



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЕШКИНА»

РАССМОТРЕНО НА ПС:

Протокол № 6 от 5 мая 2024 г.

СОГЛАСОВАНО:

Работодатель: ФГУП "Комбинат
«Электрохимприбор»

Представитель работодателя:
начальник отдела общественного питания
(900)

О.А. Шабунина/
«12» августа 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора ГАПОУ СО
"Полипрофильный техникум
им. О.В. Терешкина"
К.С. Шуклина
Приказ № 055 /ОД
от « 20 » августа 2024 г.



ПРОГРАММА

ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по профессии среднего профессионального образования

19.01.04 Пекарь

код наименование

г. Лесной
2024 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	стр. 3
2. Вид государственной итоговой аттестации	стр. 5
3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации	стр. 5
4. Сроки проведения государственной итоговой аттестации	стр. 6
5. Содержание государственной итоговой аттестации	стр. 6
6. Содержание фонда оценочных средств	стр. 8
7. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации	стр. 8
8. Формы выполнения письменной выпускной квалификационной работы	стр. 11
9. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника	стр. 13
10. Порядок присвоения квалификации и выдача документа об образовании	стр. 23
11. Приложения	стр. 24

I. Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе **19.01.04 Пекарь на федеральном уровне:**

- Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273 от 29.12.2012 г;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии по профессии 19.01.04 Пекарь от 02.08.2013 г. № 799 с изменениями от 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.; предназначена для изучения в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (далее – СПО), реализующих образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ОП СПО по ППКРС), по профессии среднего профессионального образования: 19.01.04. «Пекарь»

- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями) С изменениями и дополнениями от: 5 мая 2022 г., 19 января 2023 г.

- Методические рекомендации по формированию ФОС для ГИА (ФИРО)

- на областном уровне:

- «Закон об образовании в Свердловской области»;

- на уровне ОУ

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации в ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина» в 2024-2025 учебном году

Приказ №131/ОД от 02.12.2024

- Положение о нормоконтроле ВКР студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В.Терёшкина»

Приказ № 108/ОД от 08.10.2024

-Положение об апелляционной комиссии при проведении промежуточной и государственной итоговой аттестации в ГАПОУ СО "ПТ им. О.В.Терёшкина"

Приказ № 108/ОД от 08.10.2024

- Положение о ВКР студента. Приказ № 108/ОД от 08.10.2024

- Положение о портфолио студента

- Положение о порядке присвоения квалификации по профессиям рабочего, должности служащего, рекомендуемым в рамках освоения ОПОП СПО

- Устав ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терёшкина»

1.2 Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы 19.01.04. «Пекарь»

и включает в себя:

- перечень необходимых для допуска обучающихся на итоговую аттестацию документов;

- состав итоговой аттестации;

- темы и требования к выпускным практическим письменным квалификационным работам;

- критерии оценки результата образования.

В программе ГИА определены:

- вид ГИА; объем времени на подготовку и проведение ГИА;
- сроки проведения ГИА; содержание фонда оценочных средств; условия подготовки и процедура проведения ГИА;
- формы проведения ГИА;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника;

1.3 Программа ГИА доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА;

1.4 Программа ежегодно разрабатывается рабочей группой "ПТ им. О.В. Терёшкина" и утверждается директором по согласованию с работодателем после обсуждения на заседании методического совета.

II. Вид государственной итоговой аттестации

2.1 Государственная итоговая аттестация выпускников, обучавшихся по основной профессиональной образовательной программе на основе ФГОС СПО 19.01.04. «Пекарь»

включает защиту выпускной квалификационной работы, которая проходит в два этапа:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы на предприятии;
- защита письменной экзаменационной работы в образовательном учреждении.

Обязательные требования к ВКР:

- тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей;
- выпускные практические квалификационные работы предусматривают сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

2.2 Выполнение выпускной практической квалификационной работы (ВПрКР) выпускником "ПТ им. О.В. Терёшкина" по профессии 19.01.04. «Пекарь»

направлено на выявление уровня освоения компетенций (общих и профессиональных) и определение уровня овладения выпускником трудовыми функциями по профессии (профессиям) в соответствии с требованиями ФГОС 19.01.04. «Пекарь» от 02.08.2013 г. № 802;

2.3 Выполнение письменной экзаменационной работы выпускником "ПТ им. О.В. Терёшкина" представлено в форме пояснительной записки по выполнению практической квалификационной работы с описанием и обоснованием используемой технологии процесса, средств и предметов труда, результата труда (до 20 страниц).

III. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

3.1 Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании курса обучения, имеющего профессиональную завершённость, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям государственных образовательных стандартов с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации. Срок проведения государственной итоговой аттестации устанавливается в соответствии с учебным графиком ОПОП 19.01.04. «Пекарь».

3.2 Объём времени на проведение выпускной квалификационной работы – 2 недели. Сроки проведения ВКР - в соответствии с графиком проведения ГИА:

Выпускная практическая квалификационная работа по профессии "Пекарь" – 23.06.25г. (6 часов);
Выпускная практическая квалификационная работа по профессии "Кондитер" – 24.06.25г.

(6 часов).

3.3 Для подготовки выпускников к государственной итоговой аттестации (защиты письменной экзаменационной работы) преподавателем профессионального цикла организуются консультации в объеме по профессии "Пекарь" - 80 часов; по профессии "Кондитер" – 52 часа.

IV. Сроки проведения государственной итоговой аттестации

4.1 Сроки и регламент проведения аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса (1 неделя), утверждаются директором "ПТ им. О.В. Терёшкина" и доводится до сведения обучающихся, членов государственной аттестационной комиссии, преподавателей и мастеров п/о не позднее, чем за 1 месяц до начала аттестационных испытаний.

4.2 В 2025 году срок проведения государственной итоговой аттестации:

Выпускная практическая квалификационная работа по профессии 16472 Пекарь – 16-17.06.25г;

Выпускная практическая квалификационная работа по профессии 12901 Кондитер 18-19.06.25г.

Защита письменной экзаменационной работы по профессии 16472 Пекарь – 23.06.2025.

Защита письменной экзаменационной работы по профессии 12901 Кондитер - 24.06.2025

V. Содержание государственной итоговой аттестации

5.1 Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по ОПОП 19.01.04. «Пекарь»

на основе требований ФГОС СПО ППКРС является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня усвоения дисциплин;
- оценка компетенций, обучающихся;
- Оценка квалификации выпускников осуществляется при участии работодателей.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Модель процедуры ГИА выпускника ОУ СПО ППКРС, как проверки содержания образовательного процесса и качества подготовки будущих специалистов, рассматриваться как процесс установления следующих основных соответствий:

- соответствие комплекса оценочных средств содержанию программы;
- соответствие качества подготовки выпускника ОУ СПО ППКРС заложенным требованиям в комплексе оценочных средств;
- соответствие знаний, умений и навыков (профессиональных компетенций) выпускника ОУ СПО ППКРС качеству, заложенному в образовательную программу.

5.2 Федеральным государственным образовательным стандартом устанавливаются следующие требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы 19.01.04. «Пекарь»

Виды профессиональной деятельности и профессиональные и компетенции выпускника по профессии 19.01.04. «Пекарь»

Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

ВПД 2. 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.

ВПД 3 Разделка теста.

- ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
- ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
- ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
- ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
- ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
- ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ВПД 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

- ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
- ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
- ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
- ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ВПД 5. Укладка и упаковка готовой продукции.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Общие компетенции выпускника:

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).

5.3 Оценивание уровня освоения общих компетенций обеспечивается адекватностью содержания, технологий и форм государственной итоговой аттестации. Оценивание уровня освоения профессиональных компетенций обеспечивается введением практико-ориентированных заданий.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии аттестационной комиссии. Результаты выполнения выпускных практических квалификационных работ заносятся в протокол с указанием рекомендуемого разряда.

VI. Содержание фонда оценочных средств

6.1 Для всех видов аттестации, обучающихся на соответствие их учебных и профессиональных достижений требованиям основной профессиональной образовательной программы 19.01.04. «Пекарь» ФГОС СПО разрабатываются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и уровень освоения общих и профессиональных компетенций. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации - разрабатывается и утверждается образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

VII. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

7.1. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, завершившие полный курс обучения по ОПОП СПО 19.01.04. «Пекарь» и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные образовательной программой. Необходимым условием допуска к

государственной итоговой аттестации выпускников является предоставление документов, подтверждающих освоение обучающимся всех профессиональных модулей (компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности). В том числе выпускник может представить портфолио, в котором содержатся отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики (дневник производственной практики).

7.2 Допуск выпускника к государственной итоговой аттестации оформляется приказом директора по ОУ на основании решения Педагогического совета "ПТ им. О.В. Терёшкина" (за 1 месяц до ГИА)

7.3 Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями и мастерами п/о профессиональном цикле, совместно с специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются в методической комиссии, затем проходят согласование на методическом совете техникума (**Приложение 1**). Выпускник имеет право предложить на согласование методической комиссии собственную тему ВКР предварительно согласованную с работодателями. Обязательные требования к ВКР:

- тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей;
- закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора техникума (Не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА).
- срок подачи заявления на утверждение темы ВКР по основной профессии 16472 Пекарь и дополнительной квалификации 12901 Кондитер обучающимися в учебную часть до 01 ноября учебного года.

7.4 Выпускная квалификационная работа имеет актуальность и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) работодателей. Требования к структуре, объему, содержанию, оформлению письменной экзаменационной работы излагаются в методических рекомендациях, разрабатываемых преподавателем профессионального цикла, рассматриваемых в методических комиссиях и утвержденных заместителем директора по учебно-методической работе.

7.5 Процедура проведения выпускной практической квалификационной работы:

- выпускная практическая квалификационная работа проводится на базе техникума в мастерской "Поварское" и "Кондитерское дело"

- мастер производственного обучения под руководством заместителя директора по МТО и ПО своевременно подготавливают необходимое оборудование, рабочие места, материалы, заготовки, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивают соблюдение норм санитарии и правил охраны труда.

- обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается необходимая техническая документация, а также наряд с указанием содержания и разряда работы, нормы времени, рабочего места.

- выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии аттестационной комиссии. Результаты выполнения выпускных практических квалификационных работ заносятся в протокол, составляется заключение, в котором даётся характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.

7.6. При подготовке выпускной письменной квалификационной работы каждому обучающемуся назначают руководителя-консультанта (преподаватель профессионального цикла). К выпускной письменной работе выпускник прилагает отзыв руководителя-консультанта. Отзыв руководителя должен содержать как критическую часть, так и краткую характеристику работы, отмечать степень самостоятельности, проявленную соискателем при выполнении работы, характеристику научной (практической деятельности) соискателя, умение организовать свой труд, наличие публикаций и выступлений на конференциях, их перечень, срок работы соискателя по данной теме. Составляется данная часть отзыва по произвольной форме. Для достижения достаточно объективного уровня оценки ВПКР руководитель оценивает ВПКР по предлагаемым критериям. Каждый из представленных критериев характеризует одну из сторон оцениваемой работы. По своему функциональному назначению предлагаемые критерии можно объединить в группы: профессиональную и личностную.

7.7 Закрепление тем письменных экзаменационных работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом директора техникума.

7.8 Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии. Порядок защиты письменной квалификационной работы:

1) Самопрезентация обучающегося (ФИО, представление портфолио ГЭК, тема выпускной квалификационной комиссии);

2) Зачитывание мастером производственного обучения производственной характеристики обучающегося, сообщает разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы, процент выполнения нормы выработки и полученную оценку, передает характеристику по выполнению ВКР членам ГЭК;

3) Представление руководителем письменной экзаменационной работы членам ГЭК отзыв по выполнению работы выпускника.

4) Защита выпускной письменной квалификационной работы. Выпускнику в процессе защиты разрешается пользоваться пояснительной запиской. Необходимо также при выступлении использовать демонстрационные материалы, представлять презентации, выполненные в программе PowerPoint, демонстрация фото-видеоматериалов, продукта (модель, деталь, конструкция и т.д.) практической деятельности выполненного при прохождении производственной практики

7.9 Решения государственной аттестационной комиссии о результатах аттестации принимаются на закрытых заседаниях государственной аттестационной комиссии большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов голос председателя комиссии является решающим. Особое мнение членов государственной аттестационной комиссии отражается в протоколе.

7.10 Результаты государственной итоговой аттестации по всем входящим в неё видам аттестационных испытаний фиксируются в протоколах заседаний государственных аттестационных комиссий и объявляются выпускникам в тот же день, в которой проходили аттестационные испытания.

7.11 Повторное прохождение выпускником аттестационных испытаний осуществляется в период работы государственных аттестационных комиссий. Порядок прохождения повторных аттестационных испытаний определяется образовательным учреждением.

7.12 Выпускникам, не прошедшим итоговые аттестационные испытания в полном объеме и установленные сроки по уважительным причинам, директором ГАПОУ СПО СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терёшкина» может быть назначен другой срок прохождения аттестационных испытаний или аттестация выпускников отложена до следующего периода работы государственной аттестационной комиссии.

7.13 В случае изменения содержания и видов аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, выпускники проходят аттестационные испытания в соответствии с содержанием и видами, реализуемыми в год окончания курса обучения.

7.14 Изменение срока проведения государственной итоговой аттестации для выпускника (ов) на срок ранее установленного образовательным учреждением графиком образовательного процесса согласовывается с Министерством образования и молодежной политики Свердловской области в соответствии с ежегодно устанавливаемым порядком.

7.15 При несогласии с результатами государственной аттестации, выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов. Апелляция рассматривается не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания и является окончательным.

VIII. Форма выполнения выпускной письменной квалификационной работы

8.1 Выполнение выпускной письменной квалификационной работы (ВПКР) выпускником "ПТ им. О.В. Терёшкина" представлено в форме пояснительной записки по выполнению практической квалификационной работы с описанием и обоснованием используемой технологии процесса, средств и предметов труда, результата труда (до 25 страниц).

8.2. При выполнении и защите письменной квалификационной работы выпускник в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта демонстрирует уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи по работе с технологической документацией, выбирать технологические операции, параметры и режимы ведения процесса, средств труда, прогнозировать и оценивать свой результат, а также анализировать профессиональные задачи и аргументировать их решения в рамках определенных видов профессиональной деятельности и компетенций. Кроме этого выпускник должен уметь пользоваться не только учебниками, учебными пособиями, но и современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологий.

IX. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника

9.1 Критерии сформированности компетенций у обучающихся по профессии **19.01.04 Пекарь**

Компетенции	Индекс	Компетенции	Основные показатели оценки результата (ОПОР ы) с указанием индекса
ПМ 02	ПК.2.1	ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.	<ul style="list-style-type: none"> - ОПОР 2.1.1. Соблюдает последовательность выполнения подготовительных работ в соответствии с технологической картой; - ОПОР 2.1.2. соблюдает нормы и правила охраны труда и требований безопасности при выполнении подготовительных операций.
	ПК.2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	<p>ОПОР 2.2.1. Демонстрирует точность норм закладки сырья соблюдает время приготовления теста различными способами;</p> <p>ОПОР 2.2.2. демонстрирует правила работы с технологической документацией;</p> <p>ОПОР 2.2.3. обосновывает выбор технологического оборудования, инструментов, приспособлений.</p>
	ПК.2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	<p>ОПОР 2.3.1. Владеет технологией определения готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении;</p> <p>ОПОР 2.3.2. обосновывает выбор технологического оборудования, инструментов, приспособлений, при выполнении работ.</p>
	ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.	<p>ОПОР 2.4.1. Соблюдает последовательность выполнения подготовительных работ при работе с оборудованием для приготовления теста;</p> <p>ОПОР 2.4.2. Демонстрирует правила работы с оборудованием в соответствии с требованиями безопасности.</p>

ПМ03	ПК.3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	ОПОР 3.1.1. Знает правила точности деления теста на куски вручную и с помощью тестоделительных машин. ОПОР 3.1.2. соблюдает правила деления теста на куски при ручном способе. ОПОР 3.1.3. следит за исправным состоянием тестоделителя, поддерживает постоянный уровень теста в приёмной воронке и обеспечивает постоянную плотность теста перед разделкой; ОПОР 3.1.4. соблюдает нормы и правила охраны труда и требований безопасности при выполнении технологических операций.
	ПК.3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	ОПОР 3.2.1 Демонстрирует навыки округления, формования тестовых заготовок вручную и с применением формующего оборудования, ОПОР 3.2.2. демонстрирует соблюдение правил техники безопасности при работе с тестоокруглительными и тестоформирующими машинами.
	ПК.3.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	ОПОР 3.3.1 Демонстрирует навыки работы при разделке мучных кондитерских изделий из различных видов теста. ОПОР 3.3.2. демонстрирует правила работы с оборудованием в соответствии с требованиями безопасности при разделке мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
	ПК 3.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста	ОПОР 3.4.1. Знает правила приготовления, использования и хранения замороженных полуфабрикатов; ОПОР 3.4.2. Демонстрирует навыки работы при разделке полуфабрикатов из замороженного теста.

	ПК 3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	ОПОР 3.5.1. Знает правила укладки сформованных полуфабрикатов на листы, платки и формы; ОПОР 3.5.2. Демонстрирует навыки работы при укладке сформованных полуфабрикатов на листы, платки и формы.
	ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	ОПОР 3.6.1. Соблюдает последовательность выполнения подготовительных работ при работе с оборудованием для деления теста и формования тестовых заготовок; ОПОР 3.6.2. Демонстрирует правила работы с оборудованием в соответствии с требованиями безопасности.
	ПК 3.7.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	ОПОР 3.7.1. Знает цель окончательной расстойки тестовых заготовок. ОПОР 3.7.2. Соблюдает последовательность выполнения подготовительных работ при работе со шкафом для окончательной расстойки; ОПОР 3.7.2. Демонстрирует правила работы с оборудованием в соответствии с требованиями безопасности.
ПМ4	ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	ОПОР 4.1.1. Знает правила определения готовности полуфабрикатов к выпечке; ОПОР 4.1.2. Демонстрирует отделку и подготовку полуфабрикатов к выпечке.
	ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	ОПОР 4.2.1. Знает процессы, происходящие при выпечке хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; ОПОР 4.2.2. Владеет навыками контроля и регулирования режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
	ПК 4.3.	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.	ОПОР 4.3.1. Знает способы осуществления отделки хлебобулочных изделий; ОПОР 4.3.2. Знает виды отделочных полуфабрикатов, правила их использования;

			ОПОР 4.3.3. Демонстрирует отделку готовых хлебобулочных изделий.
	ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	ОПОР 4.4.1. Знает технологию приготовления сухарей, режимы сушки; ОПОР 4.4.2. Демонстрирует правила безопасной эксплуатации сушилки и хлебопекарные печей при сушке сухарей.
	ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	ОПОР 4.5.1. Знает ассортимент, технологию приготовления мучных кондитерских изделий; ОПОР 4.5.2. Соблюдает нормы закладки продуктов правила ведения технологического процесса мучных кондитерских изделий; ОПОР 4.5.3. Демонстрирует режим приготовления мучных кондитерских изделий.
	ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	ОПОР 4.6.1. Знает устройство, правила безопасной эксплуатации печей, духовых шкафов, оборудования для выпекания и сушки. ОПОР 4.6.2. Демонстрирует правила безопасной эксплуатации печей, духовых шкафов, оборудования для выпекания и сушки.
ПМ05	ПК 5.1.	Производить отбраковку готовой продукции.	ОПОР 5.1.1. Знает виды дефектов хлебобулочных изделий и причины, вызывающие дефекты; ОПОР 5.1.2. Умеет определять качество готовой продукции; ОПОР 5.1.3. Демонстрирует отбраковку готовой продукции.
	ПК 5.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	ОПОР 5.2.1. Знает виды упаковочных материалов, требования к ним; ОПОР 5.2.2. Знает способы упаковки и маркировки хлебобулочных изделий; ОПОР 5.2.3. Демонстрирует упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

	ПК 5.3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	ОПОР 5.3.1. Знает правила укладки и хранения хлебобулочных изделий в лотки, вагонетки, контейнеры. ОПОР 5.3.2. Соблюдает санитарные требования при укладке изделий в соответствии с ГОСТ . ОПОР 5.3.3. Демонстрирует укладку изделий в лотки, вагонетки, контейнеры.
Общие	ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ОПОР 1.1 Аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии.
	ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	ОПОР 2.1 Эффективное выполнение задач, поставленных преподавателем
	ОК. 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	ОПОР 3.1 Демонстрация понимания ответственности за результаты собственной деятельности
	ОК. 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	ОПОР 4.1 Получение информации с использованием различных информационно-технологических источников
	ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	ОПОР 5.1 Получение информации с использованием различных информационно-технологических источников
	ОК. 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	ОПОР 6.1 Эффективное выполнение задач, поставленных преподавателем
	ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	ОПОР 7.1 Участие в военно-патриотических и спортивных мероприятиях

Критерии оценки выпускной квалификационной работы

(письменная экзаменационная работа)

Государственная итоговая аттестация 2025 год **Оценочный лист защиты ПЭР**

Профессия: 19.01.04. «Пекарь»

Дата: _____

Группа 312

№ п/п	Защита письменной экзаменационной работы	Компетенции	Баллы (макс)	Ф.И.О. выпускников														
	Критерии Признаки проявления компетенций, определенные образовательным учреждением, согласованные с работодателем и предлагаемые к проявлению в данной форме аттестации.			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	1. Самопрезентация (1-2 мин) - ФИО - Представляет имеющийся профессиональный опыт, умения, достижения. - Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	ОК1 ОК3 ОК6	1															
2. Структурно-содержательный компонент работы																		
2.1	Предъявляет работу, в соответствии с основными требованиями стандарта.	ОК4	1															
2.2	Соответствие содержания работы заявленной теме	ОК2	1															
2.3	Наличие, качество и обоснованность приложений, иллюстраций с демонстрацией практического применения	ОК4	1															
2.4	Использование спец. литературы, нормативно-правовых документов	ОК4	1															
2.5	Наличие выводов. Выражение собственного мнения по проблеме	ОК3 ОК6	2															

3. Итоги индивидуальной защиты															
3.1	Соответствие содержания выступления заявленной теме	ОК1	1												
3.2	Логично выстраивает защиту, аргументирует ответы на вопросы.	ОК3	2												
3.3	Владение научной, специальной, профессиональной терминологией	ОК4	2												
3.4	Осуществляет сравнительный анализ различных точек зрения на изучаемую тему (проблему)	ОК3 ОК4	2												
3.5	Устанавливает связь между теоретическими и практическими результатами и их соответствие с целями и задачами работы	ОК3 ОК4	2												
3.6	Грамотное и обоснованное использование наглядности при защите	ОК1- ОК5	1												
3.7	Сопровождает защиту качественной электронной презентацией, соответствующей структуре ПЭР	ОК5	1												
3.8	1.Мобильность и грамотность при ответах на вопросы по работе (проблеме). 2.Демонстрирует портфолио. 3. Предъявляет дневник производственного обучения.	ОК3 ОК2 ОК6	2												
Общая сумма баллов:			20												
4. Освоение профессиональных компетенций															
4.1	Анализ технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК2.1- ПК.4.6	2												
4.2	Составление технологической схемы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК2.1- ПК.4.6	2												
4.3	Составление технологической карты приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК2.1- ПК.4.6	2												
4.4	Обоснование выбора технологического оборудования, инструментов, приспособлений, при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	ПК2.4- ПК.3.7-	2												
4.5	Применение современного оборудования, сырья и материалов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	ПК2.4- ПК4.6.	2												
4.6	Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	ПК2.4- ПК4.6.	2												
4.7	Отбраковка готовой продукции, упаковка и маркировка хлебобулочных изделий, укладка изделий в лотки, вагонетки,	ПК5.1- ПК5.3	2												

	контейнеры.																		
		Общая сумма баллов		14															
		Итого:		34															

Эксперт _____ / _____ /

Количественная оценка	Дескриптивная оценка	Уровень освоения компетенций
20-24	3 (удовлетворительно)	Низкий (частичный)
25-30	4 (хорошо)	Средний (достаточный)
31-34	5 (отлично)	Высокий (полный)

ФИО члена комиссии _____

Методические рекомендации по выполнению ВПрКР

Выполнение выпускной практической квалификационной работы проводится на базе мастерской техникума "Поварское и кондитерское дело" по профессии "Пекарь" и по профессии "Кондитер"(по выбору) в два этапа.

Показатели ВПрКР:

1. Владеет приемами работ по приготовлению, разделке теста, оформлению и упаковке изделий.
2. Оперативно определяет причины дефектов и находит способы их устранения в процессе выполнения практического задания.
3. Применяет необходимое технологическое оборудование, приспособления и инструменты при выполнении конкретного задания выпускной практической квалификационной работы.
4. Соблюдает технические, санитарные и технологические требования в процессе выполнения выпускной практической квалификационной работы.
5. Выполняет установленные нормы времени (выработки).
6. Контролирует самостоятельно качество выполненной работы.
7. Соблюдает требования безопасности труда и организацию рабочего времени.
8. Презентует выполненные изделия по заданию.



Оценочный лист выполнения ГИА

Выполнение выпускной практической квалификационной работы

Эксперт _____

ВПрКР по профессии: **19.01.04.» Пекарь»** Квалификация _____

Группа 312 Дата _____

Каждый показатель оценивается по 3-х бальной шкале:

2-показатель проявляется полностью, 1-частично, 0-не проявляется

№ п/п	Ф.И.О. студента	№ варианта	Показатели							Сумма балло в	Оценка выпол нил/не выполнил
			1	2	3	4	5	6	7		
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

Показатели ВПрКР:

Подпись эксперта _____

Баллы от 12-14 –оценка 5

от 9-11-оценка 4

от 8-7-оценка 3

Х. Порядок присвоения квалификации и выдача документа об образовании

10.1 При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении тарифного разряда по профессии и выдаче документа об уровне образования необходимо учитывать в комплексе и оценивать взвешенно: доклад обучающегося на защите письменной экзаменационной работы, ответы на дополнительные вопросы, итоги успеваемости и посещаемости по предметам учебного плана, выполнение программы производственного обучения, результаты выпускной практической квалификационной работы, данные производственной характеристики.

10.2 По результатам проведения выпускной практической квалификационной работы выпускников, обучавшихся по ОПОП СПО **19.01.04 Пекарь** на основе ФГОС, выдается документ, удостоверяющий характеристику выполненных работ (После этапа ВПрКР заполняется протокол с рекомендуемым разрядом, а по завершению защиты ПЭР ГЭК принимает решение о разряде и выдаче свидетельства о профессии рабочего, должности служащего, соответствующего разряда по профессии **19.01.04 Пекарь**

10.3 Диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца выдается выпускникам, освоившим образовательную программу в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом СПО и прошедшим государственную итоговую аттестацию. Основанием для выдачи диплома является решение Государственной экзаменационной комиссии. Диплом вместе с приложением к нему выдается не позднее 10 дней после даты приказа об отчислении выпускника.

10.4 Диплом с «отличием» выдается выпускникам, имеющим итоговую оценку «ОТЛИЧНО» по производственному обучению, дисциплинам профессионального и общепрофессионального цикла и не менее 75% других дисциплин учебного плана; итоговую оценку «ХОРОШО» по остальным дисциплинам; прошедшим все установленные виды аттестационных испытаний, входящих в итоговую аттестацию с оценкой «ОТЛИЧНО» и получившим установленный квалификационный разряд.

10.5 Лицу, не завершившему образование по основной образовательной программе, не прошедшему государственной (итоговой) аттестации или получившему на государственной (итоговой) аттестации неудовлетворительные результаты, выдается справка установленного образца об обучении в образовательном учреждении.

10.6 Выпускникам, обучающимся не менее полугода, но не завершившим по различным причинам освоение образовательной программы СПО и прошедшим государственную (итоговую) аттестацию.

10.7 Протоколы государственной итоговой аттестации выпускников и сводные ведомости итоговых оценок по изученным дисциплинам хранятся 75 лет в архиве ГАПОУ СПО СО "Полипрофильный техникум им. О.В. Терёшкина».

10.8 Ежегодный отчет о работе государственной экзаменационной комиссии обсуждается на педагогическом совете ГАПОУ СПО СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терёшкина».

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Times
New
Roman,
кегель 10

"ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМ. О.В.ТЕРЁШКИНА"

Защищена с оценкой _____
Протокол № _____ от _____

Допустить к защите:
Зам. директора по УМР
_____/И.Ю.Белова/
" ____ " _____ 20__ г

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

Times New
Roman,
кегель 14

**Технология приготовления хлеба «Славянский» и слоёного торта
«Наполеон»**

Times New
Roman,
кегель 16,
жирно

Times New
Roman,
кегель 12

Обучающийся:
Петрова Анна Геннадьевна
Профессия 19.01.04.
« Пекарь »
Группа № 312

Руководитель ВКР:
преподаватель высшей категории
Иванова Светлана Петровна

Лесной
2025 г.

ЛИСТ САМОКОНТРОЛЯ ВКР (для выпускника)

Уважаемый выпускник! Оцените качество выполненной Вами ВКР и подготовки к процедуре государственной итоговой аттестации

Критерии оценки выпускной квалификационной работы	Балл	Самооценка
1. Самопрезентация (1-2 мин) - ФИО - Представляет имеющийся профессиональный опыт, умения, достижения. - Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	1	
2. Структурно-содержательный компонент работы		
2.1. Предъявляет работу, в соответствии с основными требованиями стандарта.	1	
2.2 Соответствие содержания работы заявленной теме	1	
2.3 Наличие. Качество и обоснованность приложений, иллюстраций с демонстрацией практического применения	1	
2.4 Использование спец. литературы, нормативно-правовых документов	1	
2.5 Наличие выводов. Выражение собственного мнения по проблеме	2	
3. Подготовка индивидуальной защиты		
3.1 Соответствия содержания выступления заявленной теме	1	
3.2 Логично выстраивает защиту, аргументирует ответы на вопросы.	2	
3.3 Владение научной, специальной, профессиональной терминологией	2	
3.4. Осуществляет сравнительный анализ различных точек зрения на изучаемую тему (проблему)	2	
3.5. Устанавливает связь между теоретическими и практическими результатами и их соответствие с целями и задачами работы	1	
3.6 Грамотное и обоснованное использование наглядности при защите	1	
3.7. Сопровождает защиту качественной электронной презентацией, соответствующей структуре ПЭР	2	
3.8. Мобильность и грамотность при ответах на вопросы по работе (проблеме). 3.9. Демонстрирует портфолио. 3.10. Предъявляет дневник производственного обучения.	2	

4. При защите, комиссия ГАК обращает внимание на освоение профессиональных компетенций таких как:		
4.1 Анализ технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
4.2 Составление технологической схемы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
4.3 Составление технологической карты приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
4.4 Применение современного оборудования и материалов Обоснование выбора технологического оборудования, инструментов, приспособлений, при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
4.5 Применение современного оборудования, сырья и материалов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
4.6 Соблюдение правил техники безопасности при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
4.7 Отбраковка готовой продукции, упаковка и маркировка хлебобулочных изделий, укладка изделий в лотки, вагонетки, контейнеры.	2	
Общая сумма баллов	34	

Количественная оценка (сумма баллов)	Дескриптивная оценка	Уровень освоения компетенций
20-24	3 (удовлетворительно)	Низкий (частичный)
25-30	4 (хорошо)	Средний (достаточный)
31-34	5 (отлично)	Высокий (полный)

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
Свердловской области
"Полипрофильный техникум им. О.В.Терёшкина"

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу

_____ (вид ВКР)

На тему: _____

Выпускник _____

_____ (Ф.И.О)

группы _____ курса _____ профессии _____

_____ (код)

_____ (наименование)

1. Объем письменной экзаменационной работы :

а) количество страниц пояснительной записки _____

б) количество листов чертежей: _____

2. Оценка содержания ВКР, его положительные стороны и недостатки, выводы и предложения (соответствие содержания теме ВКР, характеристика проделанной работы, полнота раскрытия темы, теоретический уровень и практическая значимость, качество оформления)

Руководитель ВКР: _____

(фамилия, имя, отчество)

" _____ " _____ 20__ г



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

Рассмотрено на МК:

Протокол № _____ от _____
Председатель МК / _____ / Жердева И.В./

Утверждаю:

Зам.директора по МТО и ПО
_____ / Ефремова И.Н./
" _____ " _____ 202__ г

**Методические рекомендации по выполнению письменной экзаменационной работы
(ПЭР)выпускной, практической квалификационной работы (
для профессии СПО 19.01.04. «Пекарь»,
по профессии « Кондитер» (по выбору).**

Разработал: преподаватель Жердева И.В.

мастер п/о Фаттахова С.А.

г. Лесной

2025 г.

Перечень тем выпускной письменной квалификационной работы и выпускной практической

по ОПОП СПО ППКРС 19.01. 04 Пекарь / 16472 Пекарь

№ п/п	Профессия	Темы письменной экзаменационной работы	Темы ВПКР	ПМ
1.	Пекарь	Технология приготовления ватрушки с повидлом	Приготовление ватрушки с повидлом	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
2.	Пекарь	Технология приготовления плетёнок из дрожжевого опарного теста	Приготовление плетёнок, из дрожжевого опарного теста	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
3.	Пекарь	Технология приготовления пиццы по-итальянски	Приготовление пиццы по-итальянски	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
4.	Пекарь	Технология приготовления пирога с луком из дрожжевого без опарного теста	Приготовление пирога с луком из дрожжевого без опарного теста	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
5.	Пекарь	Технология приготовления пирожков печенных с капустой	Приготовление пирожков печенных с капустой	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
6.	Пекарь	Технология приготовления пирога "Московский"	Приготовление пирога "Московский"	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
7.	Пекарь	Технология приготовления беляшей с картошкой	Приготовление беляшей с картошкой	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
8.	Пекарь	Технология приготовления кулебяки с рисом	приготовления кулебяки с рисом	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
9.	Пекарь	Технология приготовления расстегая с рыбой	Приготовление расстегая с рыбой	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
10.	Пекарь	Технология приготовления булочки сдобной	Приготовление булочки сдобной	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
11.	Пекарь	Технология приготовления булочки "Домашняя"	Приготовление булочки "Домашняя"	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01

12.	Пекарь	Технология приготовления слойки с марципаном	Приготовление слойки с марципаном	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
13.	Пекарь	Технология приготовления булочки лимонной	Приготовление булочки лимонной	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
14.	Пекарь	Технология приготовления булочки "Бриошь"	Приготовление булочки "Бриошь"	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
15.	Пекарь	Технология приготовления булочки с маком	Приготовление булочки с маком	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
16.	Пекарь	Технология приготовления булочки с орехами	Приготовление булочки с орехами	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
17.	Пекарь	Технология приготовления булочки "Дорожная"	Приготовление булочки "Дорожной"	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
18.	Пекарь	Технология приготовления кулебяки (с фаршем на выбор)	Приготовление кулебяки (с фаршем на выбор)	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
19.	Пекарь	Технология приготовления пирога с капустой и мясом (закрытый)	Приготовление пирога с капустой и мясом (закрытый)	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
20.	Пекарь	Технология приготовления пирога "Невский"	Приготовление пирога "Невский"	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
21.	Пекарь	Технология приготовления пирога "Лакомка"	Приготовление пирога "Лакомка"	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
22.	Пекарь	Технология приготовления кекса "Майский"	Приготовление кекса "Майский"	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
23.	Пекарь	Технология приготовления кулича пасхального	Приготовление кулича пасхального	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
24.	Пекарь	Технология приготовления пирога с орехами	Приготовление пирога с орехами	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01

25	Пекарь	Технология приготовления ромовой бабы	Приготовление ромовой бабы	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
26	Пекарь	Технология приготовления Московских пончиков	Приготовление Московских пончиков	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
27	Пекарь	Технология приготовления хвороста	Приготовление хвороста	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
28	Пекарь	Технология приготовления пирожков жаренных с луком и яйцом	Приготовление пирожков жаренных с луком и яйцом	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
29	Пекарь	Технология приготовления пирога домашнего с маком	Приготовление пирога домашнего с маком	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01
30	Пекарь	Технология приготовления булочки с корицей	Приготовление булочки с корицей	ПМ 02 МДК 02.01; ПМ 03 МДК 03.1.; ПМ 04 МДК 04.01.; ПМ 05 МДК 05.01

Перечень тем выпускной письменной экзаменационной работы и выпускной практической

по ОПОП СПО ППКРС 19.01. 04 Пекарь / 12901 Кондитер (по выбору)

№ п/п	Профессия	Темы письменной экзаменационной работы	Темы ВПКР	ПМ
1.	Кондитер	Технология приготовления сочной с творогом	Приготовление сочной с творогом	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
2.	Кондитер	Технология приготовления печенья "Круглое"	Приготовление печенья "Круглое"	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
3.	Кондитер	Технология приготовления печенья "Меренги"	Приготовление печенья "Меренги"	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
4.	Кондитер	Технология приготовления пирожного воздушного с кремом	Приготовление пирожного воздушного с кремом	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
5.	Кондитер	Технология приготовления бисквитного рулета с джемом	Приготовление бисквитного рулета с	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.;

			джемом	ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
6.	Кондитер	Технология приготовления пряников медовых	Приготовление пряников медовых	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
7.	Кондитер	Технология приготовления печенья творожного	Приготовление печенья творожного	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
8.	Кондитер	Технология приготовления рулета кремового	приготовления рулета кремового	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
9.	Кондитер	Технология приготовления колец воздушных	Приготовление колец воздушных	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
10.	Кондитер	Технология приготовления профитролей	Приготовление профитролей	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
11.	Кондитер	Технология приготовления пирога бисквитного с повидлом	Приготовление пирога бисквитного с повидлом	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
12.	Кондитер	Технология приготовления кекса столичного	Приготовление кекса столичного	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
13.	Кондитер	Технология приготовления капкейков	Приготовление капкейков	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
14.	Кондитер	Технология приготовления слоеных языков	Приготовление слоеных языков	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01
15.	Кондитер	Технология приготовления пирожного бисквитного с белковым кремом	Приготовление пирожного бисквитного с белковым кремом	ПМ 02 МДК 02.02; ПМ 03 МДК 03.02.; ПМ 04 МДК 04.02.; ПМ 05 МДК 05.01

Составили: Жердева И.В.
 ФИО
Фаттахова С. А.
 ФИО

преподаватель
 должность
мастер п/о
 должность

подпись

подпись