

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области

«Тюкалинский профессиональный колледж»

СОГЛАСОВАНО

Председатель ГЭК

О.А.Купцова

12 2021г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор

И.М. Мясникович

« 16 » 2021г.



# ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии  
43.01.09 Повар, Кондитер  
на 2022 год

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

Протокол № 4

от « 29 » 11

2011 г.

**Лист согласования с работодателем**  
**программы государственной итоговой аттестации**  
**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**  
**(очная форма обучения)**

от « 06 » декабря 2011 г.

**Основание:** создание условий для максимального приближения Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих к будущей профессиональной деятельности выпускников, разработка стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников.

**Предмет согласования:** согласование программы государственной итоговой аттестации с работодателем, в связи с реализацией федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО)

**Стороны согласования:**

1. Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Тюкалинский профессиональный колледж» в лице директора Мясникевича Н.М..
2. Кафе «Гермес» в лице индивидуального предпринимателя Купцовой О.А.

№	Сведения об учреждении, организации (наименование, место нахождения, контактный тел.)	Ф.И.О. руководителя, эксперта	Подпись, заверенная печатью учреждения
1.	Кафе «Гермес» 646330 Омская область Г.Тюкалинск Ул. Ленина № 34- а Конт.тел. +7(905)-098-10-28	Купцова Ольга Александровна – индивидуальный предприниматель, инженер - технолог общественного питания.	

## Оглавление

I. Общие положения .....	3
II. Процедура проведения ГИА .....	6
III. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	13
IV. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации.....	14

## 1. Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих) 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

1.3. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

✓ Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

✓ Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569;

✓ приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

✓ приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки РФ от 31.01.2014 № 74 и 17 ноября 2017 года № 1138.

✓ приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования".

✓ приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ;

✓ 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 (письмо Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. N 06-846),

✓ Методическими рекомендациями о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена (Распоряжение Министерства Просвещения от 01.04.2019 № Р-42) с изменениями в приложение к распоряжению от 01 апреля 2020 г. № Р-36;

✓ приказом об утверждении методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (от 31.05.2019 № 31.05.2019-1),

✓ контрольно-измерительными материалами, подготовленными для проведения демонстрационного экзамена Союзом «Молодые профессионалы»,

✓ Уставом профессиональной образовательной организации (далее — Колледж),

✓ Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников БПОУ ТПК, рабочим учебным планом по профессии.

1.4. Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения:

✓ соответствия результатов освоения выпускниками программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей;

✓ готовности выпускника к следующим видам деятельности и сформированности у выпускника соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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, 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 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;

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.

К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

1.5. Государственная итоговая аттестация по программе подготовки квалифицированных специалистов и служащих 43.01.09 Повар, кондитер проводится в виде демонстрационного экзамена.

1.6 Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, рабочим учебным планом и календарным учебным графиком отведено на проведение государственной итоговой аттестации 2 недели.

## II. Процедура проведения ГИА

2.1. Организационные положения.

2.1.1. Регламент проведения ДЭ по стандартам «Ворлдскиллс Россия» определен Методикой организации и проведения ДЭ по стандартам «Ворлдскиллс Россия» (приложение к приказу Союза «Ворлдскиллс Россия» от 31 января 2019 г. №31.01.2019-1).

2.1.2. ДЭ проводится с использованием КОД, представляющей собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп и методики проведения оценки экзаменационных работ, а также инструкции по технике безопасности.

2.1.3. ДЭ проводится на площадке, аккредитованной в качестве Центра проведения демонстрационного экзамена в соответствии с Положением об аккредитации центров проведения демонстрационного экзамена, утвержденным приказом Союза от 20 марта 2019 года №20.03.2019-1, что удостоверяется электронным аттестатом.

База проведения Демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» в 2022 году Омск, 27 Северная, 69, БПОУ ОО «Колледж инновационных технологий, экономики и коммерции».

БПОУ ОО «Тюкалинский профессиональный колледж» организует передвижение студентов к месту проведения Демонстрационного экзамена и обеспечивает сохранность жизнеобеспечения студентов.

2.1.4. Образовательная организация обеспечивает реализацию процедур ДЭ как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

2.1.5. Питьевой режим, горячее питание, медицинское сопровождение и техническую поддержку обеспечивает организация, которая на своей площадке проводит демонстрационный экзамен.

2.1.6. Оценку выполнения заданий ДЭ осуществляет экспертная группа, возглавляемая Главным экспертом, владеющая методикой оценки по стандартам Ворлдскиллс и прошедшая подтверждение в Цифровой платформе ДЭ:

- сертифицированные эксперты Ворлдскиллс;
- эксперты, прошедшие обучение в АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» и имеющие свидетельства о праве проведения чемпионатов;
- эксперты, прошедшие обучение в АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена.

Количество экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» - 6 чел.

2.1.7. В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении ДЭ, не допускается участие в оценивании заданий ДЭ экспертов, принимавших участие в подготовке экзаменуемых студентов и выпускников, или работающих в образовательной организации.

Состав экспертной группы утверждается приказом руководителя образовательной организации.

2.1.8. Все участники и эксперты ДЭ регистрируются в Цифровой платформе ДЭ с учетом требований Федерального закона от 27.07.2006 г. №152-ФЗ «О персональных данных».

2.1.9. Процессы организации и проведения ДЭ, включая формирование экзаменационных групп, процедуры согласования и назначения экспертов, аккредитацию ЦПДЭ, автоматизированный выбор заданий, а также обработка и мониторинг результатов ДЭ осуществляются в Цифровой платформе ДЭ.

2.1.10. Результаты ДЭ по стандартам «Ворлдскиллс Россия» по соответствующей компетенции, выраженной в баллах, обрабатываются в Цифровой платформе ДЭ и удостоверяются электронным документом – Паспортом компетенции (SkillsPassport), форма которого установлена АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)».

2.1.11. При проведении ДЭ может быть организована прямая трансляция хода проведения демонстрационного экзамена, в том числе с использованием общедоступных Интернет-ресурсов.

## **2.2. Организационные мероприятия по проведению демонстрационного экзамена**

2.2.1. Для проведения ДЭ по стандартам «Ворлдскиллс Россия» образовательная организация выбирает из перечня размещенных в Единой системе актуальных требований к компетенциям ([www.esat.worldskills.ru](http://www.esat.worldskills.ru)) КОД из расчета один КОД по одной компетенции для обучающихся одной учебной группы.

Комплект оценочной документации (КОД) № 1.2 разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по компетенции № R 34 «Поварское дело» и рассчитан на выполнение заданий продолжительностью 6 часов.

2.2.2. КОД размещаются АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» на сайтах [www.worldskills.ru](http://www.worldskills.ru) и [www.esat.worldskills.ru](http://www.esat.worldskills.ru) не позднее 01 декабря текущего календарного года.

2.2.3. Использование выбранного КОД в рамках проведения ДЭ по стандартам «Ворлдскиллс Россия» осуществляется без внесения в него каких-либо изменений.

2.2.4. Выбранный формат ДЭ по стандартам «Ворлдскиллс Россия» распространяется на всех обучающихся учебной группы, осваивающих образовательную программу.

2.2.5. После выбора образовательной организацией КОД производится распределение экзаменационных групп с учетом пропускной способности площадок, продолжительности экзаменов и особенностей выполнения экзаменационных модулей по выбранному КОД с соблюдением норм трудового законодательства и документов, регламентирующих порядок осуществления образовательной деятельности.

2.2.6. Одна экзаменационная группа может выполнять задание ДЭ в течение двух смен в соответствии с выбранным КОД. В один день может быть организовано несколько смен.

2.2.7. Одна учебная группа может быть распределена на несколько экзаменационных групп.

2.2.8. Если в соответствии с выбранным КОД экзамен для одной экзаменационной группы проводится более одного дня, экзамены проводятся последовательно, без назначения перерывов между днями. В 2022 году учебная группа сдает демозамен один день в две смены по 4 человека.

2.2.9. Для регистрации в Цифровой платформе ДЭ каждый участник и эксперт должен создать и заполнить личный профиль. Если участник или эксперт ранее зарегистрированы в

Цифровой платформе ДЭ, производится актуализация профиля. Все личные профили должны быть созданы и подтверждены не позднее, чем за 21 календарный день до начала ДЭ.

Ответственность за сведения, содержащиеся в личном профиле, несет персонально каждый участник.

2.2.10. На время проведения ДЭ назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и его эксплуатацию, функционирование инфраструктуры экзаменационной площадки, а также соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

Технический эксперт не участвует в оценке выполнения заданий экзамена, не является членом Экспертной группы и не регистрируется в Цифровой платформе ДЭ.

2.2.11. Ответственность за внесение баллов и оценок в систему CIS несет Главный эксперт.

2.2.12. Главный эксперт и члены Экспертной группы могут быть включены в состав государственной экзаменационной комиссии.

2.2.13. Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в учреждении, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- представители работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

### **2.3. Организация работы в подготовительный день демонстрационного экзамена**

2.3.1. Подготовительный день проводится для экзаменационных групп из одной учебной группы

2.3.2. Подготовительный день проводится за 1 день до начала ДЭ. В подготовительный день Экспертной группой производится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования.

2.3.3. Сверка участников и экспертов осуществляется в соответствии с подтвержденными в Цифровой платформе ДЭ данными на основании документов, удостоверяющих личность.

В случае неявки экзаменуемого, состоящего в списке сдающих в Цифровой платформе ДЭ, не явившийся исключается из списка участников в Цифровой платформе ДЭ.

2.3.4. Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее – ОТ и ТБ) для участников и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под личную подпись. Все участники экзамена должны быть проинформированы о безопасном использовании всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

2.3.5. В Подготовительный день Главным экспертом производится распределение рабочих мест участников на площадке в соответствии с жеребьевкой и их ознакомление с рабочими местами и оборудованием, а также с графиком работы на площадке и необходимой документацией. Жеребьевка проводится в присутствии всех участников способом, исключающим спланированное распределение рабочих мест или оборудования. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом.

Участники должны ознакомиться с подробной информацией о плане проведения экзамена с обозначением обеденных перерывов и времени завершения экзаменационных заданий/модулей, ограничениях времени и условий допуска к рабочим местам, включая условия, разрешающие участникам покинуть рабочие места и площадку, информацию о времени и способе проверки оборудования, информацию о пунктах и графике питания, оказании медицинской помощи, о характере и диапазоне санкций, которые могут последовать в случае нарушения правил и плана проведения экзамена.

2.3.6. После распределения рабочих мест и прохождения инструктажа по ОТ и ТБ участники экзамена должны быть проинформированы о том, что они отвечают за безопасное использование всех инструментов, оборудования, вспомогательных материалов, которые они используют на площадке в соответствии с правилами техники безопасности.

2.3.6. Все лица, находящиеся на площадке проведения экзамена, должны неукоснительно соблюдать Правила и нормы ОТ и ТБ. ЦПДЭ несет всю полноту ответственности за соответствие технологического оснащения экзамена нормам ОТ и ТБ.

## **2.4. Порядок проведения демонстрационного экзамена**

2.4.1. Условием допуска к ДЭ в рамках ГИА является отсутствие у обучающегося академической задолженности и в полном объеме выполненный учебный план (индивидуальный учебный план) по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

2.4.1.1. ГИА проводится ГЭК в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

2.4.1.2. Для проведения ДЭ образовательная организация создает экспертную группу, которую возглавляет Главный эксперт.

2.4.1.3. Состав ГЭК утверждается приказом руководителя образовательной организации.

2.4.1.4. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы ГИА.

Председатель ГЭК по решению образовательной организации и при условии наличия соответствующего сертификата Ворлдскиллс может быть предложен в АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» для выполнения функций главного эксперта на площадке проведения ДЭ.

2.4.2. Допуск к ДЭ осуществляется главным экспертом на основании документа, удостоверяющего личность экзаменуемого.

2.4.3. К ДЭ допускаются участники, прошедшие инструктаж по ОТ и ТБ, а также ознакомившиеся с рабочими местами.

2.4.4. Перед началом экзамена членами экспертной группы производится проверка на предмет обнаружения материалов, инструментов или оборудования, запрещенного в соответствии с техническим описанием, включая содержимое инструментальных ящиков (тулбоксов).

2.4.5 КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, Е, С, D). Демонстрационный экзамен длится 6 часов в течение 1 дня.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту 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 участникам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, Е, С, D) 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 часов.

2.4.6. К выполнению экзаменационных заданий участники приступают после указания Главного эксперта.

2.4.7. Главный эксперт не участвует в оценке выполнения заданий ДЭ.

2.4.8. При проведении ДЭ в качестве процедуры ГИА, допускается присутствие на площадке членов ГЭК для наблюдения за ходом процедуры оценки выполнения заданий ДЭ с целью недопущения нарушения проведения ГИА и обеспечения объективности ее результатов.

2.4.9. Члены ГЭК вправе находиться на площадке исключительно в качестве наблюдателей, не участвуют и не вмешиваются в работу Главного эксперта и Экспертной группы, а также не контактируют с участниками и членами Экспертной группы.

2.4.10. Все замечания, связанные, по мнению членов ГЭК, с нарушением хода оценочных процедур, а также некорректным поведением участников и экспертов, которые мешают другим участникам выполнять экзаменационные задания и могут повлиять на объективность результатов оценки, доводятся до сведения Главного эксперта.

2.4.11. Нахождение других лиц на площадке, кроме Главного эксперта, членов Экспертной группы, Технического эксперта, экзаменуемых, членов ГЭК, не допускается.

2.4.12. В ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

2.4.13. В случае возникновения несчастного случая или болезни экзаменуемого Главным экспертом незамедлительно предпринимаются действия по привлечению ответственных лиц от ЦПДЭ для оказания первой помощи, и уведомляется руководитель образовательной организации (лица, его замещающие). Далее принимается решение об отстранении экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене или назначении ему дополнительного времени в пределах времени, предусмотренного планом проведения демонстрационного экзамена.

В случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.

Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в установленном порядке.

2.4.14. Участник, нарушивший правила поведения на экзамене, и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается Главным экспертом и всеми

членами Экспертной группы. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило.

После повторного предупреждения участник удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Главного эксперта и всех членов Экспертной группы.

2.4.15. Все замечания, связанные, по мнению членов ГЭК, с нарушением хода оценочных процедур, а также некорректное поведение участников и экспертов, которые мешают другим участникам выполнять экзаменационные задания и могут повлиять на объективность результатов оценки, доводятся до сведения Главного эксперта.

2.4.16. В процессе работы участники обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение участником норм и правил ОТ и ТБ ведет к потере баллов. Систематическое и грубое нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению участника от выполнения экзаменационных заданий.

2.4.17. По результатам ГИА, проводимой с применением механизма демонстрационного экзамена, выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласие с ее результатами.

2.4.18. В случае, если обучающийся не прошел ГИА или получил неудовлетворительные результаты, процедура ГИА проводится в соответствии с п. 23 Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (в ред. Приказ в Минобнауки от 31.01.2014 г. № 4, от 17.11.2017 г. №1138).

2.4.19. На демонстрационном экзамене используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день.

## **2.5. Процедура оценивания и подведения итогов демонстрационного экзамена**

2.5.1. Оценка не должна выставляться в присутствии участника ДЭ, если иное не предусмотрено оценочной документацией по компетенции.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, предусмотренными оценочной документацией по компетенции и методикой проведения оценки по стандартам Ворлдскиллс.

2.5.2. Баллы выставляются членами Экспертной группы вручную с использованием предусмотренных в системе CIS форм и оценочных ведомостей, затем переносятся из рукописных ведомостей в систему CIS Главным экспертом по мере осуществления процедуры оценки.

2.5.3. За выполнение заданий ДЭ выставляются баллы в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД. Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%.

2.5.4. По результатам оценки выполненных обучающимися заданий формируется протокол, который подписывается Главным экспертом и членами Экспертной группы, а также заверяется членом ГЭК, если ДЭ проводится в составе ГИА. Протокол является приложением к протоколу заседания ГЭК.

На основании итогового протокола ДЭ на заседании государственной комиссии производится перевод баллов, полученных студентами за ДЭ, в оценку.

2.5.5. Результаты любой из форм ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК.

2.5.6. Перевод баллов, полученных обучающимися за ДЭ, в оценку осуществляется в соответствии с универсальной шкалой.

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 35,55.

#### Система оценки в баллах

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% – 19,99%	20,00% – 39,99%	40,00% – 69,99%	70,00% – 100,00%
Количество баллов	0,00 -7,10	7,11-14,21	14,22-24,88	24,89-35,55

2.5.7. После перевода баллов в оценку ведомость результатов освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ сдается в учебную часть.

2.5.8. Участник может ознакомиться с результатами выполненных экзаменационных заданий в личном профиле в Цифровой платформе ДЭ. Также право доступа к результатам экзамена может быть предоставлено предприятиям - партнерам АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» в соответствии с подписанными соглашениями с соблюдением норм федерального законодательства о защите персональных данных.

## 2.6. Паспорт компетенций (SkillsPassport).

2.6.1. По результатам ДЭ по стандартам «Ворлдскиллс Россия» все участники получают Паспорт компетенций (SkillsPassport).

2.6.2. Паспорт компетенций (SkillsPassport) – электронный документ, формируемый по итогам ДЭ по стандартам «Ворлдскиллс Россия» в личном профиле каждого участника в Цифровой платформе ДЭ на русском и английском языках.

Паспорт компетенций, сформированный на русском языке, и SkillsPassport на английском языке равнозначны.

2.6.3. Форма Паспорта компетенций (SkillsPassport) устанавливается АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)».

### **III. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

3.1. Обучающиеся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья (далее – лица с ОВЗ и инвалиды) сдают ДЭ в соответствии с КОД с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности) таких обучающихся.

3.2. При проведении ДЭ 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. № 968, определяющих Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ОВЗ и инвалидов.

3.3. При проведении ДЭ для лиц с ОВЗ и инвалидов при необходимости должна предусматриваться возможность увеличения времени, отведенного на выполнение задания, и организацию дополнительных перерывов с учетом индивидуальных особенностей таких обучающихся.

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

3.5. При проведении государственной итоговой аттестации выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудиторию, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже; наличие специальных кресел и других приспособлений).

3.7. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации.

#### **IV. Порядок апелляции и передачи государственной итоговой аттестации**

4.1. 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).

4.2. Апелляция подается в апелляционную комиссию, созданную приказом директора Колледжа, лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день ее проведения.

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

4.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией, созданной приказом директора ПОО одновременно с утверждением состава ГЭК, не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

4.4. 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.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

4.5. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

4.6. 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 аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат аттестации.

В последнем случае результат 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 ГИА в дополнительные сроки, установленные Колледжем.

4.7. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение ее председателя о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

4.8. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

4.9. 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.

4.10. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

4.11. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.