

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГАПОУ ТО «ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬНОЙ ИНДУСТРИИ
И ГОРОДСКОГО ХОЗЯЙСТВА»

СОГЛАСОВАНО:

Индивидуальный предприниматель
ИП Пучин В.П.

 В.П. Пучин/

(подпись)

« 10 » 12 2020г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ ТО «ТТСИ и ГХ»

 /Е.В. Путра/

(подпись)

« 11 » 12 2020 г.



ПРОГРАММА

**государственной итоговой аттестации выпускников
по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
в 2020-2021 учебном году**

РАССМОТРЕНО

на заседании Педагогического совета

протокол № 3

от « 05 » 12 2020г.

Тюмень 2020

Программа государственной итоговой аттестации выпускников разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки от 09.12.2016г. №1569, Примерной основной образовательной программой (далее ПООП) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в Федеральном реестре Примерных образовательных программ СПО 43.01.09-170331 дата регистрации: 31.03.2017 регистрационный № 44898; Программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной директором ГАПОУ ТО «Тюменский техникум строительной индустрии и городского хозяйства» от 30.08.2017 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум строительной индустрии и городского хозяйства» (Далее – ГАПОУ ТО «ТТСИ и ГХ», техникум).

Разработчик: Григорьева Нина Владимировна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории

1. Общие положения

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012. № 273-ФЗ для выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования проводится государственная итоговая аттестация.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки от 09.12.2016г. №1569, Примерной основной образовательной программой (далее ПООП) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, зарегистрированной в Федеральном реестре Примерных образовательных программ СПО 43.01.09-170331 от 31.03.2017 регистрационный № 44898; Программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной директором ГАПОУ ТО «Тюменский техникум строительной индустрии и городского хозяйства» от 30.08.2017г.; Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464; Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. № 968, Приказом Министерства образования и науки российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»; Приказом Министерства образования и науки российской Федерации от 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн «Об утверждении Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов; Приказом «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 17.11.2017 г. № 1138; Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия от 31.01.2019 № 31.01.2019-1; Порядком разработки, хранения и использования оценочной документации и заданий для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия от 06.11.2017 № П-495/2017/2.1.2; Приказом союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 31 января 2019 г. № 31.01.2019-1 "Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия"; Приказом союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 20 марта 2019 г. № 20.03.2019-1 "Об утверждении Положения об аккредитации

центров проведения демонстрационного экзамена"; Приказом Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» О внесении изменений в методику организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия № ПО-233/2017 от 16 мая 2017 года; Порядком разработки, хранения и использования оценочной документации и заданий для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия от 06.11.2017 № П-495/2017/2.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Задачи:

- определение соответствия сформированных общих и профессиональных компетенций требованиям квалификационной характеристики и современного рынка труда;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями в целях последующего трудоустройства.

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГАПОУ ТО «ТТСИ и ГХ» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

При разработке программы государственной итоговой аттестации определяются:

- вид государственной итоговой аттестации;
- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- формы проведения государственной итоговой аттестации;
- вид выпускной квалификационной работы;
- условия подготовки к государственной итоговой аттестации выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно разрабатывается цикловой комиссией Мастеров производственного обучения и утверждается директором техникума после обсуждения на заседании Педагогического совета ГАПОУ ТО «ТТСИ и ГХ» и предварительного положительного заключения работодателя.

2. Форма и сроки проведения 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.

Объём времени на проведение аттестационных испытаний, входящих в состав государственной итоговой аттестации выпускников, в рамках программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, устанавливаются техникумом, исходя из ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, учебного плана, соответствующих рекомендаций Министерства образования РФ, заданий для демонстрационного экзамена и методики его проведения, разработанных Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» составляет 2 недели с 16 июня 2021 г. по 30 июня 2021 г. Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с графиком, утвержденным не позднее, чем за 45 дней до начала экзамена руководителем Центра проведения демонстрационного экзамена.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, выполнившие требования, предусмотренные курсом обучения по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания по каждому из основных видов профессиональной деятельности, предусмотренные учебным планом ГАПОУ ТО «ТТСИ и ГХ». На государственную итоговую аттестацию выпускником могут быть представлены отчеты о достижениях: сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Перечень необходимых документов для проведения государственной итоговой аттестации:

- порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. № 968, с учетом изменений, внесенных Приказом от 17.11.2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- методика организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия;
- приказ директора ГАПОУ ТО «ТТСИ и ГХ» о проведении государственной итоговой аттестации;
- приказ директора ГАПОУ ТО «ТТСИ и ГХ» о создании государственной экзаменационной комиссии для проведения государственной итоговой аттестации;
- приказ директора ГАПОУ ТО «ТТСИ и ГХ» о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- приказ директора ГАПОУ ТО «ТТСИ и ГХ» об апелляционной комиссии;
- график защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена;
- техническое описание заданий демонстрационного экзамена;
- инструктаж по технике безопасности, охране труда и санитарным нормам при выполнении заданий демонстрационного экзамена;
- журналы теоретического и производственного обучения за весь период обучения;
- сводная ведомость успеваемости студентов;
- зачетные книжки;
- папки практик;
- протокол государственной итоговой аттестации.

3. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

Для проведения государственной итоговой аттестации ГАПОУ ТО «ТТСИ и ГХ» создается государственная экзаменационная комиссия, в состав которой входят мастера производственного обучения и преподаватели профессиональной образовательной организации, лица, приглашенные из сторонних организаций: преподаватели, представители работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников, эксперты WorldSkills Russia.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, не являющийся работником техникума, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Ответственный секретарь государственной аттестационной комиссии назначается директором техникума.

Расписание проведения государственной итоговой аттестации составляется не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии. Допуск выпускника к государственной итоговой аттестации объявляется приказом по техникуму.

После окончания государственной итоговой аттестации сведения о результатах демонстрационного экзамена передаются в электронные системы CIS, eSim, государственная экзаменационная комиссия составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на Педагогическом совете техникума, и представляется в Департамент образования и науки Тюменской области по требованию. К отчету прилагается копия приказа о выпуске квалифицированных рабочих. В отчете должна быть отражена следующая информация:

- качественный состав государственной экзаменационной комиссии;
- вид государственной итоговой аттестации выпускников по ППКРС;
- средний балл результатов демонстрационного экзамена;
- средний балл за государственную итоговую аттестацию;
- количество дипломов с отличием;
- недостатки в подготовке выпускников по данной профессии;
- выводы и предложения.

4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению: торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.

Обучающийся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
- производство блюд, кондитерских изделий в организациях питания

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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, птицы, дичи.

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.

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.

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.

4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации

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.

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.

5. Организация выполнения выпускной квалификационной работы

Выполнение выпускной квалификационной работы направлено на выявление и определение уровня владения выпускником профессиональными компетенциями в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Допуск выпускников к государственной итоговой аттестации объявляется приказом директора техникума.

6. Процедура проведения государственной итоговой аттестации

Выполнение выпускных квалификационных работ проводится на площадке аккредитованного центра проведения демонстрационного экзамена, в соответствии с Методикой организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, в режиме открытого заседания

государственной экзаменационной комиссии, с участием не менее двух третей ее состава и включает:

- выполнение выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена;
- оценивание результатов выполнения заданий выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена;
- объявление результатов государственной итоговой аттестации.

Содержание и время выполнения выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена зависит от выбранного техникумом Комплекта оценочной документации по компетенции Поварское дело, из числа представленных на сайте Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»:

- Комплект оценочной документации № 1.1 – время выполнения 6 часов;
- Комплект оценочной документации № 1.2 – время выполнения 6 часов;
- Комплект оценочной документации № 1.3 – время выполнения 6 часов;
- Комплект оценочной документации № 1.4 – время выполнения 6 часов.

Номер выбранного Комплекта оценочной документации определяется техникумом и утверждается приказом директора не позднее, чем за два месяца до даты проведения демонстрационного экзамена, о чем уведомляется Союз «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

7. Критерии оценивания выполнения выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Для оценки результатов демонстрационного экзамена, как вида выпускной квалификационной работы, применяются критерии по сто балльной системе, разработанные Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)». Полученные баллы переводятся в оценку по пятибалльной шкале в соответствии с установленными критериями.

Методика перевода результатов демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело в оценку (использовалась методика Союза: за 100% принято 34,80 балла (высший балл из комплекта оценочной документации для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия 2021 года по компетенции по компетенции Поварское дело).

	Максимальный балл	«2»	«3»	«4»	«5»
Задание	Процент выполнения по модулям	0,00% – 19,99%	20,00% – 39,99%	40,00% – 69,99%	70,00% – 100,00%
	Сумма максимальных баллов по модулям	0 – 6,95	6,96 – 13,91	13,92 – 24,35	24,36 – 34,80

Результаты государственной итоговой аттестации и решение о присвоении квалификации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер фиксируются в протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии и объявляются выпускникам в тот же день.

Выпускники, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят ее повторно. В этом случае государственная экзаменационная комиссия определяет сроки повторного экзамена, но не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляции

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

Апелляция подается лично выпускником. Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации. Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора ГАПОУ ТО «ТТСИ и ГХ», в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей техникума, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий, одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Председателем апелляционной комиссии является директор ГАПОУ ТО «ТТСИ и ГХ».

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации. В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол демонстрационного экзамена, подписанный главным экспертом демонстрационного экзамена и экспертной группой, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при выполнении выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является

основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится под роспись 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 апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.