



**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
Приказ № ____ от _____ 2021 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по профессии 19.01.04 «Пекарь»
2021/2022 учебный год

Симферополь, 2021

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, **19.01.04 «Пекарь»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 799 (ред. от 09.04.2015 г.)

Программа одобрена на заседании педагогического совета от 27.12.2021 года, протокол № 3.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Согласовано

(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)

«___» _____ 2021 г.

Программа государственной итоговой аттестации (далее - Программа) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"; 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».

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.04 «Пекарь» на 2021-2022 учебный год.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии 19.01.04 «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 прохождении 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 выпускной квалификационной работы с демонстрацией её практической части:

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 «17» июня по «30» июня 2022 г.)

2.3. Сроки проведения.

Сроки проведения аттестационного испытания с «17» июня 2022 г. по «30» июня 2022 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 Темы выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) должны иметь практико-ориентированный характер и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по выпускным квалификационным работам:

- разрабатывается преподавателями МДК совместно с мастерами производственного обучения в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседании цикловой методической комиссии;
- согласовывается на заседании Методического совета;
- утверждается приказом директора колледжа после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО) за шесть месяцев до государственной итоговой аттестации.

3.2 Закрепление тем выпускных квалификационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом по колледжу. Руководителем выпускной квалификационной работы может быть только работник «РКИГ».

3.3. Законченную работу обучающийся предоставляет руководителю за две недели до начала государственной итоговой аттестации.

В результате освоения образовательной программы по профессии 19.01.104 «Пекарь» обучающиеся должны овладеть следующими основными видами деятельности (ВД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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)
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.	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
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

4. РУКОВОДСТВО ПОДГОТОВКОЙ И ЗАЩИТОЙ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ (ДИПЛОМНОЙ) РАБОТОЙ

4.1. Основные функции руководителя выпускной квалификационной работы:

- 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 выпускной квалификационной работы;

- консультации по оформлению работы, составлению доклада.

Выдача обучающимся заданий на разработку выпускной квалификационной работы производятся не позднее, чем за две недели до начала концентрированной производственной практики.

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

Выполнение требований к выпускной квалификационной работе, рекомендаций и указаний руководителя в период ее подготовки является обязательным для обучающихся.

5. ЗАЩИТА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

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);

- Распоряжение о допуске выпускников к ГИА (на основании протокола педсовета);

- Протокол ознакомления обучающихся с Программой проведения государственной итоговой аттестации;

- Распорядительный акт образовательной организации о закреплении тем выпускных квалификационных работ, назначении руководителей и консультантов по ним;
- Производственные характеристики;
- Сводная ведомость итоговых оценок;
- Ведомости сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям (аттестационные листы);
- Письменные экзаменационные работы выпускников;
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению выпускной квалификационной работы обучающихся (на каждого обучающегося);
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по присвоению квалификации и выдаче дипломов обучающимся группы, защитившим выпускную квалификационную работу по специальности;
- Приказ об утверждении;
- Приказ образовательной организации об утверждении председателя государственной экзаменационной комиссии, состава государственной экзаменационной комиссии по каждой образовательной программе среднего профессионального образования по профессии, реализуемой образовательной организацией (при необходимости могут создаваться несколько ГЭК по одной образовательной программе).

5.2. Требования к оформлению выпускной квалификационной работы.

5.2.1. Общие требования

Требования к оформлению текста.

Выпускная квалификационная (дипломная) работа выполняется на компьютере в одном экземпляре и оформляется только на лицевой стороне белой бумаги.

Формат бумаги – **A4 (210 x 297 мм)**.

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

Каждый лист выпускной квалификационной (дипломной) работы должен иметь поля не менее:

левое – **30** мм; верхнее – **20** мм; правое – **15** мм; нижнее – **20** мм.

Шрифт – **14, Times New Roman**.

Межстрочный интервал – **1,5**

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 работы – черный.

Первой страницей является титульный лист.

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

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.

Заголовки – строчными буквами (кроме первой прописной) полужирным шрифтом по центру строки.

Заголовки разделов и подразделов, указанные в содержании (оглавлении), в тексте работы должны быть выделены и идентично пронумерованы.

Каждый раздел (введение, глава, заключение, приложение) начинается *с новой страницы*. Заголовки разделов, подразделов и пунктов следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Заголовков не имеет переносов, то есть на конце строки слово должно быть обязательно полным.

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 выпускной квалификационной (дипломной) работы: содержание, введение, заключение и список использованной литературы (информационные источники). Приложения имеют свою автономную сквозную нумерацию.

5.4 Оформление и нумерация иллюстраций и таблиц.

Иллюстративный материал, содержащийся в выпускной квалификационной (дипломной) работе, 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.

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.

5.5 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 А4.

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 выпускной квалификационной (дипломной) работе 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.

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

5.7 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 выпускной квалификационной работы.

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

Обучающийся может быть не допущен к защите выпускной квалификационной (дипломной) работы 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 выпускной квалификационной работы;
- в случае отрицательного отзыва руководителя на выпускную квалификационную работу.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы.

Объявление темы работы и представление секретарем ГЭК обучающегося членам комиссии.

Доклад обучающегося (возможно 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 может быть оформлен в виде электронной презентации, созданной при помощи программы MicrosoftPowerPoint, 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, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, 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 60273-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 выпускной квалификационной (дипломной) работы

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 руководитель делает вывод о том, что обучающийся достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ДР
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок	Представленная ДР 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. Обучающийся 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 ГАК. 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 ДР 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 ДР 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 ДР выполнена качественно и на высоком уровне

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

	Технология приготовления изделий: 1. «Хлеб» из муки пшеничной в/с подовый М = 0.6 кг безопасным способом ГОСТ 27842-88; 2. «Песочное пирожное» «Корзиночка» с белковым кремом», масса 70 г. ОСТ 10-060-95 с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
1.	Технология приготовления изделий: 1. «Сдобные расстегаи с мясом и луком»; из муки пшеничной в/с М= 0.05 кг, ТУ 9119-151-37676459-2013; 2. «Пирожное «Бисквитная полоска» с масляным кремом», масса.70 г ГОСТ 53041-2008 с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
2.	Технология приготовления изделий: 1. «Хлеб горчичный» из муки пшеничной 1 с. формового М= 0.6 кг безопасным способом ГОСТ 27842-88; 2. «Кекс «Чайный», в/с М=0.3 ГОСТ 15052-96 с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
3.	Технология приготовления изделий: 1. «Хлеб» из муки пшеничной в/с формового М = 0.6 кг безопасным способом. ГОСТ 27842-88; 2. «Кекс «Столичный» в/с М=0.5 кг ГОСТ 15052-96 с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
4.	Технология приготовления изделий: 1. «Батон столовый» из муки пшеничной в/с М= 0.3 кг ГОСТ 27844 – 88; 2. «Пирожное «Песочное кольцо» масса 48г. ОСТ 10-060-95 с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7

5.	Технология приготовления изделий: 1. «Плюшка «Московская» из муки пшеничной в/с М= 0.1 кг ГОСТ 24557-89; 2. «Слойка «Датская» из дрожжевого слоеного теста, массой 80 гр с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
6.	Технология приготовления изделий: 1. «Батон нарезной», из муки пшеничной 1 с. М= 0.4 кг ГОСТ 27844-88; 2. «Кекс «Мраморный» в/с М= 0.5 кг ГОСТ 15052 – 96 с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
7.	Технология приготовления изделий: 1. «Булка «Черкизовская», из муки пшеничной 1 с М= 0.4 кг ГОСТ 27844-88; 2. «Кекс «Творожный» в/с М=0.5 кг ГОСТ 15052 – 2014 с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
8.	Технология приготовления изделий: 1. «Халы плетенной» (5 жгутов), из муки пшеничной в/с М=0.4 кг ГОСТ 27844-88; 2. «Печенье песочное отсадное «Ромашка», масса 0.5 кг. ГОСТ 53041-2008 с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
9.	Технология приготовления изделий: 1. «Каравай «Свадебный» из муки пшеничной в/с М= 1.5 кг; 2. «Сочни с творогом из пресного сдобного теста», массой 70 гр. ГОСТ 53041-2008 с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
10.	Технология приготовления изделий: 1. «Сдобная кулебяка с рисом, яйцом и рыбой» из муки пшеничной в/с. М=0.6 кг ТУ 9119-151-	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-	ОК 1-7

	37676459-2013; 2. «Коржики молочные», масса 75 гр. ГОСТ 24901-89 с применением стандартов WorldSkills	поверхности хлебобулочных изделий	3.7 ПК 4.1-4.6	
11.	Технология приготовления изделий: 1. «Крендель выборгский», их муки пшеничной в/с М=0.5 кг ГОСТ 24557-89; 2. «Круассаны из дрожжевого слоенного теста». с учетом ассортимента и требований WorldSkills по изготовлению хлебобулочных изделий	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
12.	Технология приготовления изделий: 1. «Ватрушка сдобная с творогом», массой 0.1 кг, из муки пшеничной в/с М=0.1 кг ГОСТ 24557-89; 2. «Рулет бисквитный фруктовый» М= 0.5 кг ОСТ 10-060-95 с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
13.	Технология приготовления изделий: 1. «Булочка с цукатами», из муки пшеничной в/с М=0.2 кг ГОСТ 24557-89; 2. «Профитроли» из заварного теста. ГОСТ 53041-2008 с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
14.	Технология приготовления изделий: 1. «Бриоши», из муки пшеничной в/с М= 0.065 кг ГОСТ 24557-89; 2. «Рулет кофейный» из бисквитного теста с белковым кремом М= 0.5 кг ОСТ 10-060-95 с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
15.	Технология приготовления изделий: 1. «Сдобные пирожки с яблоками», их муки пшеничной в/с. М= 0.1 кг ТУ 9119-151-37676459-2013; 2. «Пирожное заварное «Эклер» с кремом «Новый», массой 75 гр. ГОСТ 53041-2008 с применением	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7

	стандартов WorldSkills			
16.	Технология приготовления изделий: 1. «Луковый хлеб из муки пшеничной в/с М= 0.6 кг; 2. «Кекс « Лимонный» в/с М= 0.5 кг ГОСТ 15052 – 2014 с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
17.	Технология приготовления изделий: 1. «Сдоба выборгская фигурная», из муки пшеничной в/с М= 0.05 кг ГОСТ 24557-89; 2. «Пирожное бисквитное «Буше» с кофейным кремом, масса 80 гр. ГОСТ 53041-2008 с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
18.	Технология приготовления изделий: 1. «Шпинатный хлеб» из муки пшеничной в/с М= 0.5 кг; 2. «Пряники глазированные» ГОСТ 53041-2008 с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
19.	Технология приготовления изделий: 1. «Крендель выборгский», из муки пшеничной в/с М=0.5 кг ГОСТ 24557-89; 2. «Рулет бисквитный» с масляным кремом М= 0.5 кг ОСТ 10-060-95 с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
20.	Технология приготовления изделий: 1. «Батон нарезной», из муки пшеничной 1 с. М= 0.4 кг ГОСТ 27844-88; 2. «Пирожное заварного «Ушу» с белковым заварным кремом, массой 80 гр. с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
21.	Технология приготовления изделий: 1. «Булочка с маком», массой 0.1 кг, из муки	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста	ПК 2.1-2.4	ОК 1-7

	пшеничной в/с М=0.1 кг ГОСТ 27844-88; 2. «Пирожное «Трубочка из слоеного» теста с белковым кремом, массой 75 гр. ГОСТ 53041-2008 с применением стандартов WorldSkills	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	
22.	Технология приготовления изделий: 1. «Хлеб» из муки пшеничной 1с. подовый М= 0.6 кг безопасным способом ГОСТ 27842-88; 2. «Торт «Медовый» массой 1.0 кг с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
23.	Технология приготовления изделий: 1. «Хлеб» из муки пшеничной 1с сухофруктами М= 0.6кг; 2 «Песочное пирожное «Корзиночка» с лимонным кремом и ягодами, масса 70 г. ОСТ 10-060-95 с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
24.	Технология приготовления изделий: 1. «Хлеб «Три семечки» из муки пшеничной 1с М=0.5 кг; 2. «Торт бисквитный» с масляным кремом М=1.0 с применением стандартов WorldSkills кг	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7
25.	Технология приготовления изделий: 1. «Хлеб» из муки пшеничной в/с подовый М = 0.6 кг безопасным способом ГОСТ 27842-88; 2. «Песочное пирожное «Корзиночка» с белковым кремом», масса 70 г. ГОСТ 10-060-95 с применением стандартов WorldSkills	ПМ.02 Приготовление теста ПМ.03 Разделка теста ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	ОК 1-7

**Результаты защиты выпускной квалификационной работы
по профессии 19.01.04 «Пекарь»**

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