ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 7A8B8B0BC0FC4A4A0D7A0F0E0F0A0C0F0B3
Владелец: Стеклова Елена Анатольевна
Действителен: с 01.07.2021 до 01.10.2022

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОМСКОЙ ОБЛАСТИ
«КАЛАЧИНСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Программа рассмотрена
на заседании ЦМК
Протокол № г.4
от «16» ноября 2022 г.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УПР
_____ Е.Н. Тястова
«16» ноября 2022 г.

ОДОБРЕНО
Работодатель Голендаева И.А.
ИП Голендаева
наименование предприятия
ИП
должность, подпись, ФИО
дата
МП

ОДОБРЕНО
Председатель ГЭК
_____ подпись, ФИО
дата
МП

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Калачинск - 2022

СОДЕРЖАНИЕ

I. Общие положения…… 3

II. Процедура проведения государственной итоговой аттестации……..…… 6

III. Требования к выпускной квалификационной работе в формате демонстрационного экзамена и методика оценивания…….…….. 7

IV. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов…… 10

V. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации….. 11

I. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации является частью образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОП СПО) – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации студентов бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Калачинский аграрно-технический техникум» (далее – БПОУ КАТТ, техникум).

ОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

В соответствии с перечнем профессий среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 в ОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер установлено следующее сочетание квалификаций квалифицированного рабочего, служащего: Повар. Кондитер.

База приема на ОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер – основное общее образование.

Программа государственной итоговой аттестации по ОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с:

Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ФГОС СПО);

Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968;

Распоряжением Министерства просвещения Российской Федерации от 1 апреля 2020 года № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

Положением о проведении государственной итоговой аттестации в БПОУ КАТТ и другими локальными нормативными документами техникума.

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09

Повар, кондитер; стандартам «Ворлдскиллс Россия» по компетенции «Поварское дело».

Выпускник, освоивший ОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК), соответствующими видам 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, 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;

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, и сходные 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 холодных и горячих 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.

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Под тематикой выпускной квалификационной работы понимается наименование комплекта оценочной документации по компетенции.

II. Процедура проведения государственной итоговой аттестации

ГИА является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение образовательной программы среднего профессионального образования, по имеющей государственную аккредитацию ОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

К ГИА допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее - КОД), представляющих комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определённого уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп.

На основе анализа соответствия содержания задания для проведения демонстрационного экзамена задаче оценки освоения ОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в 2022 – 2023 учебном году определен КОД 1.1 - 2022-2024.

Выполнение заданий демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проходит на аккредитованной площадке Центра приема демонстрационного экзамена (ЦПДЭ) бюджетного профессионального образовательного учреждения Омской области «Колледж инновационных технологий, экономики и коммерции», г. Омск, ул. 27-я Северная, 69, материально-техническая база которого соответствует требованиям Союза «Ворлдскиллс Россия» (по договору о реализации образовательной программы в сетевой форме). Места и логистика проведения демонстрационного экзамена разрабатываются ЦПДЭ и доводятся до сведения обучающихся при проведении тренировочных занятий по графику, согласованному директорами организаций-участников реализации образовательной программы в сетевой форме).

В соответствии с учебным планом техникума по ОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (2019-2023 годы обучения) объём времени на подготовку и проведение ГИА составляет 2 недели, даты подготовки и проведения ГИА определяется календарным учебным графиком техникума.

ГИА по ОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК). ГЭК по ОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер формируется из числа педагогических работников техникума, лиц,

приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей, направление деятельности которого соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники. А также в составе ГЭК техникум создает экспертную группу демонстрационного экзамена, которую возглавляет главный эксперт. Состав ГЭК, включая состав экспертной группы, утверждается приказом директора техникума.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы государственной итоговой аттестации. ГЭК действует в течение одного календарного года. Директор техникума является заместителем председателя ГЭК.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях 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.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем ГЭК и хранится в архиве техникума.

Председатель и члены ГЭК присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей.

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом.

Педагогические работники техникума, принимавшие участие в подготовке обучающихся по ОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не допускаются к участию в оценивании заданий демонстрационного экзамена.

На основании решения ГЭК лицам, успешно прошедшим ГИА, выдается документ об образовании и о квалификации (диплом о среднем профессиональном образовании).

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

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 образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

III. Требования к выпускной квалификационной работе в формате демонстрационного экзамена и методика оценивания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (A, C, D, H). Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания. Обучающиеся могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если обучающемуся необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до

начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (A, C, D, H) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

Таблица 1. Обобщенная оценочная ведомость

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	Модуль A: Работа модуля	A: Работа модуля	1,3,4,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	Модуль C: Горячее блюдо из птицы	C: Горячее блюдо из птицы	2,4,7	3,00	1,55	4,55
3	Модуль D: Десерт	D: Десерт	2,4,7	3,60	1,40	5,00
4	Модуль H: Прозрачный бульон (консоме)	H:Прозрачный бульон (консоме)	2,4,7	2,90	1,30	4,20
Итог			-	21,70	13,85	35,55

Члены экспертной группы демонстрационного экзамена в период выполнения обучающимися практического задания оценивают: соблюдение общих требований охраны труда; правильность действий обучающегося в нестандартных (критических) ситуациях; соблюдение требований к выполняемым трудовым действиям; умение спланировать порядок выполнения работ; правильность выбора необходимого для работ оборудования; реализацию стандартных требований к расчёту времени, необходимого для выполнения трудовых действий; чёткое соблюдение графика работ.

В процессе выполнения заданий обучающиеся обязаны неукоснительно соблюдать требования по охране труда и технике безопасности. Несоблюдение норм и правил охраны труда и технике безопасности может привести к потере баллов в соответствии с критериями оценки. Систематическое и грубое нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению от выполнения экзаменационных заданий.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно",

"неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в отметку может быть осуществлен на основе таблицы 2.

Таблица 2. Отношение полученного количества баллов к максимально возможному

Отметка ГИА	«2 неудовлет-ворительно»	«3 удовлет-ворительно»	«4 хорошо»	«5 отлично»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 59,99%	60,00% - 100,00%
Пороги баллов для перевода в отметки	0,00-7,10	7,11-14,21	14,22-21,32	21,33-35,55

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. Перечень чемпионатов, результаты которых засчитываются в качестве оценки "отлично", утверждается приказом союза.

Условием учета результатов, полученных в конкурсных процедурах, является содержательное соответствие компетенции результатам освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, а также отсутствие у обучающегося академической задолженности.

IV. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее - лица с ОВЗ и инвалиды) сдают демонстрационный экзамен в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Закона об образовании и разделе V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968, определяющих Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ОВЗ и инвалидов.

При проведении демонстрационного экзамена для инвалидов и лиц с ОВЗ и при необходимости надо предусмотреть возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания и организацию дополнительных перерывов, с учетом индивидуальных особенностей таких обучающихся.

Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда инвалидов и лиц с ОВЗ.

Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее - лица с ОВЗ и инвалиды) сдают демонстрационный экзамен в соответствии с комплектами оценочной документации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности) таких обучающихся.

При проведении демонстрационного экзамена обеспечивается соблюдение требований, закрепленных в статье 79 «Организация получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья» Закона об образовании и разделе V Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968, определяющих Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ОВЗ и инвалидов.

При проведении демонстрационного экзамена для инвалидов и лиц с ОВЗ и при необходимости надо предусмотреть возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания и организацию

дополнительных перерывов, с учетом индивидуальных особенностей таких обучающихся.

Перечень оборудования, необходимого для выполнения задания демонстрационного экзамена, может корректироваться, исходя из требований к условиям труда инвалидов и лиц с ОВЗ.

V. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам ГИА, проводимой с применением механизма демонстрационного экзамена, выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и(или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).. Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора техникума одновременно с утверждением состава ГЭК. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума. Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА. Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией в течение трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора техникума одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников техникума, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА. 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 иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА 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 ГИА

выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА; об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА. В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные техникумом.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для 8 аннулирования ранее выставленных результатов ГИА 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 до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии, является окончательным и пересмотру не подлежит, хранится в архиве техникума.