





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

СОГЛАСОВАНО
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ГЭК
Заместитель директора по УПР
ГАПОУ «Мамадышский ПК»

 Д.Р. Хакимов
«» 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «НТТ»
В.С. Суворов

2020 г.

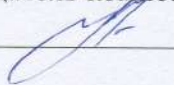
ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
выпускников среднего профессионального образования по профессии
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
на 2020-2021 учебный год

Набережные Челны
2020 г.

Одобрена цикловой методической комиссией

Протокол № 7
от « 18 » 12 20 20 г.

Председатель комиссии:

 Ротанова А.Н.

Рассмотрена и утверждена на заседании

Педагогического совета

Протокол № 3
от « 17 » 12 20 20 г.

Составлена в соответствии Федеральным
государственным образовательным
стандартом среднего профессионального
образования по профессии 43.01.09 Повар,
кондитер

Коллектив авторов:

Абдрахманова Э.Ф.

Приготовление блюд из овощей и грибов; Приготовление
блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,
творога, теста; Приготовление супов и соусов; Приготовление
блюд из рыбы; Приготовление блюд из мяса и домашней
птицы; Приготовление и оформление холодных блюд и
закусок; Приготовление сладких блюд и напитков;
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских
изделий.

Тицкая И.С.

Приготовление блюд из овощей и грибов; Приготовление
блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий,
яиц, творога, теста; Приготовление блюд из рыбы;
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
Приготовление сладких блюд и напитков; Приготовление
супов и соусов; Приготовление холодных блюд и закусок;
Процессы приготовления, оформления и презентации
кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни
разнообразного ассортимента

Строкова О.Г.

Техническое оснащение и организация рабочего места;
Процессы приготовления, оформления и презентации
кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни
разнообразного ассортимента

Князева Э.А.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских
изделий.

Ротанова А.Н.

Преподаватель специальных дисциплин, председатель ЦМК
технологии продукции общественного питания

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 государственной итоговой аттестации	5
7. Порядок выполнения выпускной квалификационной работы	9
8. Оценка выпускной квалификационной работы, присвоение квалификации	10
9. Порядок допуска обучающихся, не прошедших государственной итоговой аттестации по уважительной причине или в случае получения неудовлетворительных оценок к прохождению государственной итоговой аттестации	11
10. Требования к организации проведения демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья	11
ПРИЛОЖЕНИЕ А. Форма Протокола результатов выполнения выпускных квалификационных работ	13

1. Общие положения

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в профессиональных образовательных организациях, является обязательной.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии «Повар, кондитер» на 2020/2021 учебный год.

Целью государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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 43.01.09 Повар, кондитер и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) среднего профессионального образования в образовательных организациях.

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной (итоговой) аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа ГИА по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ежегодно разрабатывается цикловой методической комиссией специальных дисциплин и утверждается директором ГАПОУ «НТТ». Программа ГИА доводится до сведения студента не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

2. Нормативные ссылки

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

– Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.08.2018) «Об образовании в Российской Федерации».

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14.06.2013 г. N 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 17 ноября 2017г., Приказ 1138).

– Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02.08.2013г.

– Приказом союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» от 31.01.2019г. № 31.01.2019-1 «Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

3. Вид государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на основе комплекта оценочной документации № 1.3 для демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия».

Демонстрационный экзамен по стандартам «Ворлдскиллс Россия» проводится с целью определения у экзаменуемых уровня знаний, умений и практических навыков в условиях моделирования реальных производственных процессов в соответствии со стандартами «Ворлдскиллс Россия».

4. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

Объем времени на проведение государственной итоговой аттестации – 2 недели.

К выполнению 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 24.05.2021 г. – 11.06.2021 г.

Проведение ГИА 14.06.2021 г. – 25.06.2021 г.

6. Тематика государственной итоговой аттестации

ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по профессии при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций (ОК, ПК), позволяющих решать профессиональные задачи.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В соответствии с Порядком проведения ГИА по образовательным программам СПО тема ВКР определена профессиональной образовательной организацией и соответствует содержанию четырех из профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО и требованиям Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» (комплекс оценочной документации (КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ).

В состав КОД включается демонстрационный вариант задания (образец). КОД, включая демонстрационный вариант задания, разрабатываются ежегодно не позднее 1 декабря в соответствии с порядком, установленным Союзом, и размещаются в специальном разделе на официальном сайте www.worldskills.ru и в единой системе актуальных требований к компетенциям www.esat.worldskills.ru.

Задания разрабатываются на основе конкурсных заданий Финала национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) соответствующего года и международных чемпионатов WorldSkills предыдущего или соответствующего года способом, обеспечивающим взаимное сопоставление /сравнение результатов демонстрационного экзамена.

Процедура выполнения заданий демонстрационного экзамена и их оценки осуществляется на площадках, аккредитованных в качестве центров проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ) в соответствии с положением, установленным Союзом, что удостоверяется электронным аттестатом.

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют эксперты по компетенции «Поварское дело», владеющие методикой оценки по стандартам WorldSkills и прошедшие подтверждение в электронной базе eSim:

- Сертифицированные эксперты Ворлдскиллс.
- Эксперты, прошедшие обучение в Союзе и имеющие свидетельства о праве проведения чемпионатов.
- Эксперты, прошедшие обучение в Союзе и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении демонстрационного экзамена, не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в подготовке экзаменуемых выпускников.

Все участники демонстрационного экзамена и эксперты должны быть зарегистрированные в электронной системе eSim с учетом требований Федерального закона от 27.07.2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных».

Ответственным за проведение демонстрационного экзамена на базе профессиональной организации (Центр проведения демонстрационного экзамена) формируется рабочий комплект оценочной документации, который содержит:

- Перечень знаний, умений и навыков из Спецификации стандарта компетенции «Поварское дело»; оценочной ведомости; количества экспертов, участвующих в оценке выполнения задания; списка оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии).

- Инструкции по охране труда и технике безопасности для проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия».

- Задание для демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия».

- Инфраструктурный лист.

- План проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» с указанием времени и продолжительности работы участников и экспертов.

- План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия».

Для подготовки ВКР каждому обучающемуся назначаются руководитель. Закрепление за студентами темы ВКР, назначение руководителей оформляется приказом директора ГАПОУ «НТТ».

7. Порядок выполнения выпускной квалификационной работы

Подготовительный день проводится за 1 день до начала демонстрационного экзамена.

В подготовительный день Главным экспертом осуществляется:

- Распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования.

- Ознакомление состава сдающих с рабочими местами и оборудованием.

- Ознакомление состава сдающих с графиком работы на площадке.

Техническим экспертом, назначенным ЦПДЭ, проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности для участников и членов экспертной группы под роспись в протоколе, форма которого устанавливается Союзом.

В день проведения демонстрационного экзамена допуск к экзамену осуществляется Главным экспертом на основании студенческого билета или зачетной книжки, в случае отсутствия – иного документа, удостоверяющего личность экзаменуемого.

Перед началом экзамена членами экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования запрещенных в соответствии с инфраструктурными листами.

Главным экспертом выдаются экзаменационные задания каждому участнику в бумажном виде, разъясняются правила проведения во время демонстрационного экзамена.

После получения экзаменационного задания и дополнительных материалов к нему, участникам предоставляется время на ознакомление, а также вопросы, которое не включается в общее время проведения экзамена и составляет не менее 15 минут.

По завершению процедуры ознакомления с заданием участники подписывают протокол, форма которого устанавливается союзом.

К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания главного эксперта. В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

На время проведения экзамена назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции «Поварское дело».

Члены ГЭК, не являющиеся экспертами демонстрационного экзамена находятся на площадке в качестве наблюдателей, не участвуют в работе экспертной группы.

8. Оценка выпускной квалификационной работы, присвоение квалификации

ГЭК на основании результатов демонстрационного экзамена принимает решение об оценке ВКР в соответствии с методическими рекомендациями по организации и проведению демонстрационного экзамена в составе ГИА по программе СПО в 2018 году (письмо МО и РФ от 15.06.2018 г. № 66-1090). Перевод баллов осуществлен на основе данных, представленных в таблице.

Максимальный балл	Результативность демонстрационного экзамена (соотношение оценки по пятибалльной шкале и процента выполнения заданий)			
	«2»	«3»	«4»	«5»
70,00	0-19,99 %	20-39,99 %	40-69,99 %	70-100,00 %

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки по компетенции «Поварское дело» составляет 49 баллов. Для перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему оценки, используется следующая шкала перевода:

- ≤ 13,99 баллов – оценка «2» (неудовлетворительно),
- 14-27,99 баллов – оценка «3» (удовлетворительно),
- 28-48,99 баллов – оценка «4» (хорошо),
- ≥ 49 баллов – оценка «5» (отлично).

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. При этом студенты, претендующие на учет их результатов в упомянутых конкурсных мероприятиях как результата демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации, должны обучаться по программе СПО в образовательной организации, не иметь академической задолженности и быть допущенными к государственной итоговой аттестации.

По результатам демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» все участники получают Паспорт компетенции «Поварское дело».

Решение о присвоении квалификации по профессии «Повар, кондитер» принимается ГЭК по результатам демонстрационного экзамена процедуры ГИА и аттестационных листов по производственной практике профессиональных модулей:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Решение ГЭК принимает 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 ГЭК является решающим.

На основании решения ГЭК оформляется протокол ГИА по образовательной программе СПО (Приложение А), который подписывается председателем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

Результаты ГИА объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК

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

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.

Студенты, 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.

10. Требования к организации проведения демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья при завершении обучения сдают демонстрационный экзамен с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких выпускников. При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья»

Федерального закона об образовании и пункте V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 [с изменениями от 17 ноября 2017 г.]), определяющем Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. При проведении демонстрационного экзамена у обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья предусматривается возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания, с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

**Форма протокола результатов выполнения
выпускных 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.							
...							

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

Руководитель ВПКР _____ / _____
Руководитель ВПКР _____ / _____
Руководитель отдела ППиТ _____ / _____

Всего пронумеровано,
проиндексировано, скреплено печатью
15 *Сидорова*
17 » *И* 20
ГАПОУ «НТТ»

