

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО:
на заседании методического совета
Протокол №3
«30» октября 2024 года



УТВЕРЖДАЮ:
директор ГАПОУ ТО
«Голышмановский агропедколледж»
Е.Ю. Кибаров
« » 2024 года

**ПРОГРАММА
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по программе профессионального обучения и социально-профессиональной
адаптации по профессиям рабочих, должностям служащих для выпускников школ,
(на базе основного общего образования)

12901 Кондитер

Квалификация: Кондитер, 3 разряд

2024 г.

Программа итоговой аттестации (далее ИА) составлена в соответствии с требованиями единых тарифно-квалификационных справочников, профессиональных стандартов к уровню подготовки выпускника по профессии 12901 Кондитер. Программа ИА рассмотрена на заседании методического совета ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж», протокол № 3 от 30.10.2024 года, утверждена директором колледжа.

Составители:

Петрушенко Ю.В. - заместитель директора по УПР;

Федосенко И.П. – председатель методической комиссии мастеров производственного обучения;

Пастухова Н.В. – мастер производственного обучения .

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ:

ПО «ЦЕНТРАЛЬНОЕ»

(наименование предприятия)

Председатель / _____ / Колосов Максим Анатольевич/
должность _____ подпись Ф.И.О.

«6» ноября 2024г.



СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование	стр.
1.	Общие положения	4
2.	Процедура проведения Итоговой аттестации	4
3.	Требования к выпускным практическим квалификационным работам, и методика их оценивания	6
4.	Порядок апелляции и пересдача итоговой аттестации	7
5.	Список литературы	9
6.	Приложения	10

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа разработана для проведения итоговой аттестации выпускников по профессии 12901 Кондитер очной формы обучения на базе основного общего образования (без получения среднего образования) с присвоением квалификации:

- кондитер 3 разряда.

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение в ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» (далее - Колледж), является обязательной и проводится в соответствии со следующими документами:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ.

- Приказ Минпросвещения России от 26 августа 2020г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

- Приказ Минобрнауки России от 14 июля 2023 г. №534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»).

- Профессиональный стандарт «Кондитер» утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 №597н.

- Программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессии. Помощник воспитателя, утвержденная приказом директора колледжа №54-о от 01.08.2024г.

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Цель ИА: определение соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям единых тарифно-квалификационных справочников, профессиональных стандартов с последующей выдачей документов государственного образца об уровне образования и присвоении квалификации.

Программа ИА является частью программы профессионального обучения социально-профессиональной адаптации для выпускников школ, имеющих незаконченное основное общее образование (без получения среднего образования), в соответствии с едиными тарифно-квалификационными справочниками, профессиональными стандартами по профессии 12901 Кондитер для определения уровня профессиональной подготовки выпускника, соответствующего основной цели вида профессиональной деятельности:

- производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

Итоговая аттестация по профессии 12901 Кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде выполнения выпускной практической квалификационной работы (далее ВПКР)

2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Программа ИА разрабатывается ежегодно цикловыми методическими комиссиями, рассматривается на заседании методического совета колледжа, согласовывается с представителем от числа работодателей и утверждается директором колледжа.

Подготовка и проведение ИА в виде защиты выпускной квалификационной работы проводятся в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и методическими рекомендациями колледжа по выполнению выпускной квалификационной работы.

К ИА допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные учебным планом по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные рабочим учебным планом колледжа, а также прошедшие все виды практик.

Выполнение выпускной практической квалификационной работы предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности, проводится с целью определения у выпускников уровня знаний, умений, навыков, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по профессии 12901 Кондитер.

Тематика и содержание выпускных практических квалификационных работ разрабатывается мастером производственного обучения совместно с ведущими преподавателями профессиональных и специальных дисциплин, рассматривается на заседании методической комиссии, согласовывается с представителем от числа работодателей и утверждается директором колледжа.

Тематика ВПКР представлена в приложении 1.

На основании перечня тем руководитель оформляет индивидуальное задание на выпускную практическую квалификационную работу для каждого выпускника.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в лаборатории. Руководитель ВПКР (мастер производственного обучения) своевременно готовит рабочие места, материалы, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается задание с указанием содержания работы, рабочего места.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии экзаменационной комиссии. Результаты выполнения работ заносятся в протокол.

ИА выпускников по программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям рабочих для выпускников школ, имеющих незаконченное основное общее образование (без получения среднего образования) по профессии 12901 Кондитер проводится в сроки, установленные календарным учебным графиком:

Виды ИА	Количество недель	Сроки проведения ИА
Защита выпускной практической квалификационной работы	1	с 23.06.2025г. по 28.06.2025 г.

Для проведения ИА выпускников создается экзаменационная комиссия (ЭК). Состав ЭК утверждается приказом директора. ЭК формируется колледжем из: преподавателей колледжа, реализующих общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули профессионального цикла программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям рабочих, должностям служащих для выпускников школ, имеющих незаконченное основное общее образование (без получения среднего образования); лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей,

представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся.

ЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем ЭК утверждается лицо, не работающее в колледже, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников. Заместителем председателя утверждается лицо, работающее в колледже, из числа руководящих работников. ЭК действует в течение одного календарного года.

ЭК руководствуется в своей деятельности Порядком проведения итоговой аттестации по программам профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессиям рабочих, должностям служащих для выпускников школ, обучающимся по специальным программам VIII вида; Программой итоговой аттестации; локальными нормативными актами колледжа и учебно-методической документацией, разрабатываемой колледжем на основе единых тарифно-квалификационных справочников, профессиональных стандартов.

Основные функции экзаменационной комиссии:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускников и его соответствие требованиям единых тарифно-квалификационных справочников, профессиональных стандартов по профессии 12901 Кондитер;
- принятие решения о присвоении уровня квалификации по результатам итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа о получении образования;
- подготовка рекомендаций по совершенствованию качества профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер.

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

Для прохождения ИА лицо, не прошедшее ИА по неуважительной причине или получившее на ИА неудовлетворительную оценку, восстанавливается в колледж на период времени, установленный колледжем самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение ИА для одного лица назначается колледжем не более двух раз.

Выпускник, не согласный с результатами ИА, имеет право подать апелляцию (пункт 4 данного документа).

3. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ ПРАКТИЧЕСКИМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И МЕТОДИКА ИХ ОЦЕНИВАНИЯ.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется студентами в присутствии государственной экзаменационной комиссии, которая оценивает, как сам процесс выполнения работы, так и его результат. Результаты выпускной практической квалификационной работы по освоению профессиональных модулей оцениваются в баллах: отлично (5); хорошо (4) удовлетворительно (3); неудовлетворительно (2).

Критериями оценки выполнения выпускной практической квалификационной работы является:

- овладение приемами работ;
- соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ;
- выполнение установленной нормы времени;
- умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями;
- соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени.

Оценка «5» (отлично) - выставляется, если аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требование безопасности труда.

Оценка «4» (хорошо) - выставляется, если аттестуемый владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда.

Оценка «3» (удовлетворительно) - выставляется 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) - выставляется, если аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требование безопасности труда не соблюдает.

4. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ И ПЕРЕСДАЧИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.

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

Апелляционная комиссия создается в целях обеспечения соблюдения прав участников испытаний, объективного оценивания уровня их подготовки в соответствии с установленными требованиями. Апелляционная комиссия создается на период проведения испытаний.

Апелляционная комиссия создается приказом директора, в котором определяется персональный состав указанной комиссии. В состав апелляционной комиссии могут включаться: председатель ИА, секретарь, педагоги ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж», представители администрации и другие компетентные работники учреждения, всего не менее 5 человек. Назначается председатель комиссии.

Работу апелляционной комиссии возглавляет председатель, который организует в установленном порядке работу комиссии.

Основными функциями апелляционной комиссии являются:

- приём и рассмотрение апелляций выпускников, прошедших ИА;
- установление соответствия выставленной оценки принятым требованиям оценивания выпускных квалификационных работ;
- принятие решения о соответствии выставленной оценки или о выставлении другой оценки (как в случае ее повышения, так и понижения);
- оформление протокола о принятом решении и доведение его до сведения выпускника (под подпись).

В целях выполнения своих функций комиссия вправе рассмотреть материалы выпускных квалификационных работ, а также протоколы результатов защиты, сведения о лицах, присутствовавших на защите, о соблюдении процедуры проведения защиты и т.п.

Работу апелляционной комиссии возглавляет председатель комиссии, в его отсутствие - заместитель председателя, назначенный приказом директора.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов от списочного состава комиссии. В случае равенства голосов председатель комиссии имеет право решающего голоса.

Работа комиссии оформляется протоколами, которые подписываются председателем и всеми членами комиссии.

Апелляционная комиссия работает в дни рассмотрения апелляций, указанные в расписании.

При подаче апелляций выпускнику сообщается время и место рассмотрения апелляций. Право подачи апелляции имеют выпускники, прошедшие ИА.

Апелляцией является аргументированное письменное заявление на имя председателя апелляционной комиссии о нарушении процедуры проведения защиты ВПКР, приведшего к снижению оценки, либо об ошибочности, по мнению выпускника, оценки, выставленной за защиту ВПКР.

Апелляции не принимаются при нарушении выпускником правил поведения на защите. Апелляция подается поступающим лично на следующий день после объявления оценки по защите в случае нарушения, по его мнению, установленного порядка проведения защиты и (или) несогласии с его результатами.

Апелляции от вторых лиц, в том числе от родственников выпускников, не принимаются и не рассматриваются. Ссылка на плохое самочувствие выпускника не является поводом для апелляции и отклоняется без рассмотрения. Медицинские справки о болезни должны предъявляться в ЭК комиссию перед началом защиты, а не после нее. Рассмотрение апелляций проводится в течение одного рабочего дня.

Повторное рассмотрение апелляции для выпускников, не явившихся на нее в указанный срок, не назначается и не проводится.

Изменение оценок по результатам защиты ВПКР возможно только апелляционной комиссией.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ИА. В ходе рассмотрения апелляции проверяется только правильность оценки, результатов. Дополнительный опрос выпускников, внесение исправлений в работу не допускается.

Выпускник имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. Он должен иметь при себе документ, удостоверяющий его личность.

После рассмотрения апелляции вносится решение апелляционной комиссии об оценке за защиту (как в случае ее повышения, так и понижения), при необходимости вносится соответствующее изменение оценки в документы.

При возникновении разногласий в апелляционной комиссии проводится голосование и решение утверждается большинством голосов. При равном количестве голосов председатель комиссии имеет преимущество в принятии решения.

Оформленное протоколом решение апелляционной комиссии доводится до сведения выпускника (под подпись).

Протокол решения апелляционной комиссии хранится в личном деле выпускника как документ строгой отчетности.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ.
2. Приказ Минпросвещения России от 26 августа 2020г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».
3. Приказ Минобрнауки России от 14 июля 2023 г. №534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
4. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»).
5. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер» утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 №597н.
7. Программа профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессии. Помощник воспитателя, утвержденная приказом директора колледжа №54-о от 01.08.2024г.

**Тематика выпускных практических
квалификационных работ:**

Тема ВПКР	Профессиональный модуль
Технология приготовления изделий из слоеного дрожжевого теста	ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Технология приготовления вафельного теста и изделий из него	ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Технология приготовления блинчатого теста и изделий из него	ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него	ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Технология приготовления изделий из сдобного дрожжевого теста	ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Технология приготовления крошковых пирожных	ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Технология приготовления песочного теста и изделий из него	ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Технология приготовления заварного теста и изделий из него	ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Технология приготовления песочных пирожных.	ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Приготовления блинного теста и теста для оладий	ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Технология приготовления воздушно - орехового теста и изделий из него	ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него	ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Технология приготовления песочных тортов	ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Технология приготовления изделий жареных в жире	ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Технология приготовления заварного теста и изделий из него	ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Технология приготовления пряничного теста и изделий из него	ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Технология приготовления бисквитных тортов	ПМ.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий