумеровать *арабскими цифрами*, соблюдая сквозную нумерацию по всему документу:

- последовательно, начиная с 3-й страницы (содержание (оглавления), т. е., после титульного листа, задания;
- далее последовательная нумерация всех листов, включая главы, заключение, список используемых источников и приложения (если они имеются в работе);
- нумерация страниц, на которых даются приложения, является сквозной и продолжает общую нумерацию страниц основного текста;
- номер страницы располагается в нижнем колонтитуле по центру, проставляется шрифтом № 14.

Титульный лист включается в общую нумерацию, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации, таблицы, графики, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Текст ПЭР должен быть тщательно выверен обучающимся, который несет полную ответственность за опечатки и ошибки. Работа с большим количеством опечаток к защите не допускается.

*Выделение заголовков разделов и подразделов и их размещение*¹

Пример:

- Раздел 1,
- Подраздел 1.1,
- Пункт 1.1.1,
- Подпункт 1.1.1.1

Перед названием раздела (подраздела) ставится его порядковый номер согласно содержанию.

Пример: **1, 2, 3 и т. д.**

Номер подраздела или пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой.

Пример: **1.1, 1.2, 1.3 и т. д.**

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Если раздел или подраздел имеет только один пункт, или пункт имеет один подпункт, то нумеровать его не следует.

Не нумеруются названия отдельных составных частей ПЭР: содержание, введение, заключение и список использованной литературы. Приложения имеют свою автономную сквозную нумерацию.

*Оформление и нумерация иллюстраций и таблиц*²

Иллюстративный материал, содержащийся в ПЭР, может быть представлен чертежами, графиками, схемами, рисунками, фотографиями и т. п. Иллюстрации любого вида называются рисунками. Рисунки помещаются сразу после первого упоминания о них в тексте или в начале следующей страницы. Под каждым рисунком, через 1,5-2 интервала, пишется слово «Рисунок», далее указывается его номер (без точки), ставится название без кавычек, переносов в словах, точки в конце. Название рисунка записывается строчными буквами (кроме первой буквы) и располагается посередине строки. Если оно не умещается в одну строку, то следующая строка названия располагается, ниже на 0,5 интервала.

Рисунок имеет сквозной номер внутри раздела. Номер раздела указывается перед номером рисунка через точку. Например, «Рисунок 1.3». Если количество рисунков в работе незначительно (3-4), то допускается их сквозная нумерация по всему тексту без указания раздела.

¹См. ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе

²См. ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «... в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах раздела.

Нумерация таблиц – сквозная по всей работе. Каждая таблица должна иметь название и номер, помещаемый над названием таблицы без сокращения с правой стороны. Например: Таблица 7 (знак № и точку в конце не ставят). Шрифт полужирный.

Графы таблицы имеют заголовки и подзаголовки: заголовки начинаются с прописных букв, подзаголовки – со строчных букв.

Внесение в таблицу незаполненных граф и строк не допускается.

Если в какой-либо строке таблицы нет данных, то в ней ставят прочерк (тире). Цифры в таблицах располагают так, чтобы классы чисел по всем столбцам были расположены точно один под другим: единицы под единицами, десятки под десятками и т. д.

Таблицы и иллюстрации размещают после первого упоминания о них по тексту и таким образом, чтобы их можно было читать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Допускается перенос таблицы на другую страницу с соблюдением нумерации граф и указанием сверху «Продолжение таблицы 7».

Примечания и сноски, касающиеся содержания таблиц, пишут непосредственно под таблицей.

Оформление приложений

Материал, дополняющий текст работы, допускается помещать в приложениях. Приложением может быть графический материал, таблицы большого формата, расчеты, описания алгоритмов и программ задач, презентации и т.д. Приложения используются только в том случае, если они дополняют содержание основных проблем исследования и носят справочный или рекомендательный характер. Характер приложения определяется автором работы самостоятельно, исходя из содержания.

Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах формата А 4.

Каждое приложение начинается с нового листа с указанием в правом верхнем углу слова «Приложение» без кавычек с указанием порядкового номера арабскими цифрами (без знака №) и должно иметь тематический заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. При наличии в ДР более одного приложения они нумеруются арабскими цифрами (без знака №), например «Приложение 1», «Приложение 2» и т.д.

В тексте работы должна делаться ссылка на этот материал. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Оформление ссылок на литературные источники

Оформление ссылок регламентируется ГОСТ Р 7.0.5-2008

«Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления».

По расположению в документе ссылки могут быть:

- Внутритекстовые, помещенные в текст документа;
- Подстрочные, вынесенные из текста вниз страницы документа (в сноску);
- Затекстовые, вынесенные за текст документа или его части (в выноску).

ВПЭР следует придерживаться одного стиля ссылок.

Требования к оформлению списка используемой литературы.

Список используемых источников представляет собой перечень тех документов и источников, которые использовались при написании ПЭР, включает в себя не менее 10 наименований, расположенных в алфавитном порядке по разделам в следующей последовательности:

- нормативно-правовые источники (акты органов законодательной и исполнительной власти, ведомственные правовые акты в хронологической последовательности);
- учебники, брошюры;
- периодические издания;
- электронные ресурсы.

5.3. Порядок защиты ДР.

ДР представляется руководителю в соответствии с календарным графиком и защищается в сроки, предусмотренные графиком выполнения ДР. Отрецензированная и сброшюрованная ДР подлежит защите. Открытая защита ДР осуществляется перед комиссией, которая определяет уровень овладения студентом общих и профессиональных компетенций по профессиональным модулям, соответствие работы предъявляемым к ней требованиям. Защита ДР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Обучающийся может быть не допущен к защите ДР в следующих случаях:

- при наличии академической задолженности по промежуточным аттестациям в соответствии с учебным планом;
- при нарушении сроков закрепления и утверждения темы дипломной работы;
- при несоблюдении календарного графика подготовки ДР;
- в случае отрицательного отзыва руководителя на дипломную работу.

Обучающийся может быть не допущен к защите ПЭР в следующих случаях:

- при наличии академической задолженности по промежуточным аттестациям в соответствии с учебным планом;
- при нарушении сроков закрепления и утверждения темы письменной экзаменационной работы;
- при несоблюдении календарного графика подготовки ПЭР;
- в случае отрицательного отзыва руководителя на письменную экзаменационную работу.

Процедура защиты ПЭР.

Объявление темы работы и представление секретарем ГЭК обучающегося членам комиссии.

Доклад обучающегося с использованием наглядных материалов (компьютерной презентации).

Ответы выпускника на вопросы членов ГЭК и присутствующих; проведение дискуссии по содержанию работы.

Выступление руководителя с отзывом на работу обучающегося (в случае отсутствия руководителя на защите по уважительной причине отзыв должен быть заранее представлен в письменном виде секретарю ГЭК).

Заслушивание рецензии и ответы обучающегося на замечания рецензента.

Работа оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Структура доклада и оформление иллюстрационного материала

Доклад к публичной защите работы следует написать и проанализировать с точки зрения полноты и краткости представления результатов, логичности построения, доступности восприятия на слух, возможности уложиться в определенное время. Рекомендуемое время доклада 5 минут.

Структура доклада: актуальность темы, цель и поставленные задачи, материалы и методы выполнения, основные результаты и их интерпретация, выводы, рекомендации, практическая и теоретическая значимость.

Иллюстрационный материал к защите оформляется в виде электронной презентации, созданной при помощи программы Microsoft Power Point 97-2007, и служит для демонстрации ключевых моментов и основных результатов работы. Рекомендуемое количество слайдов 10-15. На них выносят основные графики, схемы, таблицы, фотографии и т.д. в соответствии с докладом. Обязательными элементами презентации являются слайды, содержащие титул и положения введения.

6. ПРИНЯТИЕ РЕШЕНИЙ ГЭК

Диплом с отличием выдается выпускнику на основании оценок, вносимых в приложение к диплому, включающих оценки по дисциплинам, практикам и итоговой государственной аттестации. По результатам итоговой

государственной аттестации выпускник должен иметь только оценки «отлично». При этом оценок «отлично», включая оценки по итоговой государственной аттестации, должно быть не менее 75%, остальные оценки – «хорошо». Зачеты в процентный подсчет не входят.

В случае досрочной защиты, на основании представленного обучающимся документа, издается приказ руководителя образовательной организации, утверждается состав государственной экзаменационной комиссии и график защиты, заполняется протокол.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГЭК без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий для лиц, не проходивших государственной итоговой аттестации по уважительной причине, организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее 4 месяцев после подачи заявления.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией (часть 12 статьи 60 ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012г.).

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее, чем через 6 месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено образовательной организацией для одного лица более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

Критерии оценки ВКР

критерии	показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

Защита работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
---------------	--	---	--	---

Оценка работы	Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.	Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.	Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.	Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.
---------------	---	---	--	---

**Тематика выпускных квалификационных работ
по профессии 19.01.04. «Пекарь».
группа 3.82**

№ п/п	Тема выпускной практической квалификационной работы	Тема письменной выпускной квалификационной работы
	1.Приготовление халы из 5 жгутов. 2 Приготовление пирожного «Слойка с заварным кремом».	1.Технология приготовления халы из 5 жгутов, с применением стандартов WSR 2.Технология приготовления пирожного слойка с заварным кремом».
	1. Приготовление хлеба ржано-пшеничного массой 0.6 кг в стиле «Кобб». 2.Приготовление пирожного бисквитного с белковым кремом.	1.Технология приготовления хлеба ржано-пшеничного массой 0,6 кг в стиле «Кобб» с применением стандартов WSR 2.Технология приготовления пирожного бисквитного с белковым кремом.
	1.Приготовление хлеба «Бородинского» из муки ржаной обойной 1 и 2, формового массой 0,3 кг. 2.Приготовление кекса «Российского».	1.Технология приготовления хлеба «Бородинского» из муки ржаной обойной 1 и 2, формового массой 0,3 кг. 2.Технология приготовления кекса «Российского».
	1.Приготовление хлеба пшеничного в стиле «Венский», массой 0,55 кг. 2.Приготовление печенья песочного «Ромашка».	1.Технология приготовления хлеба пшеничного в стиле «Венский» массой 0,55 кг с применением стандартов WSR 2.Технология приготовления печенья песочного «Ромашка».
	1.Приготовление батона нарезного из муки пшеничной первого сорта, массой 0,45 кг. 2.Приготовление булочки «Бриошь»	1.Технология приготовления батона нарезного из муки пшеничной первого сорта. 2.Технология приготовления булочки «Бриошь» с применением стандартов WSR.

	1.Приготовление хлеба «Овсяный» из муки пшеничной первого сорта, массой 0,3 кг. Приготовление калача «Юбилейный», из муки пшеничной высшего сорта, массой 0,7 кг.	1.Технология приготовления хлеба «Овсяного» из муки пшеничной первого сорта, массой 0,3 кг 2.Технология приготовления калача «Юбилейного», из муки пшеничной высшего сорта, массой 0,7 кг.
	1.Приготовление халы их 4 жгутов, массой 0,5 кг. 2.Приготовление пирожного «Слойка с кремом «Шарлот».	1.Технология приготовления халы из 4 жгутов, массой 0,5 кг с применением стандартов WSR 2.Технология приготовления пирожного «Слойка с кремом Шарлотт».
	1.Приготовление хлеба «Карельского» из муки ржаной обдирной, пшеничной первого сорта, массой 0,5 кг. 2.Приготовление кулебяки с рыбным фаршем, массой 0,6 кг.	1.Технология приготовления хлеба пшеничной первого сорта, массой 0,5 кг. 2.Технология приготовления кулебяки с рыбным фаршем, массой 0,6 кг.
	1.Приготовление рулета с маком из муки пшеничной высшего сорта, массой 0,4 кг. 2.Приготовление пирожного из крошкового полуфабриката: «Картошка».	1.Технология приготовления рулета с маком из муки пшеничной высшего сорта, массой 0,4 кг. 2.Технология приготовления пирожного из крошкового полуфабриката «Картошка».
	1.Приготовление хлеба зернового «Здоровье», опарным способом из муки пшеничной первого сорта, массой 0,3 кг. 2.Приготовление корзиночки из песочного теста с желе и фруктами.	1.Технология приготовления хлеба зернового «Здоровье», опарным способом из муки пшеничной первого сорта, массой 0,3 кг. 2.Технология приготовления корзинки из песочного теста с желе и фруктами.
	1.Приготовление хлеба «Деревенского» на закваске, из муки пшеничной первого сорта, массой 0,65 кг. Приготовление рулета бисквитного с повидлом.	1.Технология приготовления хлеба «Деревенского» на закваске, из муки пшеничной первого сорта, массой 0,65 кг. 2.Технология приготовления рулета бисквитного с повидлом.
	1.Приготовление батона городского из муки пшеничной первого сорта, массой 0,4 кг.	1.Технология приготовления батона городского из муки

	2.Приготовление круассанов из дрожжевого слоеного теста.	пшеничной первого сорта, массой 0,4 кг. 2.Технология приготовления круассанов из дрожжевого слоеного теста с применением стандартов WSR
	1.Приготовление хлеба подового из муки пшеничной первого сорта, массой 0,5 кг с сухофруктами и семенами. 2.Приготовление пряников медовых.	1.Технология приготовления хлеба подового из муки пшеничной первого сорта, массой 0,5 кг с сухофруктами и семенами. 2.Технология приготовления пряников медовых..
	1.Приготовление хлеба Матнакаш из муки пшеничной высшего сорта, массой 0,4 кг. 2.Приготовление калача «Рождественского», массой 0,6 кг.	1.Технология приготовления хлеба Матнакаш из муки пшеничной высшего сорта, массой 0,4 кг. Технология приготовления калача «Рождественского», массой 0,6 кг.
	1.Приготовление каравая «Свадебного» из муки высшего сорта, массой 1 кг. 2.Приготовление песочного печенья с маком.	1.Технология приготовления каравая «Свадебного» из муки пшеничной высшего сорта, массой 1 кг 2.Технология приготовления песочного печенья с маком.
	1.Приготовление хлеба «Тыквенного», из муки высшего сорта, массой 0,5 кг. 2.Приготовление пряников медовых.	1.Технология приготовления хлеба «Тыквенного», из муки пшеничной высшего сорта, массой 0,5 кг. 2.Технология приготовления пряников медовых.
	1.Приготовление хлеба в стиле «Венский», из муки пшеничной высшего сорта, массой 0,5 кг. 2. Приготовление пирожного бисквитного с масляным кремом.	1.Технология приготовления хлеба в стиле «Венский», из муки пшеничной высшего сорта, массой 0,5 кг, с применением стандартов WSR. 2.Технология приготовления пирожного бисквитного с масляным кремом.
	1.Приготовление хлеба заварного формового из муки ржано-пшеничной, массой 0,5 кг. 2.Приготовление бисквитного пирожного с белковым кремом и фруктами.	1.Технология приготовления хлеба заварного формового из муки ржаной – пшеничной, массой 0,5 кг

		2.Технология приготовления бисквитного пирожного с белковым кремом и фруктами.
	1.Приготовление кулебяки, с фаршем из грибов и риса, массой 0,5 кг. 2.Приготовление печенья творожного с курагой.	1.Технология приготовления кулебяки, с фаршем из грибов и риса, массой 0,5 кг. 2.Технология приготовления печенья творожного с курагой.
	1.Приготовление хлеба из муки пшеничной первого сорта, массой 0,5 кг, в стиле «Кобб». 2.Приготовление кекса «Столичного».	.Технология приготовления хлеба из муки пшеничной первого сорта, массой 0,5 кг, в стиле «Кобб», с применением стандартов 2.Технология приготовления кекса «Столичный».
	1.Приготовление сдобы «Выборгской» из муки высшего сорта. 2.Приготовление пирожного «Песочное кольцо с орехами».	1.Технология приготовления сдобы «Выборгской» из муки пшеничной высшего сорта. 2.Технология приготовления пирожного «Песочное кольцо с орехами».
	1.Приготовление хлеба «Гречневого», массой 0,4 кг. 2.Приготовление пирожного «Эклер», с кремом «Новый».	1.Технология приготовления хлеба «Гречневого», массой 0,4 кг. 2.Технология приготовления пирожного «Эклер», с кремом «Новый»
	1.Приготовление багетов из муки высшего сорта, массой 0,25 кг. 2.Приготовление сочной с творогом, из пресного сдобного теста.	1.Технология приготовления багетов из муки пшеничной высшего сорта, массой 0,25 кг. 2.Технология приготовления сочной с творогом, из пресного сдобного теста.
	1.Приготовление хлеба формового из муки пшеничной первого сорта, массой 0,6 кг. 2.Приготовление пирога полукрытого с повидлом, массой 0,7 кг.	1.Технология приготовления хлеба формового из муки пшеничной первого сорта, массой 0,6 кг. 2.Технология приготовления пирога полукрытого с повидлом, массой 0,7 кг.
	1.Приготовление хлеба «Ромашка»	1 Технология приготовления хлеба

	из муки пшеничной 1 сорта массой 0.4 кг. 2.Приготовление пирожного «Медовое».	«Ромашка» из муки пшеничной первого сорта, массой кг, опарным способом. 2.Технология приготовления пирожного «Медовое»
	1.Приготовление багета «Колосок» из муки пшеничной 1 сорт, массой 0.3 кг. 2.Приготовление пирожного «Картошка обсыпная».	Технология приготовления багета «Колосок» из муки пшеничной первого сорта, массой 0,3 кг. 2.Технология приготовления пирожного «Картошка обсыпная»
	1.Приготовление булочки из сдобы«Выборгской», из муки пшеничной высшего сорта, массой 0,1 кг. 2.Приготовление песочного печенья «Курабье».	1.Технология приготовления булочки «Сдоба Выборгская» из муки пшеничной в/с, массой 0.1 кг. 2.Технология приготовления песочного печенья «Курабье».

Результаты защиты ВКР
по специальности 19.01.04 Пекарь

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения			
				очная		заочная	
		Кол- во	%	Кол- во	%	Кол- во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Окончили ОУ						
2.	Допущены к защите						
3.	Принято в защите ВКР						
4.	Защищено ВКР						
5.	Получили оценки:						
	- отлично						
	- хорошо						
	- удовлетворительно						
	- неудовлетворительно						
6.	Средний балл						
7.	Количество ВКР, выполненных						
	- по темам, предложенным обучающимися						
	- по заявкам организаций						
	- в области поисковых исследований						
8.	Количество ВКР рекомендованных:						
	- к опубликованию						
	- к внедрению						

Директор ГБПОУ РК «РКИГ» _____ М.И.Пальчук

**Общие результаты подготовки выпускников
по профессии 19.01.04 Пекарь**

№ п/п	Показатели	всего		Форма обучения			
		Кол-во	%	очная		заочная	
				Кол-во	%	Кол-во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Окончили ОО СПО						
2.	Количество дипломов с отличием						
3.	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»						
4.	Количество выданных академических справок						

Директор ГБПОУ РК «РКИГ» _____

М.И. Пальчук

Лист № 1

Результаты анализа ИРР

по состоянию на 01.04.2017

№	Инициалы	Всего		по плану		по факту	
		Кол-во	№	Кол-во	№	Кол-во	№
1	Орлов О.А.						
2	Донских В.А.						
3	Иванов В.А.						
4	Смирнов И.А.						
5	Петров С.А.						
6	Колесников А.А.						
7	Сидоров В.А.						
8	Михайлов В.А.						
9	Васильев В.А.						
10	Кузнецов В.А.						
11	Попов В.А.						
12	Соловьев В.А.						
13	Тихонов В.А.						
14	Яковлев В.А.						
15	Зинченко В.А.						
16	Березин В.А.						
17	Воробьев В.А.						
18	Григорьев В.А.						
19	Давыдов В.А.						
20	Заболотный В.А.						
21	Иванов В.А.						
22	Кузнецов В.А.						
23	Попов В.А.						
24	Соловьев В.А.						
25	Тихонов В.А.						
26	Яковлев В.А.						
27	Зинченко В.А.						
28	Березин В.А.						
29	Воробьев В.А.						
30	Григорьев В.А.						
31	Давыдов В.А.						
32	Заболотный В.А.						
33	Иванов В.А.						
34	Кузнецов В.А.						
35	Попов В.А.						
36	Соловьев В.А.						
37	Тихонов В.А.						
38	Яковлев В.А.						
39	Зинченко В.А.						
40	Березин В.А.						
41	Воробьев В.А.						
42	Григорьев В.А.						
43	Давыдов В.А.						
44	Заболотный В.А.						
45	Иванов В.А.						
46	Кузнецов В.А.						
47	Попов В.А.						
48	Соловьев В.А.						
49	Тихонов В.А.						
50	Яковлев В.А.						
51	Зинченко В.А.						
52	Березин В.А.						
53	Воробьев В.А.						
54	Григорьев В.А.						
55	Давыдов В.А.						
56	Заболотный В.А.						
57	Иванов В.А.						
58	Кузнецов В.А.						
59	Попов В.А.						
60	Соловьев В.А.						
61	Тихонов В.А.						
62	Яковлев В.А.						
63	Зинченко В.А.						
64	Березин В.А.						
65	Воробьев В.А.						
66	Григорьев В.А.						
67	Давыдов В.А.						
68	Заболотный В.А.						
69	Иванов В.А.						
70	Кузнецов В.А.						
71	Попов В.А.						
72	Соловьев В.А.						
73	Тихонов В.А.						
74	Яковлев В.А.						
75	Зинченко В.А.						
76	Березин В.А.						
77	Воробьев В.А.						
78	Григорьев В.А.						
79	Давыдов В.А.						
80	Заболотный В.А.						
81	Иванов В.А.						
82	Кузнецов В.А.						
83	Попов В.А.						
84	Соловьев В.А.						
85	Тихонов В.А.						
86	Яковлев В.А.						
87	Зинченко В.А.						
88	Березин В.А.						
89	Воробьев В.А.						
90	Григорьев В.А.						
91	Давыдов В.А.						
92	Заболотный В.А.						
93	Иванов В.А.						
94	Кузнецов В.А.						
95	Попов В.А.						
96	Соловьев В.А.						
97	Тихонов В.А.						
98	Яковлев В.А.						
99	Зинченко В.А.						
100	Березин В.А.						

Всего прошито пронумеровано и скреплено
печатью () листов
цифрами
Директор М.И. Панчук
М.П.

