



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

СОГЛАСОВАНО  
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ГЭК  
Менеджер производственного участка  
ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП»

\_\_\_\_\_ В.Ш. Назипова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «НТТ»  
\_\_\_\_\_ В.С. Суворов

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

**ПРОГРАММА**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
выпускников среднего профессионального образования по профессии  
**19.01.04 ПЕКАРЬ**  
на **2023 - 2024 учебный год**

Набережные Челны  
2023 г.

Одобрена цикловой методической комиссией  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
Председатель комиссии:  
\_\_\_\_\_ Ротанова А.Н.

Рассмотрена и утверждена на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Составлена в соответствии Федеральным  
государственным образовательным  
стандартом среднего профессионального  
образования по профессии 19.01.04 Пекарь

Коллектив авторов:

Кисилева Е.Г.

Мастер производственного обучения: «Размножение и  
выращивание дрожжей», «Приготовление теста», «Разделка  
теста», «Термическая обработка теста и отделка поверхности  
хлебобулочных изделий», «Укладка и упаковка готовой  
продукции»

Сафиулина М.П.

Преподаватель специальных дисциплин: «Технология  
разделки мучных кондитерских изделий», «Технология  
разделки кондитерских изделий»

Ротанова А.Н.

Преподаватель специальных дисциплин: «Размножение и  
выращивание дрожжей», «Термическая обработка теста и  
отделка поверхности хлебобулочных изделий»

Шарафутдинова Л.А.

Руководитель отдела производственной практики и  
трудоустройства

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. Общие положения  | 4  |
| 2. Нормативные ссылки   | 4  |
| 3. Вид государственной итоговой аттестации  | 5  |
| 4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации   | 5  |
| 5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации   | 5  |
| 6. Тематика и объем выпускных квалификационных работ  | 5  |
| 7. Необходимые материалы для выполнения выпускной квалификационной работы   | 6  |
| 8. Порядок выполнения выпускной практической квалификационной работы  | 7  |
| 9. Порядок выполнения выпускной письменной экзаменационной работы   | 8  |
| 10. Порядок и сроки представления выпускных квалификационных работ руководителю   | 11 |
| 11. Порядок проведения государственной итоговой аттестации  | 11 |
| 12. Принятие решений государственной аттестационной комиссии  | 12 |
| 13. Порядок допуска обучающихся не прошедших государственной итоговой аттестации по уважительной причине или в случае получения неудовлетворительных оценок к прохождению государственной итоговой аттестации | 13 |
| Приложение А. График проведения государственной итоговой аттестации   | 14 |
| Приложение Б. Примерная тематика выпускных квалификационных работ   | 15 |
| Приложение В. Форма задания для выполнения практической квалификационной работы   | 19 |
| Приложение Г. Форма задания на выполнение письменной экзаменационной работы   | 29 |
| Приложение Д. Форма отзыва руководителя на выполненную письменную экзаменационную работу  | 31 |

## **1. Общие положения**

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программе среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь в профессиональных образовательных организациях, является обязательной.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии «Пекарь» на 2023/2024 учебный год.

Целью государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии 19.01.04 Пекарь требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.04 Пекарь и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) среднего профессионального образования в образовательных организациях.

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

Программа ГИА утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

## **2. Нормативные ссылки**

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

– Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 03.08.2018) «Об образовании в Российской Федерации».

– Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 17 ноября 2017 г., Приказ 1138).

– Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013г.

– Методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена от 20.07.2015г. № 06-846.

### **3. Вид государственной итоговой аттестации**

ВКР выполняется в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы. 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.

### **4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации**

Объем времени на проведение государственной итоговой аттестации – 2 недели.

К выполнению и защите ВКР допускаются студенты, полностью выполнившие учебный план по всем видам теоретического и практического обучения, успешно прошедшие все предшествующие испытания, предусмотренные учебным планом.

### **5. Сроки проведения государственной итоговой аттестации**

Сроки проведения ГИА определяются образовательной организацией в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

Сроки проведения:

Подготовка к ГИА 17.06.2024 г. – 21.06.2024 г.

Проведение ГИА 24.06.2024 г. – 28.06.2024 г.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

График проведения государственной итоговой аттестации на 2023 – 2024 учебный год по профессии 19.01.04 Пекарь представлен в приложении А.

### **6. Тематика и объем государственной итоговой аттестации**

Темы письменных экзаменационных работ определяются образовательной организацией. Перечень тем и содержание выпускных квалификационных работ разрабатывается преподавателем специальных дисциплин совместно с мастером производственного обучения, рассматривается на заседании методической комиссии преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения, согласовывается с заместителем директора по УПР, после чего оформляется приказом директора техникума.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы письменной экзаменационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика письменных экзаменационных работ должна соответствовать содержанию профессиональных модулей:

- ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей.
- ПМ.02 Приготовление теста.
- ПМ.03 Разделка теста.

– ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

– ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции.

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы письменной экзаменационной работы обучающихся соответствуют:

– содержанию производственной практики по профессии;

– объему знаний, умений и навыков, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по данной профессии;

– заданию выпускной практической квалификационной работы.

Темы выпускной практической квалификационной работы составлены с учетом выполняемой работы при прохождении производственной практики и в соответствии с квалификацией.

Тематика выпускных квалификационных работ (ВПКР и ПЭР) представлена в приложении Б.

Перечень тем письменных экзаменационных работ доводится до сведения выпускников не позднее, чем за полгода до начала государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь.

## **7. Необходимые материалы для выполнения выпускной квалификационной работы**

В соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ «НТТ» на заседании государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы:

– Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

– Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 19.01.04 Пекарь.

– Сводная ведомость итоговых оценок.

– Приказ директора об утверждении тематики выпускных письменных экзаменационных работ и практических квалификационных работ.

– Приказ директора о закреплении выпускных письменных экзаменационных и практических квалификационных работ.

– Приказ об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии.

– Приказ об организации государственной итоговой аттестации выпускников по профессии.

– Приказы директора о допуске студентов к защите выпускных письменных экзаменационных работ и выпускных практических квалификационных работ на заседании государственной экзаменационной комиссии по профессии 19.01.04 Пекарь.

– Выполненные выпускные письменные экзаменационные работы, с рецензией руководителя установленной формы.

## 8. Порядок выполнения выпускной практической квалификационной работы

Выполнение выпускной практической квалификационной работы направлено на выявление и определение уровня владения выпускником профессиональными компетенциями, в соответствии с требованиями ФГОС профессии 19.01.04 Пекарь.

Руководителем выпускных практических квалификационных работ в группе назначаются педагоги имеющие среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), а так же мастера производственного обучения которые имеют на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Содержание выпускной практической квалификационной работы отражает профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности. Задания проектируются на основе ФГОС и предполагают выполнение конкретных функций:

- подготовка рабочего места к работе;
- подготовка сырья;
- подготовка и оформление блюда или изделия;
- подача блюда или изделия;
- презентация технологии приготовления блюда или изделия.

Примерный перечень заданий для выполнения выпускной практической квалификационной работы представлен в приложении В.

Оценка качества выполненных выпускных практических квалификационных работ осуществляется комиссией, состав которой формируется из числа представителей образовательного учреждения (мастер производственного обучения, преподаватель специальных дисциплин) и внешних экспертов (представителей предприятия).

В критерии оценки выполнения практической квалификационной работы входят:

- овладение приемами работ;
- 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.

Оценка *«отлично»*:

- уверенное и точное владение приемами работ,
- качественное выполнение работы без подсказки мастера производственного обучения,
- выполнение или перевыполнение нормы выработки,
- правильная организация рабочего места,
- соблюдение правил безопасности труда
- выполнение технологической карты в соответствии с действующим ГОСТом

Оценка *«хорошо»*:

- правильное владение приемами работы с несущественными ошибками, исправляемыми самим обучающимся;
- работа выполняется самостоятельно (возможна несущественная помощь мастера производственного обучения);
- незначительно снижен уровень качества выполненной работы;

- норма выработки соответствует 100%;
- соблюдаются требования безопасности труда;
- правильно организуется рабочее место;
- технологическая карта выполнена в соответствии с действующим ГОСТом, допустимы неточности в оформлении (орфографические и стилистические ошибки).

Оценка *«удовлетворительно»*:

- недостаточное владение приемами работы, имеются отклонения от норм времени (выработки);
- имеются значительные отклонения по качеству;
- незначительные ошибки в организации рабочего места;
- соблюдаются правила безопасности труда;
- технологическая карта выполнена в соответствии с действующим ГОСТом, допустимы неточности в оформлении (орфографические и стилистические ошибки).

Оценка *«неудовлетворительно»*:

- неточное выполнение приемов работы;
- неумение осуществлять самоконтроль;
- невыполнение норм времени (выработки);
- недопустимые отклонения;
- несоблюдение требований технической и технологической документации.

Заключение о практической квалификационной работе, производственная характеристика собираются руководителем выпускных практических квалификационных работ и предоставляются государственной экзаменационной комиссии при защите выпускником письменной экзаменационной работы.

## **9. Порядок выполнения выпускной письменной экзаменационной работы**

Письменная экзаменационная работа является самостоятельной работой обучающегося на заключительном этапе обучения и позволяет оценить уровень теоретических знаний выпускника и способности самостоятельно применять эти знания для решения профессиональных задач.

Письменная экзаменационная работа выполняется выпускником в соответствии с выбранной темой и требованиями, установленными Программой государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.04 Пекарь.

Письменная экзаменационная работа соответствует содержанию производственной практики по профессии, а также объему знаний, умений и практическому опыту, предусмотренных ФГОС по профессии, а также требованиям профессиональных стандартов.

Письменная экзаменационная работа должна содержать:

- описание разработанного технологического процесса выполнения практической квалификационной работы;
- краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов, приспособлений, видов применяемых материалов;
- описание параметров режимов ведения процессов;
- вопросы организации рабочего места и охраны труда.

Обучающиеся выполняют письменную экзаменационную работу по утвержденной теме в соответствии с заданием.

В задании указывают:



- тему письменной экзаменационной работы;
- перечень основных вопросов, подлежащих изучению и разработке;
- срок сдачи письменной работы.

Объем письменной экзаменационной работы составляет 20-25 страниц печатного текста (без приложений).

Структура письменной экзаменационной работы:

- *титульный лист*
- *содержание*
- *введение*, в котором раскрывается актуальность и практическая значимость темы; формулируются цель и задачи работы; раскрываются вид работ и способы их производства; указываются применяемые методы, способы и технологии производства работ. Объем введения должен быть в пределах 1–2 страниц;

- *теоретическая часть*, которая должна содержать: описание технологического процесса; краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений; описание параметров и режимов ведения процесса; описание свойств материалов, применяемых в технологическом процессе; предложения по совершенствованию производственных операций; правила техники безопасности, охраны труда;

- *практическая часть*, которая может быть представлена: в виде технологической карты с описанием этапов работы и определением технических условий для проведения выпускной практической квалификационной работы; в виде презентационных слайдов каждого этапа технологического процесса с обязательным описанием технических условий работы. При необходимости в практической части оформляют схемы, таблицы, эскизы, макеты, наглядные образцы и т.д.

- *заключение*, в котором раскрывается значимость рассмотренных вопросов, приводятся главные выводы, характеризующие в сжатом виде итоги проделанной работы; излагаются предложения и рекомендации по использованию полученных результатов. Из текста заключения должно быть ясно, что цель и задачи выпускной квалификационной работы полностью достигнуты.

- *список использованных источников* составляется в соответствии со стандартом, регламентирующим правила составления списков литературы и документов.

- *Приложения*. Схемы, чертежи, технологические карты, ксерокопии или рисунки оборудования, фотографии блюд, кондитерских изделий, электронные носители.

К письменной экзаменационной работе предъявляются следующие требования:

- соответствие названия работы ее содержанию, четкая целевая направленность, актуальность;
- логическая последовательность изложения материала, базирующаяся на прочных теоретических знаниях по избранной теме и убедительных аргументах;
- корректное изложение материала с учетом принятой профессиональной терминологии;
- достоверность полученных результатов и обоснованность выводов;
- научный стиль написания;
- оформление работы в соответствии с установленными требованиями.

Руководителем письменной экзаменационной работы назначается преподаватель специальных дисциплин по профессии 19.01.04 Пекарь. Руководитель письменных экзаменационных работ разрабатывает и оформляет индивидуальные задания для каждого

выпускника, которые утверждаются заместителем директора по УПР и выдаются за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Форма задания представлена в приложении Г.

Задание на письменную экзаменационную работу сопровождается консультацией руководителя письменной экзаменационной работы, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей письменной экзаменационной работы. Количество часов на консультации определяется в пределах часов, определенных ФГОС на консультации.

Основными функциями руководителя письменной экзаменационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения письменной экзаменационной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль за ходом выполнения письменной экзаменационной работы;
- подготовка отзыва на письменную экзаменационную работу.

Форма отзыва руководителя представлена в приложении Д, отзыв не нумеруется. Оценка в отзыве ПЭР осуществляется по бальной системе.

При выставлении оценки за ПЭР руководителем рекомендуется учитывать следующие критерии:

- Соответствие содержания ПЭР утвержденной теме.
- Выполнение поставленных в ПЭР цели и задач.
- Логичность изложения материала.
- Использование профессиональной терминологии.
- Глубина проведенного обзора основных теоретических положений.
- Работа с нормативно-технологической документацией.
- Соответствие правилам оформления ВКР.
- Степень самостоятельности выполнения ВКР.

Рекомендуемую общую оценку выполненной работы согласно набранным балам (0-2 «неудовлетворительно», 3-6 «удовлетворительно», 7-10 «хорошо», 11-16 «отлично») и мнение о соответствии (несоответствии) требованиям ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.

## **10. Порядок и сроки представления выпускных квалификационных работ руководителю**

Руководитель письменной экзаменационной работы за 7 дней до начала государственной итоговой аттестации проверяет выполненные студентами письменные экзаменационные работы и представляет письменный отзыв, который должен включать:

- заключение о соответствии письменной экзаменационной работы выданному заданию и требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО;
- оценку практической значимости письменной экзаменационной работы;
- оценку степени самостоятельности выполнения работы студентом;
- вывод о качестве выполнения письменной экзаменационной работы.

Полностью готовая письменная экзаменационная работа вместе с отзывом руководителя сдается студентом заместителю директора по УПР для окончательного контроля и подписи. Если работа подписана, то она включается в приказ о допуске к защите. Внесение изменений в письменную экзаменационную работу после получения отзыва не допускается.

## **11. Порядок проведения государственной итоговой аттестации**

Государственной экзаменационной комиссии предоставляются следующие документы:

- государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников (Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь);
- программа государственной итоговой аттестации выпускников;
- приказ директора о допуске обучающихся к государственной итоговой аттестации;
- письменные экзаменационные работы;
- рецензии на письменные экзаменационные работы;
- заключения о выпускных практических квалификационных работах;
- производственные характеристики;
- отчет по производственной практике (дневник обучающегося).

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На защиту письменной экзаменационной работы отводится до 10 минут и 5 минут на дополнительные вопросы.

Защита письменной экзаменационной работы включает:

- зачитывание мастером производственного обучения заключения о выпускной практической квалификационной работе и производственной характеристики;
- доклад выпускника (не более 10 минут);
- вопросы членов государственной экзаменационной комиссии и ответы выпускника на вопросы.

Выпускнику в процессе защиты разрешается пользоваться пояснительной запиской. В выступлении студент может использовать демонстрационные материалы, уделить внимание отмеченным в отзыве замечаниям и ответить на них.

## **12. Принятие решений государственной аттестационной комиссии**

После окончания защиты государственная экзаменационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты письменных экзаменационных работ с указанием оценки, полученной на защите каждым выпускником и присвоенного разряда по профессии.

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении разряда по профессии и выдаче документа об уровне образования комиссия учитывает:

- доклад студента на защите письменной экзаменационной работы;
- ответы на дополнительные вопросы;
- оценку рецензента;
- отзыв руководителя;
- итоги успеваемости и посещаемости по предметам учебного плана;
- выполнение программы производственного обучения;

- результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы;
- производственную характеристику.

Критерии оценки защиты письменных экзаменационных работ:

Оценка *«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. Стиль изложения корректен, работа оформлена грамотно. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непонимания излагаемого материала;

Оценка *«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 *«удовлетворительно»* допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этом аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

Оценка *«неудовлетворительно»* допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

По результатам государственной итоговой аттестации выпускников принимается решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении уровня квалификации и выдаче выпускнику документа государственного образца об уровне образования и уровне квалификации. Решение о выдаче выпускнику документа государственного образца о среднем профессиональном образовании оформляется приказом директора.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве образовательной организации. Форма протокола представлена в приложении Е.

### **13. Порядок допуска обучающихся, не прошедших государственной итоговой аттестации по уважительной причине или в случае получения неудовлетворительных оценок к прохождению государственной итоговой аттестации**

Студенты, не выполнившие выпускную практическую квалификационную работу, не допускаются к защите письменной экзаменационной работы.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией

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 государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательную организацию на период времени, установленного образовательной организацией, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.04 Пекарь. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

#### **14. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (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.

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

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.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

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 пересдачей 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 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 случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов 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 комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

### **15. Требования к организации проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

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

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, 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 тьютера, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть, общаться с членами ГЭК);
- 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 пребывание в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов).

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

- для слабовидящих: обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- для слабослышащих: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА подают в общеобразовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК.

**ПРИЛОЖЕНИЕ А****График проведения государственной итоговой аттестации  
по профессии 19.01.04 Пекарь**

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Содержание работы</b>   | <b>Примерные сроки<br/>проведения</b> |
|------------------|--|---------------------------------------|
| <b>1.</b>        | Закрепление за обучающимися тем письменной экзаменационной работы. Оформление приказа  | до 29.12.2023 г.                      |
| <b>2.</b>        | Выдача студентам индивидуальных заданий для письменной экзаменационной работы          | до 19.01.2024 г.                      |
| <b>3.</b>        | Составление графика выполнения обучающимися разделов письменной экзаменационной работы | до 19.01.2024 г.                      |
| <b>4.</b>        | Составление графика консультаций преподавателей  | до 29.12.2023 г.                      |
| <b>5.</b>        | Выполнение обучающимися письменной экзаменационной работы                              | до 20.05.2024 г.                      |
| <b>6.</b>        | Проверка письменной экзаменационной работы консультантами и руководителем              | до 07.06.2024 г.                      |
| <b>7.</b>        | Выполнение практической квалификационной работы  | 17.06.2024-<br>28.06.2024 г.          |
| <b>8.</b>        | Защита письменной экзаменационной работы   | 17.06.2024-<br>28.06.2024 г.          |

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б

### Примерная тематика выпускных квалификационных работ по профессии 19.01.04 Пекарь

| № п/п | Тема выпускной квалификационной работы по профессии   | Профессиональный модуль  |
|-------|---|--|
| 1.    | Технология приготовления мучного изделия из дрожжевого теста «Ватрушка с повидлом»                    | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 2.    | Технология приготовления мучного изделия из песочного теста «Пирожное песочное Кольцо»                | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 3.    | Технология приготовления мучного изделия из дрожжевого теста «Пирожки жареные со сладкой начинкой»    | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 4.    | Технология приготовления мучного изделия из песочного теста «Курабье Бакинское»                       | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 5.    | Технология приготовления мучного изделия из дрожжевого теста «Расстегаи Закусочные»                   | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 6.    | Технология приготовления мучного изделия из бисквитного теста «Рулет фруктовый»                       | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 7.    | Технология приготовления мучного изделия из дрожжевого теста «Сдоба Лесной хоровод»                   | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 8.    | Технология приготовления мучного изделия из бисквитного теста «Пирожное Картошка обсыпная»            | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 9.    | Технология приготовления мучного изделия из дрожжевого теста «Сдоба Выборгская»                       | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 10.   | Технология приготовления мучного изделия из бисквитного теста «Рулет Экстра»                          | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 11.   | Технология приготовления мучного изделия из дрожжевого теста пирог «Московский»                       | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 12.   | Технология приготовления кондитерского изделия из белково-воздушного теста «Печенье Меренги»          | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 13.   | Технология приготовления мучного изделия из дрожжевого теста «Плюшка Московская»                      | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 14.   | Технология приготовления мучного изделия из песочного теста «Пирожное песочное глазированное помадой» | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 15.   | Технология приготовления мучного изделия из дрожжевого теста «Пирожки печеные с капустным фаршем»     | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 16.   | Технология приготовления мучного изделия из медового теста «Коврижка медовая с начинкой»              | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |





|     |  |  |
|-----|--|--|
|     | изделия из дрожжевого теста «Хлеб молочный»  | теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий  |
| 36. | Технология приготовления мучного изделия «Торт Наполеон»   | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 37. | Технология приготовления хлебобулочного изделия из дрожжевого теста «Праздничный хлеб – Каравай»                         | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 38. | Технология приготовления мучного изделия из пресно-сдобного теста «Сочни с творогом»                                     | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 39. | Технология приготовления мучного изделия из дрожжевого теста «Рогалик маковый»   | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 40. | Технология приготовления мучного изделия из заварного теста «Пирожное Эклер»   | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 41. | Технология приготовления мучного изделия из дрожжевого теста «Кекс Майский»  | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 42. | Технология приготовления мучного изделия из песочного теста «Печенье выемное»  | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 43. | Технология приготовления мучного изделия из дрожжевого теста «Ватрушка с повидлом»                                       | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 44. | Технология приготовления мучного изделия из бисквитного теста «Торт Прага»»  | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 45. | Технология приготовления мучного изделия из дрожжевого теста «Пирожки жареные со сладкой начинкой»                       | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 46. | Технология приготовления мучного изделия из песочного теста «Торт Листопад»  | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 47. | Технология приготовления хлебобулочного изделия из дрожжевого теста «Хлеб пшеничный»                                     | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 48. | Технология приготовления мучного изделия из бисквитного теста «Торт Ореховый»  | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 49. | Технология приготовления хлебобулочного изделия из дрожжевого теста «Каравайчик Серпуховский»                            | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |
| 50. | Технология приготовления мучного изделия из бисквитного теста «Торт Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой» | ПМ.02 Приготовление теста; ПМ. 03 Разделка теста; ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий |

**Форма задания для выполнения  
практической квалификационной работы**

|  |   |  |
|--|---|--|
| МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН<br>ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ<br>ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ<br>«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»<br>(ГАПОУ «НТТ»)  |   |  |
| Рассмотрено цикловой<br>методической комиссией<br>Протокол № _____<br>от «__» _____ 20__ г.<br>Председатель комиссии:<br>_____ А.Н. Ротанова   | Профессия<br><b>19.01.04 Пекарь</b><br><br>Группа _____ | СОГЛАСОВАНО<br>Зам. директора по УПР<br>_____ Л.А. Шарафутдинова<br>«__» _____ 20__ г. |
| <b>Задание выпускной практической квалификационной работы № 1</b>  |   |  |
| <p><i>Практическое задание:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рассчитать сырье для приготовления хлебобулочного изделия из дрожжевого теста «Сдоба лесной хоровод» – выходом 10 шт. по 50 г.</li> <li>2. Составить технологическую карту для приготовления хлебобулочного изделия из дрожжевого теста «Сдоба лесной хоровод» – выходом 10 шт. по 50 г.</li> </ol> <p><i>Профессиональное задание:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Приготовить хлебобулочное изделие из дрожжевого теста «Сдоба лесной хоровод» – выходом 10 шт. по 50 г.</li> </ol> <p>При выполнении профессионального задания включены следующие задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организация рабочего места;</li> <li>– подготовка сырья, приготовление дрожжевого безопасного теста;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>– соблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности и охраны труда;</li> <li>– использование столовой посуды для отпуска хлебобулочного изделия «Сдоба лесной хоровод»;</li> <li>– умение провести бракераж готового хлебобулочного изделия в соответствии с требованиями.</li> </ul> <p>Соответствие тематики ВПКР содержанию одного или нескольких ПМ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ПМ.02 Приготовление теста;</li> <li>– ПМ.03 Разделка теста;</li> <li>– ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.</li> </ul> |   |  |

## ПРИЛОЖЕНИЕ Г

### Форма задания на выполнение письменной экзаменационной работы

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

Цикловая методическая комиссия  
**Технология продукции общественного питания**

Код и наименование профессии

**19.01.04 Пекарь**

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

(подпись)

(И. О. Фамилия)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

(подпись)

(И. О. Фамилия)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г

### ЗАДАНИЕ

на выполнение письменной экзаменационной работы

Обучающийся \_\_\_\_\_

(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

Группа \_\_\_\_\_

1. Тема письменной экзаменационной работы

\_\_\_\_\_ утверждена приказом от № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

2. Срок сдачи студентом завершённой работы до « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Содержание работы

Введение \_\_\_\_\_

РАЗДЕЛ 1 \_\_\_\_\_

1.1 \_\_\_\_\_

1.2 \_\_\_\_\_

РАЗДЕЛ 2 \_\_\_\_\_

2.1 \_\_\_\_\_

2.2 \_\_\_\_\_

ЗАКЛЮЧЕНИЕ \_\_\_\_\_

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ \_\_\_\_\_

ПРИЛОЖЕНИЯ \_\_\_\_\_

Дата выдачи задания: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Научный руководитель: \_\_\_\_\_

(подпись)

(И. О. Фамилия)

**Форма отзыва руководителя на выполненную письменную экзаменационную работу**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

Цикловая методическая комиссия по направлению  
«Технология продукции общественного питания»

Код и наименование профессии  
**19.01.04 Пекарь**

**ОТЗЫВ**

**научного руководителя на письменную экзаменационную работу**

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

Группа \_\_\_\_\_

Тема письменной экзаменационной работы \_\_\_\_\_

Характеристика основных результатов работы:  
Объем письменной экзаменационной работы, стр. \_\_\_\_\_  
Объем практической части, стр. \_\_\_\_\_  
Количество приложений, шт. \_\_\_\_\_

| Наименование критерия  | Балльная оценка  | Баллы |
|--|--|-------|
| Соответствие содержания ПЭР утвержденной теме                | 0 – содержание не соответствует теме   |       |
|  | 1 – содержание не полностью соответствует теме   |       |
|  | 2 – содержание полностью соответствует теме  |       |
| Выполнение поставленных в ПЭР цели и задач                   | 0 – поставленная цель и выдвинутые задачи не достигнуты  |       |
|  | 1 – поставленная цель и выдвинутые задачи достигнуты не в полной мере  |       |
|  | 2 – поставленная цель и выдвинутые задачи достигнуты полностью   |       |
| Логичность изложения материала                               | 0 – отсутствует логика изложения материала   |       |
|  | 1 – имеются логические ошибки или местами нарушена логика изложения  |       |
|  | 2 – логичное изложение материала   |       |
| Использование профессиональной терминологии                  | 0 – не используется профессиональная терминология  |       |
|  | 1 – профессиональная терминология используется частично или не всегда корректно  |       |
|  | 2 – повсеместно и корректно используется профессиональная терминология   |       |
| Глубина проведенного обзора основных теоретических положений | 0 – отсутствует проработка теоретических положений   |       |
|  | 1 – поверхностная проработка теоретических положений без критического анализа и сопоставления. Отсутствие анализа исследования изучаемого вопроса за последние пять лет. |       |
|  | 2 – глубокая проработка теоретических положений в виде критического анализа и обзора, в том числе за последние три года.   |       |

|   |   |  |
|---|---|--|
| Работа с нормативно-технической документацией | 1 – Работа с нормативно-технической документацией (ГОСТ, ОСТ, СНиП, СанПин, Сборник Рецептур, составление технологических карт) частично отсутствует. |  |
|   | 2 – Проведена работа с нормативно-технической документацией (ГОСТ, ОСТ, СНиП, СанПин, Сборник Рецептур, составление технологических карт)             |  |
| Соответствие правилам оформления ПЭР          | 0 – полностью не соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе  |  |
|   | 1 – не в полной мере соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе                                      |  |
|   | 2 – полностью соответствует Методическим указаниям по оформлению отчета о научно-исследовательской работе   |  |
| Степень самостоятельности выполнения ВКР      | 0 – работа выполнена самостоятельно   |  |
|   | 1 – работа характеризуется частичной самостоятельностью   |  |
|   | 2 – работа выполнена полностью самостоятельно   |  |
| <b>Сумма баллов</b>                           |   |  |

Индивидуальные особенности выпускной квалификационной работы, характеристика достоинств и недостатков в работе

---



---



---

Выпускная квалификационная работа \_\_\_\_\_

*соответствует (не соответствует)*

требованиям, предъявляемым ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь и может быть \_\_\_\_\_

*рекомендована (не рекомендована)*

к защите с оценкой \_\_\_\_\_

*(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно<sup>1</sup>)*

Научный руководитель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

*(подпись)*

*(Ф.И.О.)*

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<sup>1</sup> Шкала перевода в пятибалльную оценку суммы баллов:

| Количество баллов | 5-бальная шкала       |
|-------------------|-----------------------|
| 0-2               | «неудовлетворительно» |
| 3-6               | «удовлетворительно»   |
| 7-10              | «хорошо»              |
| 11-16             | «отлично»             |

**Форма протокола результатов выполнения  
выпускных практических квалификационных работ**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ГАПОУ «НТТ»)

**ПРОТОКОЛ**

результатов выполнения выпускных практических квалификационных работ  
обучающимися ГАПОУ «НТТ»  
в 20\_\_ - 20\_\_ учебном году

Группа № \_\_\_\_\_  
 Число обучающихся по списку \_\_\_\_\_  
 Выполняло работу \_\_\_\_\_  
 Направление подготовки \_\_\_\_\_  
 Профессия по ОКПДТР \_\_\_\_\_  
 Дата проведения \_\_\_\_\_

| №   | Ф.И.О. учащихся | № работ по перечню | Время         |                             | Оценка за выполненную работу | Рекомендуемый разряд | Основные недостатки при выполнении работ |
|-----|-----------------|--------------------|---------------|-----------------------------|------------------------------|----------------------|--|
|     |                 |                    | Норма времени | Фактические затраты времени |                              |                      |  |
| 1.  |                 |                    |               |                             |                              |                      |  |
| 2.  |                 |                    |               |                             |                              |                      |  |
| 3.  |                 |                    |               |                             |                              |                      |  |
| ... |                 |                    |               |                             |                              |                      |  |

|        |                |         |                               |            |         |
|--------|----------------|---------|-------------------------------|------------|---------|
| ИТОГО: | «5» _____ чел. | _____ % | Выполнение норм               |            |         |
|        | «4» _____ чел. | _____ % | Выполнили установленную норму | _____ чел. | _____ % |
|        | «3» _____ чел. | _____ % | Перевыполнили                 | _____ чел. | _____ % |
|        | «2» _____ чел. | _____ % | Не выполнили                  | _____ чел. | _____ % |

Руководитель ВПКР \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 Руководитель ВПКР \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 Заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_