

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«БЕЛГОРОДСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СФЕРЫ УСЛУГ»

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании Педагогического совета  
Протокол №3 от «12» декабря 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор  
ОГАОУ «Белгородский техникум  
промышленности и сферы услуг»  
А.В. Шелудченко  
Приказ №726 от «12» декабря 2019 г.



**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник цеха выпечки и  
кондитерского цеха филиала АО  
«Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет  
«ЛИНИЯ-1»

в г. Белгороде

В.Л. Копина

М.П.



**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ВЫПУСКНИКОВ  
В 2019/2020 УЧЕБНОМ ГОДУ**

**по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии  
19.01.04 ПЕКАРЬ**

**Срок обучения: 2 года 10 мес.**

Белгород, 2019

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) выпускников ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» (далее - Техникум) по профессии 19.01.04 Пекарь разработана на основании Федерального Закона «Об образовании в РФ» №273-ФЗ от 29.12.2012 г., требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №799 от 02.08.2013 г., Методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена, утвержденных Распоряжением Министерства просвещения РФ №Р-42 от 01.04.2019 г., Устава техникума и Положения «О государственной итоговой аттестации выпускников в ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг», а также Положения о проведении демонстрационного экзамена в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации в ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг».

**Основная цель программы** – организация оценки качества подготовки обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

### **Задачи:**

- определение уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей, общих и профессиональных компетенций обучающихся;
- определение способности обучающихся успешно применять знания, умения и практический опыт, полученные в ходе получения профессионального образования;
- определение готовности обучающихся к выполнению различных видов профессиональной деятельности, а также способности решать профессиональные задачи;
- дальнейшее укрепление связей между ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» с социальными партнерами – заказчиками квалифицированных кадров;
- способности ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг» давать качественное профессиональное образование по профессии 19.01.04 Пекарь;
- разработка рекомендаций по совершенствованию качества подготовки выпускников на основе анализа результатов итоговой аттестации выпускников и рекомендаций экзаменационной комиссии.

Итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы и проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

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

## **1. СОДЕРЖАНИЕ, УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

1.1. В соответствии Приказом Министерства образования и науки РФ №1138 от 17 ноября 2017 года «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. №968» выпускная квалификационная работа для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выполняется в форме демонстрационного экзамена.

1.2. Сроки проведения ГИА: с 15.06.2020 г. по 30.06.2020 г.

1.3. К выпускной квалификационной работе допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по теоретическому и практическому обучению и в полном объеме освоившие программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.4. Заданием для демонстрационного экзамена являются оценочные материалы, разработанные экспертным сообществом союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы Ворлдскиллс Россия» (деле - Союз) в соответствии с Комплектом оценочной документации (КОД) № 1.4 по компетенции № 47 «Хлебопечение».

1.5. Все участники демонстрационного экзамена за 1 день проходят 3 модуля А, В, С. На выполнение модулей дается 4 часа.

1.6. Образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников на месте проведения демонстрационного экзамена.

1.7. Все участники предоставляют 1 экземпляр портфолио, которое содержит:

- титульную страницу;
- информацию об участнике;
- унифицированную и производственную рецептуры всех изделий, включая рецептуры начинок;
- краткое описание процесса производства изделий с технологическими параметрами процесса.

1.8. Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированы в электронной системе интернет мониторинга eSim с

учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 г. N 152-ФЗ "О персональных данных".

1.9. Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на площадках, аккредитованных в качестве центров проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ) в соответствии с методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, утвержденной приказом Союза "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" от 31 января 2019 г. N 31.01.2019-1, и удостоверяется электронным аттестатом. В 2020 году в качестве ЦПДЭ выступит кондитерский цех ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы».

1.10. Процессы организации и проведения демонстрационного экзамена, включая формирование экзаменационных групп, процедуры согласования и назначения экспертов, аккредитацию ЦПДЭ, автоматизированный выбор заданий, а также обработка и мониторинг результатов демонстрационного экзамена осуществляются в электронной системе интернет мониторинга eSim.

## **2. ОПИСАНИЕ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

### **2.1. Модуль А: Организация работы**

Участники должны иметь портфолио на русском языке с описанием всех изделий, от всех модулей. Портфолио предоставляется экспертам в день 1 до начала экзаменационного времени. Участник может использовать день для планирования своей работы и организации рабочего места. Участникам разрешается делать подготовку к разным модулям в рабочее время экзамена.

### **2.2. Модуль В: Хлеб**

Пшеничный хлеб

Участник должен произвести выпечку пшеничного хлеба весом от 550 до 600 гр. после выпечки в количестве 7 штук.

Не допускается применение улучшителей, за исключением солода. Икаких дополнительных вкусов не должно быть.

Формы:

3 разных формы хлеба:

- 2 шт. - свободная форма
- 2 шт. - свободная форма
- 3 шт. - форма от заказчика (Вариативная часть)

### **2.3. Модуль С: Бриоши**

Тесто должно быть сдобное дрожжевое (не разрешается слоеное тесто). Должно быть выпечено три разных типа бриошей по 10 штук каждого вида (всего 30 штук).

Формы: 3 разных формы бриошей:

10 шт. Свободная форма без начинки

10 шт. Свободная форма с начинкой

10 шт. Свободная форма с тайной начинкой (вариативная часть)

2.4. Изделия должны быть заполнены начинкой до выпечки.

Один вид изделия должны быть с начинкой на выбор участника.

Один вид должен быть заполнен начинкой, которая приготовлена с использованием тайного ингредиента; этот ингредиент должен быть основным вкусом начинки.

Вес изделий без начинки должен быть 40 - 50 г. после выпечки. Вес изделий с начинкой должен быть 60 - 80 г. после выпечки. Украшения после выпечки не допускаются. Допустимо покрытие готовых изделий гелем.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ В ФОРМЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА. МЕТОДИКА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ**

3.1. Выпускная практическая квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена выполняется обучающимися в присутствии экспертов.

3.2. Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией «WorldSkills International», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену.

3.3. Критерии оценки и количество начисляемых баллов (судейской и измеряемой) определены в таблице 1.

3.4. Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 30,30.

Таблица 1

№ п/п	Критерий	Модуль, в котором используется критерий	Время на выполнения модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейская	Объективная	Общая
1	А	Организация работы на площадке	4 часа	1,2,3, 4,5,6,7	5,80	1,50	7,30
2	В	Хлеб		1,4,5,6,7	13,0	0,95	13,95
3	С	Бриоши		1,4,5,6,7	7,5	1,55	9,05
<b>Итого =</b>					<b>26,3</b>	<b>4</b>	<b>30,30</b>

3.5. Формирование состава экзаменационной комиссии осуществляется в соответствии с Положением «Об итоговой аттестации выпускников ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг».

1.8. При проведении демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят эксперты союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)». Минимальное количество экспертов, участвующих в оценке – 4 чел.

3.6. Критерии оценки выполненного задания разрабатываются рабочей группой в соответствии с регламентом соревнований WorldSkills Russia, техническим описанием компетенции.

3.7. Оценку выполнения заданий осуществляет экспертная группа.

Одно из главных требований при выполнении оценки заданий демонстрационного экзамена – это обеспечение отсутствия преимуществ у какого-либо из участников экзамена. Данное условие должно строго контролироваться Главным экспертом, который отвечает за объективность и независимость работы экспертной группы в целом.

3.8. Итоговый протокол и экзаменационная ведомость подписывается всеми членами экспертной группы.

3.9. Для перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку (пятибалльная система) будет применяться шкала.

3.10. Лицам, прошедшим процедуру демонстрационного экзамена с применением оценочных материалов, разработанных союзом, выдается паспорт компетенций (Скиллс паспорт), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМЕННОЙ (САНИТАРНОЙ) ОДЕЖДЕ УЧАСТНИКОВ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе могут быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) на груди слева, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения должен быть нанесён – на рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) не допускается.

Передник или фартук – при работе любого цвета (возможен вариант с грудкой), при сервировке и подаче белого цвета. Брюки – поварские темного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

## **5. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

5.1. По результатам государственной итоговой аттестации, проводимой с применением механизма демонстрационного экзамена, выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

5.2. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.