

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЕГОРЬЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК
Директор Кафедр кондитерской-пекарни
«Крепидель»

Еркина Л.С.
« 08 » ноября 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ МО
«Егорьевский техникум»

Астрова Л.С.

« 08 » ноября 2022 г.



ПРОГРАММА

государственной итоговой аттестации выпускников
по профессии 19.01.04 Пекарь
государственного автономного профессионального
образовательного учреждения Московской области
«Егорьевский техникум»

Программа обсуждена на заседании педагогического совета государственного автономного профессионального образовательного учреждения Московской области «Егорьевский техникум»
Протокол № 9 от 08 ноября 2022 г.

Программа Государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (с изменениями и дополнениями) утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800

- Методическими рекомендациями о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена, утвержденными распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 01 апреля 2019 г. № Р-42

Разработчики:

Ботова Н.В - Заведующий отделением ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Бырдина Т.Г. – преподаватель, зав метод кабинетом ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»





Программа ГИА рассмотрена:

На заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения профессионального цикла (общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей) в группах СПО ППКРС по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер, 19.01.04 Пекарь, 16675 Повар

Протокол заседания ЦМК
№ 05
от «28» ноября 2022 г.

Председатель ЦМК:



(Жандарова Н.Н.)

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ	4
1.1. Область применения программы ГИА	4
1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)	4
1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию	4
2. ФОРМЫ ГИА	5
3. ПОДГОТОВКА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА	6
3.1 Примерная тематика выпускных практических работ:	6
3.2 Примерная тематика письменных экзаменационных работ	8
4. ПРОВЕДЕНИЕ ГИА	10
5. ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА	13
6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	15
7. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЯЦИИ	16
8. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ	17

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с:

– Федеральным закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260103.01(19.01.04) Пекарь, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 799

– Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800 (с изменениями и дополнениями, утвержденными приказом Министерства просвещения РФ №311 от 05.05.2022);

– Положением о порядке проведения государственной (итоговой) аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Московской области «Егорьевский техникум» Протокол от 29 августа 2022 г. № 01, действующий с 01 сентября 2022 года

– Методическими рекомендациями о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена, утвержденными распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 01 апреля 2019 г. № Р-42

– Локальными актами образовательной организации, регламентирующими ГИА.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

При разработке Программы государственной итоговой аттестации определяются: материалы по содержанию итоговой аттестации; сроки проведения государственной итоговой аттестации; условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;

-критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется ведущей цикловой комиссией и утверждается директором техникума после её обсуждения на заседании педагогического совета с обязательным участием работодателей.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

1.ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; используется на этапе оценки качества освоения основной образовательной программы и является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь.

1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации (ГИА)

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД), выполнение работ и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ВПД 1 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.

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. 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.

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.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии 19.01.04 Пекарь.

при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

Объем времени на подготовку к ГИА - 5 недель,

на проведение ГИА - 2 недели

Объем времени на проведение ГИА - 2 недели

Срок проведения ГИА - 10.06.2023 г. - 24.06.2023 г.

2. ФОРМЫ ГИА

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь Государственная итоговая аттестация по образовательной программе среднего профессионального образования по профессии Пекарь в форме защиты выпускной работы (ВПр), включающей в себя два вида:

- **выполнение выпускной практической работы;**
- **защита письменной экзаменационной работы.**

Темы выпускных практических работ и письменных экзаменационных работ определяются техникумом самостоятельно. Обязательным требованием для письменных работ является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Студенту предоставляется право выбора темы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Для подготовки письменной экзаменационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. Закрепление за студентами тем выпускных практических и письменных экзаменационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора техникума.

Для качественной организации по подготовке и выполнению выпускных практических работ и письменных экзаменационных работ составляется график, в котором прописываются все этапы работы и сроки их выполнения (Приложение 1).

Ознакомление студентов с программой ГИА и тематикой выпускных практических работ и письменных экзаменационных работ осуществляется не позднее, чем за 6 месяцев до проведения ГИА (Приложение 2).

На подготовку и проведение ГИА согласно учебному плану образовательной программы по профессии 19.01.04 Пекарь и в соответствии с календарным учебным графиком отводится - 5 недель, на проведение ГИА - 2 недели

Срок проведения ГИА - 15.06.2023 г. - 28.06.2023 г.

С целью качественной подготовки студентов к ГИА составляется график проведения консультаций, проводимых преподавателями профессионального цикла.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным практическим работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные техникумом, доводятся до сведения обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

ГИА выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

ГИА является завершающей частью обучения.

1. ПОДГОТОВКА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК) согласно приказу Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Государственная экзаменационная комиссия ГИА по образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь создается образовательной организацией и формируются из числа педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся.

Состав государственной экзаменационной комиссии, включая состав экспертной группы, утверждается распорядительным актом образовательной организации.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) учредителем образовательной организации по представлению образовательной организации.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК.

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Требования к выпускным практическим и письменным экзаменационным работам, методика их оценивания, задания и критерии оценивания, а также уровни демонстрационного экзамена, конкретные комплекты оценочной документации, выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети "Интернет" единых оценочных материалов, включаются в программу ГИА.

Перечень примерных тем по выпускным практическим и письменным экзаменационным работам:

- разрабатывается преподавателями междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей или работодателями;

- рассматривается на заседаниях цикловой методической комиссии (далее – ЦМК);

- утверждается директором техникума после предварительного положительного заключения работодателей. Выпускная практическая работа выполняется согласно темам, рассмотренным на заседании ЦМК и утвержденным директором техникума.

- Обучающиеся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих должны быть ознакомлены с темами не позднее, чем за месяц до проведения практических работ.

- Выпускная практическая работа выполняется согласно Графику проведения ГИА.

- Итоги выпускных практических работ оформляются Протоколом выполнения выпускных практических работ.

- Обучающимся по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, имеющим отличную успеваемость по специальным и общетехническим предметам, производственному обучению и систематически выполняющим в период производственной практики установленные производственные задания, выдается работа более высокого уровня.

- Выпускная практическая работа выполняется выпускником в присутствии государственной экзаменационной комиссии.

- При оценке выпускной практической квалификационной работы учитываются:

• овладение приемами работы;

• соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ;

• выполнение установленных норм времени (выработки);

• умелое пользование оборудованием, инструментами, приспособлениями;

• соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места;

• конечный результат выполнения задания;

- знания выпускником технических и технологических параметров, конструктивных особенностей режимов работы и правил технической эксплуатации рабочего объекта.

– Практическая работа считается принятой при условии, если задание выполнено в полном соответствии с техническими требованиями, условиями и в установленное время.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ:

№	Тема выпускной практической работы	Наименование* профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Пирожок с начинкой из сыра»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
2.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Пирожок с начинкой из капусты»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
3.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Пирожок с начинкой из яблок»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
4.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Кулебяка»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
5.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: « Пирог открытый с яблочной начинкой»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
6.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: булочка «Бриошь»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
7.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Плюшка московская»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
8.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Ватрушка с творогом»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
9.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Булочка дорожная»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
10.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Булочка с орехам»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
11.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: «Булочка ванильная»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
12.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого теста: « Хворост лимонный»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
13.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого слоеного теста: «Круассан»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
14.	Приготовление и оформление изделия из дрожжевого слоеного теста: « Датская слойка»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
15.	Приготовление и оформление изделия из песочного теста: «Кекс столичный»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
16.	Приготовление и оформление изделия из песочного теста: «Кекс ореховый»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
17.	Приготовление и оформление изделия из песочного теста: «Кекс творожный»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
18.	Приготовление и оформление изделия из песочного теста: «Кольцо песочное»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04

19.	Приготовление и оформление мучного кулинарного изделия из песочного теста: пирог «Киш»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
20.	Приготовление и оформление мучного изделия из пресного сдобного теста: «Сочень с творогом»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
21.	Приготовление и оформление мучного изделия из пряничного теста : «Коржик молочный»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
22.	Приготовление и оформление мучного изделия из пресного сдобного теста: «Хачапури»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
23.	Приготовление и оформление мучного изделия из слоеного пресного теста: «Курник»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
24.	Приготовление и оформление мучного изделия из слоеного пресного теста: «Кулебяка слоеная с различными фаршами»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
25.	Приготовление и оформление мучного кондитерского изделия из слоеного пресного теста: «Рожок слоеный с повидлом»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
26.	Приготовление и оформление изделия из бисквитного теста : «Бисквитное пирожное с масляным кремом»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
27.	Приготовление и оформление изделия из бисквитного теста : «Пирог бисквитный с повидлом»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
28.	Приготовление и оформление изделия из бисквитного теста : печенье «Ленинградское»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04
29.	Приготовление и оформление изделия из бисквитного теста : рулет «Фруктовый»	ПМ.02; ПМ.03, ПМ 04

При проведении государственной итоговой аттестации обучающихся экзаменационная комиссия рассматривает и учитывает в своей работе следующие документы:

- Сводную ведомость итоговых оценок обучающихся;
- Акты (или наряды) практических работ;
- Производственные характеристики с места производственной практики;
- Результаты письменных экзаменационных работ;
- Требования характеристики профессии.

Экзаменационная комиссия заслушивает объяснения обучающихся по выполненным практическим и письменным экзаменационным работам, проводит устный опрос обучающихся в пределах требований квалификационной характеристики.

Защита письменной экзаменационной работы

Выполнением письменных экзаменационных работ руководит преподаватель профессионального цикла. В качестве консультантов целесообразно привлекать других преподавателей.

Преподаватели профессиональных модулей разрабатывают, в соответствии с утвержденными темами, индивидуальные задания для каждого обучающегося. Задания для ПЭР подписываются руководителями работы и утверждаются заместителем директора по УР (Приложение 2). Темы ПЭР закрепляются за обучающимися протоколом и приказом ОУ.

Основными функциями руководителя выполнения ПЭР, являются:

- разработка и выдача индивидуальных заданий;
- консультирование обучающихся по вопросам содержания и последовательности выполнения ПЭР;
- оказание помощи обучающимся в подборе необходимой литературы;

- контролирование процесса выполнения ПЭР;
- подготовка письменного отзыва о работе.

Преподаватель за месяц до начала защиты выпускных письменных экзаменационных работ проверяет работы и выставляет оценку с отзывом о выполнении выпускной письменной экзаменационной работы.

Письменная экзаменационная работа должна содержать:

1. Описание технологического процесса *выполнения*
2. выпускной практической работы (тема ВПР едина)
3. Виды применяемых материалов
4. Краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений
5. Описание параметров и режимов ведения процесса
6. Экономический аспект
7. Вопросы организации рабочего места и охраны труда
8. Графическая часть - чертежи, схемы, эскизы, либо макеты и
9. наглядные образцы (по необходимости)
- 10.

С

список использованных источников.

Письменная экзаменационная работа выполняется:

1. На белых листах форматом А4 размером 210 x 279 мм, шрифтом Times New Roman, размер шрифта - 14, междустрочный интервал 1,5
2. Обязательный объем ПЭР 15-25 страниц печатного текста
3. Каждый лист имеет рамку: слева - 20 мм, все остальные - по 5 мм от края листа
4. Нумерация страниц внизу листа по центру или в штампе
5. Первой страницей пояснительной записки является титульный лист
6. На титульном листе и на странице, где помещено задание - номер страницы не проставляется
7. Каждый раздел пояснительной записки рекомендуется начинать с нового листа
8. Чертеж имеет штамп

9. Титульный лист (Приложение 3) выполняется на листах формата А4 размером 210 x 279 мм. Тема письменной экзаменационной работы заполняется прописными буквами. В правой части рекомендуется помещать фамилии и инициалы руководителя, консультантов и исполнителя (исполнителей - в случае групповой работы), их подписи и даты заполняются строчными буквами. При подготовке выпускной письменной экзаменационной работы набор текста необходимо производить на IBM компьютере в стандартном текстовом формате (MS WORD). Размер полей: левое - 30 мм, правое - 15 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм. Шрифт Times New Roman, размер шрифта - 14, междустрочный интервал 1,5.

В пояснительной записке выпускной письменной экзаменационной работы «Содержание» размещают после листа задания. Содержание включается в общее количество листов пояснительной записки. Нумерация страниц пояснительной записки должна быть сквозной. Первой страницей пояснительной записки является титульный лист. Номер страницы проставляется арабскими цифрами в правом углу основной надписи. На титульном листе и на странице, где помещено задание, номер страницы не проставляется. Например, если в пояснительной записке по порядку идут титульный лист, лист задания (Приложение 3), содержание, то на первой странице содержания ставят порядковый номер 3, после этого идет сквозная нумерация страниц до окончания текстового документа

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ПИСЬМЕННЫХ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ РАБОТ

№ п/п	Вид работы и наименование	Наименование* профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Технологический процесс производства мучных кулинарных	ПМ.02; ПМ.03;

	изделий из дрожжевого теста: «Пирожок с начинкой из сыра»	ПМ.04
2.	Технологический процесс производства мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста: «Пирожок с начинкой из капусты»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
3.	Технологический процесс производства мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста: «Пирожок с начинкой из яблок»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
4.	Технологический процесс производства мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста «Кулебяка»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
5.	Технологический процесс производства мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста « Пирог открытый с яблочной начинкой»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
6.	Технологический процесс производства изделий из дрожжевого теста: булочка «Бриошь»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
7.	Технологический процесс производства мучных изделий из дрожжевого теста : «Плюшка московская »	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
8.	Технологический процесс производства мучных изделий из дрожжевого теста: «Ватрушка с творогом»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
9.	Технологический процесс производства мучных изделий из дрожжевого теста: « Булочка дорожная»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
10.	Технологический процесс производства мучных изделий из дрожжевого теста: « Булочка с орехами»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
11.	Технологический процесс производства мучных изделий из дрожжевого теста: « Булочка ванильная»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
12.	Технологический процесс производства мучных изделий из дрожжевого теста: « Хворост лимонный»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
13.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста : «Круассан»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
14.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста : «Датская слойка»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
15.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из песочного теста: «Кекс столичный»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
16.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из песочного теста: «Кекс ореховый»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
17.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из песочного теста: «Кекс творожный»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
18.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из песочного теста: «Кольцо песочное»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
19.	Технологический процесс производства мучных кулинарных изделий из песочного теста : пирог «Киш»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
20.	Технологический процесс производства мучных изделий из пресного сдобного теста : « Сочень с творогом»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
21.	Технологический процесс производства мучных изделий из пряничного теста : « Коржик молочный»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
22.	Технологический процесс производства мучных изделий из пресного сдобного теста : « Хачапури»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
23.	Технологический процесс производства мучных изделий из слоеного пресного теста : « Курник»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
24.	Технологический процесс производства мучных изделий из слоеного пресного теста: « Кулебяка слоеная с различными фаршами	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
25.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста: «Рожок слоеный с повидлом»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

26.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из бисквитного теста : «Бисквитное пирожное с масляным кремом»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
27.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из бисквитного теста : «Пирог бисквитный с повидлом»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
28.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из бисквитного теста : печенье «Ленинградское»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
29.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из бисквитного теста : рулет «Фруктовый»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
30.	Технологический процесс производства мучных кондитерских изделий из бисквитного теста : рулет «Лакомка»	ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

4.ПРОВЕДЕНИЕ ГИА

В процессе Государственной итоговой аттестации руководитель производственной практики представляет государственной экзаменационной комиссии производственную характеристику студента.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии.

Выпускнику в процессе защиты разрешается пользоваться пояснительной запиской. В выступлении выпускник может использовать демонстрационные материалы.

В процессе защиты члены комиссии задают вопросы, связанные с тематикой защищаемой работы. После окончания защиты Государственная экзаменационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты письменной работы с указанием оценки, полученной на защите каждым выпускником.

При рассмотрении комиссией вопроса о выдаче документа об уровне образования ГЭК учитывает в комплексе и взвешенно оценивает:

- рецензию о выполнении письменной экзаменационной работы;
- доклад на защите письменной экзаменационной работы;
- итоги успеваемости по учебным дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана;
- выполнение программы производственных практик;
- отчёт о прохождении производственной практики;
- итоги из дневника о прохождении производственной практики;
- производственную характеристику;
- ответы на дополнительные вопросы.

Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательного учреждения.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Повторное прохождение ГИА для одного лица назначается образовательным учреждением не более двух раз.

5.ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники,

получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из техникума и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в техникум на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

В основе оценки выпускной квалификационной практической работы лежит пятибалльная система.

При оценке защиты студентов учитываются следующие критерии:

- уровень готовности решать конкретные профессиональные задачи;
- уровень готовности выбирать среду и языковые средства для реализации задания;
- уровень готовности представлять результаты профессиональной деятельности;
- уровень готовности разрабатывать компоненты проектной и технической документации;
- уровень готовности анализировать и аргументировать результаты решения задачи;
- уровень решения вопросов, поставленных в дипломном задании;
- уровень теоретической подготовки выпускника по специальным предметам;
- уровень общего развития выпускника;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответов.

«Отлично» выставляется за следующую ВПР:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;
- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;
- при защите проекта студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.), легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую ВКР:

- проект носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы характеризуется последовательным изложением материала с ответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;
- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;
- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую ВКР:

- проект носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;
- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую ВПР:

- не носит исследовательского характера, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;
- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

При оценке уровня и качества подготовки выпускника на выпускном квалификационном экзамене учитывается насколько чётко и правильно даётся ответ обучающимся, культуру его речи.

В соответствии с этим выпускная письменная экзаменационная работа оценивается следующим образом:

ОЦЕНКА	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
«5»	Изложение содержания письменной работы полное, в соответствии с заданием. При написании работы использовалась специальная терминология. Допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправляемые выпускником. Выпускник грамотно и полно отвечает на дополнительные вопросы экзаменационной комиссии, легко ориентируется в теме, умеет связывать теорию с практикой.
«4»	Изложение содержания письменной работы полное, в соответствии с заданием. При написании работы использовалась специальная терминология. Допускаются отдельные несущественные ошибки. Выпускник грамотно отвечает на дополнительные вопросы экзаменационной комиссии, допускаются отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим обучающимся или при наводящих вопросах комиссии.
«3»	Изложение содержания письменной работы неполное. При написании работы недостаточно использовалась специальная терминология. Допускаются существенные ошибки, которые выпускник не может исправить самостоятельно или при помощи наводящих вопросов аттестационной комиссии. Недостаточно полные ответы на вопросы аттестационной комиссии.
«2»	Изложение содержания письменной работы неполное, отсутствуют отдельные разделы, при написании работы допущены грубые ошибки в описании технологических процессов. Выпускник не знает основных понятий и не может ответить на вопросы членов аттестационной комиссии. Отсутствуют знания, предусмотренные квалификационной характеристикой по профессии.

Диплом с отличием выдаётся:

Оценки за производственное обучение и практику, по предметам специального цикла не ниже «5» (отлично). По остальным предметам оценки «5» (отлично) – не менее 75%, оценки «4» (хорошо) – 25%. Оценки за все промежуточные и итоговые экзамены должны быть сданы на оценку «5» (отлично).

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Материально-техническое обеспечение при реализации программы ГИА должно соответствовать требованиям, определенным ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

при выполнении выпускной практической работы

Реализация программы государственной итоговой аттестации предполагает наличие: учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха:

1. Технологическое оборудование и оснастка:

– миксер SC – 046 SCARLETT;

- мясорубка V6510 KENWOOD;
- кофемолка FA – 5481 FIRSTAUSTRIA4
- миксер (блендер) MMB1/MMB2 BOSCH;
- электроплита конфорочная «Меата» - 2 штуки;
- чайник электрический PWK 1019 C POLARIS;
- микроволновая печь M1712NR SAMSUNG;
- процессор кухонный «Энергия» КП1580E;
- холодильник 2-х камерный «Атлант»;
- кухонный комбайн BG-96A Bergner;
- ломтерезка BOSCH;
- водонагреватель ARISTON (80 литров);
- вытяжка «Эликор» - 2 штуки;
- кухонная мойка – 2 штуки;
- электронные весы (ёмкость – 5кг);
- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- технологическое оборудование;
- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара;
- заготовки, шаблоны, формы.

Выпускная практическая работа:

- проводится мастером производственного обучения (совместно с наставником) для оценки практического освоения обучающимися навыков по профессии, оценивается государственной экзаменационной комиссией. Результаты оформляются протоколом.

- выдаётся квалификационная характеристика на обучающегося с оценкой уровня обученности.

при защите письменной экзаменационной работы

для защиты письменной экзаменационной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов государственной экзаменационной комиссии,
- компьютер, мультимедийный проектор, экран,
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.
- необходимое оборудование и приспособления.

Обучающимся, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи (п.4 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г №968 и Приказа № 1138 от 17 ноября 2017 года «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968).).

Письменная экзаменационная работа выполняется в соответствии с методическими рекомендациями.

Информационное обеспечение ГИА

- Программа государственной итоговой аттестации
- Порядок выполнения выпускной работы в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Московской области «Егорьевский техникум»;
- Методические рекомендации по разработке выпускных квалификационных работ;

- Перечень основных и дополнительных источников информации по профессии 19.01.04 Пекарь;
- Периодические издания по профессии.
- Интернет-ресурсы

7.ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИИ

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

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

Апелляция о нарушении порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

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

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

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

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об

удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

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

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

8. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

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

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

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

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля,

компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

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

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

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

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

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

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

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

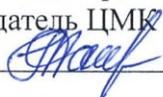
д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка)

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в техникум письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

РАССМОТРЕНО

цикловой методической комиссией мастеров производственного обучения и преподавателей дисциплин профессионального цикла (общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей), факультативов в группах СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 19.01.04 Пекарь, 16675 Повар

Председатель ЦМК



Жандарова Н.Н.

УТВЕРЖДАЮ

Зав.структурным подразделением
ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

 Ботова Н.В.

«28» ноября 2022 года.

Протокол № 5 от « 28 » ноября 2022 года

ЗАКРЕПЛЕНИЕ ЗА ТЕМАМИ ПИСЬМЕННЫХ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ РАБОТ (3 КУРС ГР. П-015) ПО ПРОФЕССИИ 19.01.04 ПЕКАРЬ

№ п/п	ФИО	№ по поим. кн.	Дата рождения	Тема письменных экзаменационных работ
1.	Вахитов Владислав Сергеевич	1549/ д	27.06.2003	Технологический процесс приготовления мучного кондитерского изделия «Рогалик ореховый»
2.	Вашкин Никита Александрович	1550/ д	01.05.2004	Технологический процесс приготовления мучного кондитерского изделия «Плюшка московская»
3.	Вильчицкий Данила Александрович	1584/ д	04.08.2004	Технологический процесс приготовления мучного кондитерского изделия «Ватрушка с творогом»
4.	Жучков Максим Алексеевич	1586/ д	30.01.2004	Технологический процесс приготовления мучного кулинарного изделия «Пирожок с мясной начинкой»
5.	Качнов Никита Сергеевич	1553/ д	21.12.2004	Технологический процесс приготовления мучного кулинарного изделия из дрожжевого теста «Пирог открытый с яблочной начинкой»
6.	Матвеева Анастасия Алексеевна	1554/ д	21.07.2004	Технологический процесс приготовления хлебобулочного изделия булочка «Ванильная»
7.	Мельникова Виктория Андреевна	1568/ д	10.05.2004	Технологический процесс приготовления мучного кондитерского изделия кекс «Столичный»
8.	Михалев Михаил Сергеевич	1569/ д	03.03.2004	Технологический процесс приготовления хлебобулочного изделия «Багет»
9.	Чукина Арина Евгеньевна	1692/ д	21.06.2003	Технологический процесс приготовления мучного кондитерского изделия «Сочень с творогом»
10.	Яценко Виктория Сергеевна	1558/ д	03.04.2004	Технологический процесс приготовления мучного кулинарного изделия «Пирожок с начинкой из капусты»

Преподаватель спецдисциплин



Рублева Н.Н.

РАССМОТРЕНО

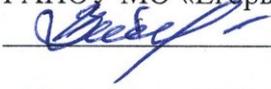
цикловой методической комиссией мастеров
производственного обучения и преподавателей
дисциплин профессионального цикла
(обще профессиональных дисциплин и
профессиональных модулей), факультативов в
группах СПО ППКРС по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, 19.01.04 Пекарь, 16675 Повар
Председатель ЦМК

 Жандарова Н.Н.

Протокол № 5 от « 28 » ноября 2022 года

УТВЕРЖДАЮ

Зав.структурным подразделением
ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

 Ботова Н.В.

«28» ноября 2022 года.

**ЗАКРЕПЛЕНИЕ ЗА ТЕМАМИ ВЫПУСКНЫХ ПРАКТИЧЕСКИХ
РАБОТ (3 КУРС ГР. П-015)
ПО ПРОФЕССИИ 19.01.04 ПЕКАРЬ**

№ п/п	ФИО	№ по поим. кн.	Дата рождения	Тема выпускной практической работы
1.	Вахитов Владислав Сергеевич	1549/ д	27.06.2003	Приготовление мучного кондитерского изделия «Рогалик ореховый»
2.	Вашкин Никита Александрович	1550/ д	01.05.2004	Приготовление мучного кондитерского изделия «Плюшка московская»
3.	Вильчицкий Данила Александрович	1584/ д	04.08.2004	Приготовление мучного кондитерского изделия «Ватрушка с творогом»
4.	Жучков Максим Алексеевич	1586/ д	30.01.2004	Приготовление мучного кулинарного изделия «Пирожок с мясной начинкой»
5.	Качнов Никита Сергеевич	1553/ д	21.12.2004	Приготовление мучного кулинарного изделия из дрожжевого теста «Пирог открытый с яблочной начинкой»
6.	Матвеева Анастасия Алексеевна	1554/ д	21.07.2004	Приготовление хлебобулочного изделия булочка «Ванильная»
7.	Мельникова Виктория Андреевна	1568/ д	10.05.2004	Приготовление мучного кондитерского изделия кекс «Столичный»
8.	Михалев Михаил Сергеевич	1569/ д	03.03.2004	Приготовление хлебобулочного изделия «Багет»
9.	Чукина Арина Евгеньевна	1692/ д	21.06.2003	Приготовление мучного кондитерского изделия «Сочень с творогом»
10.	Яценко Виктория Сергеевна	1558/ д	03.04.2004	Приготовление мучного кулинарного изделия «Пирожок с начинкой из капусты»

Мастер производственного обучения



Рублева Н.Н.