

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ



УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

М.Г. Султанов

2014

ПРОГРАММА

Итоговой государственной аттестации выпускников ГБПОУ
Уфимский Политехнический колледж
По специальности **19.01.04** «Пекарь»
/базовый уровень среднего профессионального образования/

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директор

 Е.А. Маркелова

«30» октября 2014

Протокол № 3 от 30/10 2014

УФА 2014

1. Общие положения

В соответствии с законодательством Российской Федерации итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программе среднего профессионального образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования, является обязательной.

Программа итоговой государственной аттестации выпускников по специальности **19.01.04 «Пекарь»** является частью основной профессиональной образовательной программы государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимского политехнического колледжа по данной специальности базового уровня среднего профессионального образования.

Программа итоговой государственной аттестации разработана в соответствии с Положением об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации, утвержденным Постановлением Госкомвуза России от 27.12.95 г. №10 и письмами Минобразования России от 10.07.98 г. №12-52-111 ин/12-23 «О рекомендациях по организации итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования».

Целью итоговой государственной аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника Государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников, дополнительным требованиям образовательного учреждения по специальности и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Итоговая государственная аттестация осуществляется государственной аттестационной комиссией (далее ГАК), организуемой в образовательном учреждении.

Основными функциями ГАК являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки требованиям Государственного образовательного стандарта;
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;
- выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по специальности **19.01.04 «Пекарь»**.

Форма проведения Государственной аттестации - защита выпускной квалификационной работы (ВКР).

Объем времени на подготовку и проведение Государственной итоговой аттестации - 5 недель.

Сроки проведения Государственной итоговой аттестации - с 23.01-29.01.2015.

К выполнению и защите выпускной квалификационной работы допускаются студенты, полностью выполнившие учебный план по всем видам

теоретического и практического обучения и успешно прошедшие все предшествующие испытания, предусмотренные учебным планом.

2. Требования к выполнению выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа - завершающий этап обучения, который аккумулирует знания и умения, приобретенные в процессе обучения, и позволяет студентам продемонстрировать профессиональную компетентность.

Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования определяет следующие требования к выпускнику по итогам освоения основной профессиональной образовательной программы: готовность к выполнению производственно-технологической, организационно-управленческой деятельности в соответствии с квалификационной характеристикой. Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по разработке, модификации, адаптации и сопровождению программного обеспечения в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно - правовых форм.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную квалификационную работу, содержащую результаты самостоятельной деятельности студента в период преддипломной практики и выполнения ВКР в соответствии с утвержденной темой.

Требования к выпускной квалификационной работе в соответствии с Государственным образовательным стандартом СПО:

- выпускная квалификационная работа представляет собой квалификационную работу, содержащую совокупность результатов, выдвигаемых автором для защиты, имеющую внутреннее единство, свидетельствующее о способности автора находить решения, используя теоретические знания и практические навыки;

- выпускная квалификационная работа является законченным исследованием, в котором содержится решение задачи, имеющей практическое значение для соответствующего направления;

- выпускная квалификационная работа должна содержать обоснование выбора темы исследования, её актуальность, обзор опубликованной литературы по выбранной теме, изложение полученных результатов, их анализ и обсуждение, выводы, список использованной литературы и оглавление;

- выпускная квалификационная работа должна показать умение автора кратко, лаконично и аргументировано излагать материал, его оформление должно соответствовать правилам оформления.

Тематика ВКР определяется преподавателями государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимского политехнического колледжа совместно со специалистами предприятий и организаций, заинтересованных в сотрудничестве, и рассматривается на заседании предметно цикловой комиссии. Темы ВКР должны отвечать

современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Выпускник по специальности **19.01.04 «Пекарь»** должен уметь:

- обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
- готовить дрожжевую продукцию различных видов.
- производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
- подготавливать и дозировать сырье.
- приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
- определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
- обслуживать оборудование для приготовления теста.
- производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
- производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
- производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
- производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
- обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
- обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
- определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
- отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
- контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
- обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
- производить отбраковку готовой продукции.
- производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
- укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Выпускная квалификационная работа должна содержать разработанный программный продукт и пояснительную записку, включающую следующие разделы:

- титульный лист;
- задание;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;

- список использованных источников;
- приложение.

Текстовый документ с применением печатающих и графических устройств вывода ЭВМ приводится в соответствии разработанными рекомендациями, которые вместе с перечнем необходимых для оформления диплома документами и образцами размещается на сайте колледжа.

Для подготовки выпускной квалификационной работы каждому студенту назначается руководитель-консультант по оформлению выпускной квалификационной работы. Темы выпускных квалификационных работ – в приложении А.

Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию и должны иметь отзыв руководителя.

3. Организация работы государственной аттестационной комиссии

Для проведения государственной аттестации создается ГАК численностью не менее 5 человек.

ГАК возглавляет Председатель, который организывает и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает объективность и единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГАК утверждается органом исполнительной власти, в ведении которого находится ГБ ПОУ Уфимский политехнический колледж. Директор учебного заведения, заместитель директора по учебной работе могут быть назначены заместителем председателя ГАК.

ГАК формируется из преподавателей колледжа и лиц из сторонних организаций, в том числе других учебных заведений, предприятий.

Состав членов ГАК утверждается приказом директора колледжа.

Графики проведения итоговой Государственной аттестации выпускников утверждается приказом директора колледжа и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы ГАК.

Допуск студентов к итоговой Государственной аттестации объявляется приказом директора по колледжу.

На заседания ГАК колледжем представляются следующие документы:

- государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников;
- программа итоговой Государственной аттестации;
- приказ директора колледжа о допуске студентов к итоговой Государственной аттестации;
- приказ директора колледжа об утвержденных темах ВКР;
- сведения об успеваемости студентов
- пояснительную записку;
- книга протоколов заседаний ГАК.

Результаты выпускной квалификационной работы оцениваются по пятибальной системе и объявляются в день защиты после оформления в установленном порядке протоколов заседания ГАК.

Критерии оценки выпускника:

- уровень профессиональных компетенций;
- сформированность практических умений и навыков;
- уровень теоретической подготовки;
- качество ответов на вопросы;
- практическая значимость;
- качество выполнения текстовой документации;
- владение техникой речи.

Заседание ГАК протоколируется. В протоколе записываются:

- итоговая оценка ВКР;
- присуждение квалификации;
- особые мнения членов комиссии.

Протоколы заседаний ГАК подписываются председателем, ответственным секретарем и членами комиссии.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае ГАК может признать целесообразным повторную защиту студентом той же квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее, чем через год.

Студентам, не прошедшим итоговых аттестационных испытаний по уважительной причине, может быть продлен срок обучения директором колледжа до следующего периода работы ГАК, но не более чем на один год.

Решение ГАК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим итоговую Государственную аттестацию, и выдаче диплома об образовании объявляется приказом директора колледжа.

**Примерная тематика дипломных проектов
для специальности 19.01.04 «Пекарь»**

1. Приготовление хлеба «Уныш» массой 0,8 кг.
2. Приготовление хлеба «Бородинский» массой 0,3 кг.
3. Приготовление хлеба «Рижский» массой 0,3 кг.
4. Приготовление хлеба «Диабетический» массой 0,3 кг.
5. Приготовление хлеба «Энержи» массой 0,3 кг.
6. Приготовление хлеба «Деревенский» масса 0,3кг.
7. Приготовление хлеба «Горчичный» массой 0,3 кг.
8. Приготовление батона к чаю 0,3 кг.
9. Приготовление батона студенческого массой 0,3 кг.
10. Приготовление батона с изюмом массой 0,3 кг.
11. Приготовление сайки листовой.
12. Приготовление булочки с кунжутом.
13. Приготовление ватрушки с творогом.
14. Приготовление булки свердловской.
15. Приготовление рожка обсыпного.
16. Приготовление хлеба «Живой».
17. Приготовление хлеба «Элитный».
18. Приготовление хлеба «Чулпан».
19. Приготовление хлеба «Уфимский нарезной».
20. Приготовление батона бутербродного.
21. Приготовление багета с сыром.
22. Приготовление рулета с маком.
23. Приготовление «Ром-бабы».
24. Приготовление булочки «Веснушка».
25. Приготовление «Манника».
26. Приготовление рулета «Вдохновение».
27. Приготовление торта «Ленинградский».

28. Приготовление торта «Колизей».
29. Приготовление торта «Чайка».
30. Приготовление торта «Прага-новый».
31. Приготовление торта «Трюфель-новый».
32. Приготовление торта «Орехово-шоколадный».
33. Приготовление торта «Монблан».
34. Приготовление торта «Мелодия».
35. Приготовление торта «Шоколадно-ягодный».
36. Приготовление торта «Сметанник».
37. Приготовление торта «Домашний со сметаной».
38. Приготовление торта «Творожный».
39. Приготовление торта «Кармен».
40. Приготовление торта «День и ночь».
41. Приготовление торта «Новогодний».
42. Приготовление торта «Медовый».
43. Приготовление торта «Уфа».
44. Приготовление торта «Аэлита».
45. Приготовление торта «Подарочный».
46. Приготовление пирожных «Школьные».
47. Приготовление торта «Ежик».
48. Приготовление пирожных «Медовые».
49. Приготовление пирожных «Колобок».
50. Приготовление пирожных «Лада».
51. Приготовление пирожных «Пражские».
52. Приготовление «Кольцо с орехами».
53. Приготовление «Корж молочный»

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью

8 (восемь)

листов

Директор
ГБПОУ Уфимский
политехнический колледж



М.Г. Султанов