

Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Донецкий техникум пищевой и перерабатывающей промышленности»



С.В. Синезубова

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ ГБПОУ «ДТПП»**

**по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих:
19.01.04. Пекарь**

Планируемый уровень квалификации:

- пекарь - 3-4 разряд**
- кондитер - 3-4 разряд**

Программа рассмотрена и
одобрена на заседании
педагогического совета
протокол № 1
от 28.08. 2024г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПЦК
Печиль А.А.
протокол № 1
от 28.08.2024г.

РАЗРАБОТАНО

Мастер производственного
обучения Е.Л.Еремина

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО РСФ
«ДОНРЕМОНТ» Мороз З.С.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 19.01.04. Пекарь разработана на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом № 128 от 30.10.2015г директором ГБПОУ ДТППП и на основании приказа Министерства образования и науки ДНР от 14.10.2015г. № 478 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Основная цель программы: качественная подготовка, организация и проведение государственной итоговой аттестации выпускников.

Задачи:

- мобилизация усилий всех субъектов образовательного процесса на выполнение программы;
- определение способности ГБПОУ ДТППП давать качественное среднее профессиональное образование по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих «Пекарь»
- укрепление связей между ГБПОУ ДТППП и предприятиями, а также другими социальными партнерами;
- формирование и организация работы государственной экзаменационной комиссии;
- внесение изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения;
- разработка рекомендаций по совершенствованию качества подготовки выпускников на основе анализа результатов итоговой аттестации выпускников и рекомендаций государственной экзаменационной комиссии.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) является завершающей частью обучения студентов лица.

Цель проведения государственной итоговой аттестации: определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям государственного образовательного стандарта, готовности и способности решать профессиональные задачи с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;

- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Государственная итоговая аттестация выпускников, согласно Порядку проведения государственной итоговой аттестации в ГБПОУ ДТШП, проводится государственной экзаменационной комиссией по основной образовательной программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.04. Пекарь в форме защиты выпускной квалификационной работы, включающей:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.04. Пекарь в пределах требований государственного образовательного стандарта;
- защита письменной экзаменационной работы;

Итоги ГИА обсуждаются на заседаниях предметных цикловых комиссий, методических заседаниях и педагогических советах.

Итоги ГИА служат основой для планирования работы педагогического коллектива по улучшению качества образования.

2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. В целях определения соответствия результатов освоения студентами ППКРС требованиям ГОС по профессии 19.01.04 Пекарь в лицее создается государственная экзаменационная комиссия (далее - ГЭК).

2.1.1. Состав ГЭК утверждается приказом директора. ГЭК действует в течение одного календарного года с 1 января по 31 декабря.

2.2. Обучающимся создаются необходимые условия для подготовки к ГИА, проводятся консультации руководителями выпускных квалификационных работ (далее ВКР) и консультантами.

2.3. К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

2.4. Лицам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти её без отчисления из лицея, в данном случае:

- заседание ГЭК организуется в установленные лицеем сроки, но не позднее 4-х месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшего ГИА по уважительной причине.

2.5. Лица, не прошедшие ГИА по не уважительной причине или получившие на ГИА неудовлетворительную оценку, отчисляются из лицея в установленном порядке.

2.6. Лица, не прошедшие ГИА по не уважительной причине или получившие на ГИА неудовлетворительную оценку, имеют право восстановиться в лицее на период, предусмотренный календарным учебным графиком для похождения ГИА в следующем учебном году.

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

2.8. Сроки проведения ГИА устанавливаются приказом директора лицея в соответствии с календарным учебным графиком по ППКРС 19.01.04. Пекарь.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ

3.1. Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ГОС.

3.2. ВКР по профессии 19.01.04. Пекарь представлена в форме выпускной практической квалификационной работы (далее - ВПКР) и письменной экзаменационной работы (далее - ПЭР).

3.3. Темы ВПКР и ПЭР рассматриваются на заседании предметной цикловой комиссии, утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе и сообщаются обучающимся за 6 месяцев до начала ГИА.

3.4. Темы ВПКР и ПЭР представлены в (*Приложении 1*).

3.5. Закрепление тем и сроков выполнения ВКР, а также руководители, консультанты утверждаются приказом директора.

3.6. Выполнение ***выпускной практической квалификационной работы*** направлено на выявление и определение уровня владения выпускником профессиональными компетенциями, в соответствии с требованиями образовательного стандарта.

Обязательным требованием для выпускной практической квалификационной работы является соответствие ее тематики содержанию одной или нескольких профессиональных компетенций и предъявление к оценке нескольких освоенных обучающимся компетенций.

Содержание выпускной практической квалификационной работы должно отражать профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности.

3.7. Целью **письменной экзаменационной работы** является систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний и практических навыков по профессии и применение этих знаний при решении конкретных технологических задач, развитие навыков самостоятельной работы, творческое преобразование информации из разных источников, создание продукта, системного объяснения новой информации и т.п.

При постановке и решении конкретных производственных задач в письменной экзаменационной работе обучающийся обязан продемонстрировать уровень сформированности профессиональных и общих компетенций по профессии.

Письменная экзаменационная работа – это сжатое изложение информации по конкретной теме, соответствующей содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППКРС. В содержании должен быть представлен технологический процесс выполнения практической квалификационной работы с кратким описанием используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений, а также параметров и режимов ведения процесса.

3.8. Требования к структуре, оформлению, рецензированию ПЭР представлены в Методических рекомендациях, разработанных в лицее.

3.9. Критерии оценивания ПЭР и ВПКР представлены в (*Приложении 2*).

4. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

4.1. Перечень необходимых документов для проведения защиты ВКР:

- приказ директора лицея о проведении ГИА;
- приказ директора лицея о создании ГЭК для проведения ГИА выпускников;
- приказ директора лицея о допуске обучающихся к ГИА;
- приказ о закреплении тем ВКР за обучающимися с указанием руководителя, консультантов и сроков выполнения;
- график проведения защиты ВКР;
- журналы учебных занятий;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся;
- производственные характеристики, дневники учета выполнения учебно-производственных работ (по периодам производственной практики), отчеты по производственной практике, аттестационные листы;
- протоколы заседания ГЭК.

4.2. Защита ВКР выпускником осуществляется в соответствии с расписанием ГИА на заседании ГЭК за счет часов, отводимых ГОС на ГИА.

Место выполнения ВПКР определяется лицом с учетом специфики профессии, по которым присваивается квалификация, возраста студентов, имеющейся материально-технической базы, либо в мастерских или других структурных учебных подразделениях лица, либо на базе профильных предприятий, учреждений и организаций, на которых выпускник проходил производственную практику.

Защита ПЭР осуществляется на открытых заседаниях ГЭК после выполнения ВПКР на базе лица в учебных кабинетах (лабораториях, мастерских).

4.3. При выполнении обучающимся ВПКР руководитель практики своевременно подготавливает необходимое оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Студентам сообщается порядок и условия выполнения работы.

4.4. Результаты выполнения ВПКР заносятся в протоколы заседания ГЭК (*Приложение 3*).

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

Обучающийся, получив положительный отзыв о ПЭР от руководителя, внешнюю рецензию, а также разрешение о допуске к защите, должен подготовить доклад не более 7-10 минут. В докладе кратко и четко изложить основные положения работы, методы, использованные для изучения рассматриваемой проблемы, итоги проведенных анализов, важнейшие выводы, рекомендации и предложения, заблаговременно подготовив необходимый иллюстративный материал, презентацию работы, согласованные с руководителем. Общая схема доклада, его содержание определяется выпускником совместно с руководителем.

Порядок защиты следующий:

- мастер производственного обучения или классный руководитель объявляет фамилию, имя, отчество обучающегося и зачитывает отзыв внешнего рецензента (аттестационный лист);

- обучающийся, в отведенное время (в пределах 7-10 минут) приветствует членов государственной экзаменационной комиссии; называет тему выпускной письменной экзаменационной работы и излагает её основное содержание. Доклад иллюстрируется раздаточным материалом, плакатами или натуральными образцами и презентацией;

- по окончании доклада обучающемуся задают вопросы председатель ГЭК, члены комиссии, присутствующие. Вопросы могут касаться как непосредственно темы его работы, так и любых профессиональных проблем. По докладу и ответам на вопросы ГЭК определяет уровень подготовки обучающегося, уровень освоения

профессиональных и общих компетенций, его профессиональную подготовку, эрудицию, умение публично выступать, и аргументировано отстаивать свою точку зрения при ответах на вопросы.

Оценка результата защиты письменной экзаменационной работы обсуждается на закрытом заседании ГЭК. Оценка выставляется с учетом оценок, данных рецензентом лица и внешним рецензентом (аттестационный лист (отзыв о практике) с производственной практики). Высокая оценка рецензентов может быть снижена из-за плохой защиты.

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении тарифного разряда по профессии и выдаче документа об уровне образования комиссия учитывает в комплексе и взвешенно оценивает:

- доклад обучающегося на защите письменной экзаменационной работы;
- ответы на дополнительные вопросы;
- итоги успеваемости и посещаемости по дисциплинам учебного плана;
- выполнение программы производственного обучения;
- результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы;
- данные производственной характеристики.

Итоговая оценка объявляется после окончания защиты всех экзаменационных работ на открытом заседании ГЭК с указанием присвоенного тарифного разряда.

4.6. Результаты государственной итоговой аттестации оформляются протоколом ГЭК (*приложение 4*).

5. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЕ АПЕЛЛЯЦИИ

5.1. По результатам ГИА выпускник имеет право подать апелляционное заявление о несогласии с выставленной оценкой при защите ВКР и (или) нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА.

5.2. Порядок подачи и рассмотрения апелляции по результатам ГИА в лицее регламентируется Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО утвержденным приказом директора № 128 от 30.10.2015г.

Перечень выпускных практических квалификационных работ:

Квалификация: пекарь – 3 разряд

- 1 Приготовление батона городского
- 2 Приготовление батона нарезного
- 3 Приготовление батона горчичного
- 4 Приготовление батона студенческого
- 5 Приготовление булки городской
- 6 Приготовление сайки
- 7 Приготовление булки ярославской
- 8 Приготовление булочки Луганской
- 9 Приготовление булки русские круглые
- 10 Приготовление булочки сдобной
- 11 Приготовление булочки с крошкой
- 12 Приготовление булочки «Веснушки»
- 13 Приготовление булочки с маком
- 14 Приготовление булочной мелочи
- 15 Приготовление ситничков московских
- 16 Приготовление плетёнки с маком
- 17 Приготовление плюшки московской
- 18 Приготовление рожка алтайского
- 19 Приготовление сдобы обыкновенной
- 20 Приготовление сдобы Выборгской простой
- 21 Приготовление рогалика
- 22 Приготовление рожка алтайского
- 23 Приготовление хлеба горчичного
- 24 Приготовление хлеба донецкого
- 25 Приготовление хлеба «Ромашки»
- 26 Приготовление хлеба Красносельского

Квалификация: пекарь – 4 разряд

- 1 Приготовление калача Саратовского
- 2 Приготовление сдобы Выборгской фигурной
- 3 Приготовление халы плетеной
- 4 Приготовление Паляницы украинской
- 5 Приготовление хлеба бородинского
- 6 Приготовление хлебца кисло-сладкого
- 7 Приготовление хлеба пшенично-ржаного обойного
- 8 Приготовление хлеба зернового
- 9 Приготовление хлеба сдобного майского
- 10 Приготовление хлеба «Дуплет»
- 11 Приготовление хлеба чесночного
- 12 Приготовление сухариков сдобных
- 13 Приготовление сухариков армейских
- 14 Приготовление баранок ванильных
- 15 Приготовление бубликов сдобных

Квалификация: кондитер-3 разряд

1. Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста: «Пицца»
2. Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста: кекс «Весенний».
3. Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста: «Ромовая баба».
4. Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого слоёного теста: «Ватрушки венгерские»
5. Приготовление мучного кондитерского изделия из слоёного теста: пирожное «Слойка с яблочной начинкой».
6. Приготовление мучного кондитерского изделия из слоеного теста: «Пирожные слоёные с кремом».
7. Приготовление мучного кондитерского изделия кекс «Чайный»
8. Приготовление мучного кондитерского изделия из пряничного теста: «Коврижка медовая ».
9. Приготовление мучного кондитерского изделия из без дрожжевого теста: «Твороженный кекс».
10. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: пирожные с масляным кремом «Полоски».
11. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: «Корзиночки с белковым кремом».
12. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: пирожное «Песочное кольцо»
13. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: «Печенье песочное»
14. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: «Пирожное песочное глазированное помадой».
15. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: пирожное «Тумбочка с масляным кремом».
16. Приготовление мучного кондитерского изделия из заварного теста: пирожное «Эклер».
17. Приготовление мучного кондитерского изделия из сахарного теста: печенье «Садко».
18. Приготовление мучного кондитерского изделия печенье «Миндальное»
19. Приготовление печенья затяжного «Крокет»
20. Приготовление мучного кондитерского изделия пирожное «Пирамида»
21. Приготовление мучного кондитерского изделия пониженной калорийности из бисквитного теста: пирог бисквитный «Солнечный».

Квалификация: кондитер-4 разряд

1. Приготовление мучного кондитерского изделия из слоеного теста: торт «Колизей».
2. Приготовление мучного кондитерского изделия из пряничного теста: пряники «Воронежские».
3. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Сказка»
4. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Берёзка».
5. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Птичье молоко».
6. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Осень».
7. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Кофейный».
8. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Подарочный».
9. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Ягодка».
10. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Молодёжный».
11. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: «Рулёт трюфельный».
12. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: пирожное «Рулёт с масляным кремом и желе».
13. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: пирожное «Буше» с масляным кремом».
14. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: торт «Любительский».
15. Приготовление мучное кондитерское изделие из песочного теста: торт «Пешт».
16. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: торт «Абрикотин».
17. Приготовление комбинированного пирожного «Краковское»
18. Приготовление комбинированного торта «Яблонька»
19. Приготовление мучного кондитерского изделия пирожное «Воздушное» с кремом двойное
20. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: Пирожное «Песочное», глазированное помадой, с кремом (нарезное).
21. Приготовление мучного кондитерского изделия с заварным полуфабрикатом: торт «Заварной».
22. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: «Бисквитное пирожное со сливочным кремом и желе».

**Тематика письменных экзаменационных работ по программе подготовки
квалифицированных рабочих и служащих «Пекарь»:**

Квалификация: пекарь – 3 разряд

- 1 Приготовление батона городского
- 2 Приготовление батона нарезного
- 3 Приготовление батона горчичного
- 4 Приготовление батона студенческого
- 5 Приготовление булки городской
- 6 Приготовление сайки
- 7 Приготовление булки ярославской
- 8 Приготовление булочки Луганской
- 9 Приготовление булки русские круглые
- 10 Приготовление булочки сдобной
- 11 Приготовление булочки с крошкой
- 12 Приготовление булочки «Веснушки»
- 13 Приготовление булочки с маком
- 14 Приготовление булочной мелочи
- 15 Приготовление ситничков московских
- 16 Приготовление плетёнки с маком
- 17 Приготовление плюшки московской
- 18 Приготовление рожка алтайского
- 19 Приготовление сдобы обыкновенной
- 20 Приготовление сдобы Выборгской простой
- 21 Приготовление рогалика
- 22 Приготовление рожка алтайского
- 23 Приготовление хлеба горчичного
- 24 Приготовление хлеба донецкого
- 25 Приготовление хлеба «Ромашки»
- 26 Приготовление хлеба Красносельского

Квалификация: пекарь – 4 разряд

- 1 Приготовление калача Саратовского
- 2 Приготовление сдобы Выборгской фигурной
- 3 Приготовление халы плетеной
- 4 Приготовление Паляницы украинской
- 5 Приготовление хлеба бородинского
- 6 Приготовление хлебца кисло-сладкого
- 7 Приготовление хлеба пшенично-ржаного обойного
- 8 Приготовление хлеба зернового
- 9 Приготовление хлеба сдобного майского
- 10 Приготовление хлеба «Дуплет»
- 11 Приготовление хлеба чесночного
- 12 Приготовление сухариков сдобных
- 13 Приготовление сухариков армейских
- 14 Приготовление баранок ванильных
- 15 Приготовление бубликов сдобных

Квалификация: кондитер-3 разряд

1. Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста: «Пицца»
2. Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста: кекс «Весенний».
3. Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого теста: «Ромовая баба».
4. Приготовление мучного кондитерского изделия из дрожжевого слоёного теста: «Ватрушки венгерские»
5. Приготовление мучного кондитерского изделия из слоёного теста: пирожное «Слойка с яблочной начинкой».
6. Приготовление мучного кондитерского изделия из слоеного теста: «Пирожные слоёные с кремом».
7. Приготовление мучного кондитерского изделия кекс «Чайный»
8. Приготовление мучного кондитерского изделия из пряничного теста: «Коврижка медовая ».
9. Приготовление мучного кондитерского изделия из без дрожжевого теста: «Твороженный кекс».
10. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: пирожные с масляным кремом «Полоски».
11. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: «Корзиночки с белковым кремом».
12. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: пирожное «Песочное кольцо»
13. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: «Печенье песочное»
14. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: «Пирожное песочное глазированное помадой».
15. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: пирожное «Тумбочка с масляным кремом».
16. Приготовление мучного кондитерского изделия из заварного теста: пирожное «Эклер».
17. Приготовление мучного кондитерского изделия из сахарного теста: печенье «Садко».
18. Приготовление мучного кондитерского изделия печенье «Миндальное»
19. Приготовление печенья затяжного «Крокет»
20. Приготовление мучного кондитерского изделия пирожное «Пирамида»
21. Приготовление мучного кондитерского изделия пониженной калорийности из бисквитного теста: пирог бисквитный «Солнечный».

Квалификация: кондитер-4 разряд

1. Приготовление мучного кондитерского изделия из слоеного теста: торт «Колизей».
2. Приготовление мучного кондитерского изделия из пряничного теста: пряники «Воронежские».
3. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Сказка»
4. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Берёзка».
5. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Птичье молоко».
6. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Осень».
7. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Кофейный».
8. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Подарочный».
9. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Ягодка».
10. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: торт «Молодёжный».
11. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: «Рулёт трюфельный».
12. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: пирожное «Рулёт с масляным кремом и желе».
13. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: пирожное «Буше» с масляным кремом».
14. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: торт «Любительский».
15. Приготовление мучное кондитерское изделие из песочного теста: торт «Пешт».
16. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: торт «Абрикотин».
17. Приготовление комбинированного пирожного «Краковское»
18. Приготовление комбинированного торта «Яблонька»
19. Приготовление мучного кондитерского изделия пирожное «Воздушное» с кремом двойное
20. Приготовление мучного кондитерского изделия из песочного теста: Пирожное «Песочное», глазированное помадой, с кремом (нарезное).
21. Приготовление мучного кондитерского изделия с заварным полуфабрикатом: торт «Заварной».
22. Приготовление мучного кондитерского изделия из бисквитного теста: «Бисквитное пирожное со сливочным кремом и желе».

Критерии оценки письменных экзаменационных работ:

- оценка "5" (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования. При защите работы аттестуемый логически последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стил ь изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании Межгосударственного стандарта. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непониманий излагаемого материала;

- оценка "4" (хорошо) - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах;

- оценка "3" (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этой аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

- оценка "2" (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ:

- оценка "5" (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "4" (хорошо)- владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- оценка "2" (неудовлетворительно) - аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

Приложение 3

Утверждаю:

Директор ГБПОУ «ДТППП»

С.В. Синезубова

Приказ №__ от _____

ПРОТОКОЛ №__

от «____» _____ 20__ г.

заседания государственной экзаменационной комиссии

ГБПОУ «Донецкий техникум пищевой и перерабатывающей промышленности»

По защите выпускной практической квалификационной работе

Группа №_____ Профессия: _____

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

№ п/п	ФИО студента	Наименование ВПКР	Фактически затрачено времени	% выпол- нения	Качество выпол- нения	Оценка	Рекоменд. разряд
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							

15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							

Председатель государственной
экзаменационной комиссии

Члены комиссии:

Утверждаю:

Директор ГБПОУ «ДТППП»

С.В. Синезубова

Приказ № ____ от ____

ПРОТОКОЛ № ____

от « ____ » _____ 20__ г.

заседания государственной экзаменационной комиссии

ГБПОУ «Донецкий техникум пищевой и перерабатывающей промышленности»

о присвоении квалификации студентам, прошедшим ГИА

Группа № ____ Профессия: _____

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

1. Рассмотрев итоговые оценки успеваемости за курс обучения, производственные характеристики, результаты защиты ВКР (в т.ч. ВПКР и ПЭР) и проведя проверку знаний обучающихся, государственная экзаменационная комиссия постановила:

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Оценка, полученная при защите ВКР	Присваиваемая квалификация (разряд)	Заключение ГЭК о выдаче диплома (диплома с отличием)
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				

13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				

2. Обучающимся, указанным ниже (не допущенным к защите ВКР или не сдавшим ГИА),
выдать справки об обучении в лицее, и направить их для работы на производство:

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Число, месяц, год рожд.	По какой профессии и с каким разрядом рекомендуется работать на производстве
1.			

Председатель государственной
экзаменационной комиссии

Члены комиссии:
