Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плюхин Михаил Юрьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 30.10.2026 17:28:05
Уникальный программный ключ:
65a4b0d1f7bc3661fe332817a27467018408388f

Приложение к образовательной программе

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ**
**НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ**
**при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**З А П А Д Н Ы Й  Ф И Л И А Л**

---

УТВЕРЖДЕНА
решением Ученого Совета
Западного филиала РАНХиГС
протокол №____ от "__"_____ 2026 г.

# ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

**по специальности**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**направленность образовательной программы**

**ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**квалификация выпускника**

**СПЕЦИАЛИСТ ПО ПОВАРСКОМУ И КОНДИТЕРСКОМУ ДЕЛУ**

**квалификация**

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

**ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

**ОЧНАЯ**

**Набор 2024**

**Калининград, 2026**

Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779).

Программа ГИА рассмотрена на заседании ПЦК «Технология и поварское дело»
Протокол № 1 от «27» августа 2026 г.
О.В. Анистратова - председатель ПЦК «Технология и поварское дело»

Программа рассмотрена Учебно-методическим советом и рекомендована к утверждению
Протокол № __ от «__» _____ 2026 г.

Разработчики программы:
О.В. Мартыненко ─ директор колледжа, Западный филиал РАНХиГС;
Н.В. Бурма ─ заместитель директора колледжа, Западный филиал РАНХиГС;
Е.А. Науменко ─ заведующий отделением Технология и поварское дело, Западный филиал РАНХиГС.

**СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ..... 4**

**2. НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ..... 4**

**3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 6**

**4. ВИД ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ..... 11**

**5. ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ..... 11**

**6. МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ..... 11**

**7. ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ, СРОКИ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ..... 12**

**8. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ. ..... 12**

**9. КРИТЕРИЯМИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВКИ СТУДЕНТА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ..... 16**

**10. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ..... 17**

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

**Цель государственной итоговой аттестации**

- Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) направлена на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

**Задачи государственной итоговой аттестации:**

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;
- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

**Допуск к государственной итоговой аттестации:**

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

**Результат государственной итоговой аттестации:**

- Государственная итоговая аттестация является обязательной процедурой для выпускников, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования в Западном филиале РАНХиГС.
- По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело присваивается квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

**Утверждение программы государственной итоговой аттестации:**

- Программа ГИА пересматривается и утверждается каждый учебный год.
- Программа ГИА доводится до сведения студентов за шесть месяцев до начала ГИА.

# 2. НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и разработана на основе требований следующих нормативно-правовых документов:

– Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 19 ноября 2014 г., регистрационный N 34779);

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями).

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22.05.2026 г. №351 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г. № 800»

– Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 апреля 2023 г. № 285 «Об операторе демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования»

– Постановление Правительства РФ от 12.05.2012 № 473 «Об утверждении Устава Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Российская Академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ»»;

– Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 16 июня 2025 г. № 01-09-290/2025 «Порядок обследования центров проведения демонстрационного экзамена (с изменениями и дополнениями)».

***Принятые сокращения:***

СПО – среднее профессионального образование;

ГИА – Государственная итоговая аттестация;

ГЭК – Государственная экзаменационная комиссия

КИМ – Контрольные измерительные материалы

ЦПДЭ – Центр проведения демонстрационного экзамена

ОК – Общая компетенция;

ПК – Профессиональная компетенция;

ОП, ОП СПО – Образовательная программа среднего профессионального образования;

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего

профессионального образования;

УГПС – Укрупненная группа профессий и специальностей;

ОВЗ – Ограниченные возможности здоровья;

ИРПО – Институт развития профессионального образования, официальный оператор демонстрационного экзамена.

# 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

## 3.1. Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки областью профессиональной деятельности выпускников является:

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

## 3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации сложных блюд и кулинарных изделий;
- кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- процессы и операции приготовления продукции питания;
- рецептуры, нормы расходов сырья, полуфабрикатов;
- технологии и режим приготовления блюд и кондитерских изделий;
- посуда и инвентарь.

## 3.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
- Повар
- Кондитер

**3.4. Выпускник должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):**

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

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

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**3.5. Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

**ВД - Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.**

Оцениваемые профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**ВД - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Оцениваемые профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ВД - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Оцениваемые профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**ВД - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Оцениваемые профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**ВД - Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Оцениваемые профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

**ВД - Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.**

Оцениваемые профессиональные компетенции:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

**ВД - Освоение видов деятельности по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)**

Оцениваемые профессиональные компетенции:

ПК 7.1. Организовывать выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК 7.2. Осуществлять выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 7.3. Организовывать выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

ПК 7.4. Осуществлять выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции

## 4. ВИД ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- Демонстрационный экзамен

## 5. ФОРМА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- Демонстрационный экзамен проводится в форме моделирования реальных производственных ситуаций, позволяющих студентам продемонстрировать умение решать практические задачи профессиональной деятельности

## 6. МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения демонстрационного экзамена в составе экзаменационных групп.
- Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с спецификацией КИМ на базе колледжа Западного филиала РАНХиГС.

## 7. ОБЪЕМ ВРЕМЕНИ, СРОКИ ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

**Сроки проведения ГИА**

- Демонстрационный экзамен проводится в соответствии с единым графиком, формируемым оператором.

**Объем времени ГИА**

- 216 часов.

## 8. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.

**Порядок организации подготовки демонстрационного экзамена:**

Демонстрационный экзамен проводится с использованием контрольных измерительных материалов, представляющих собой комплексы заданий стандартизированной формы и критериев их оценивания.

КИМ сопровождаются спецификацией КИМ, размещаемой в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций (далее - оператор), **ежегодно до 1 сентября**, предшествующего году их использования.

ГЭК контролирует порядок проведения государственной итоговой аттестации, в том числе посредством направления членов ГЭК на демонстрационные экзамены.

Оператор обеспечивает методическое сопровождение организации и проведения демонстрационного экзамена, включая формирование единого графика проведения демонстрационного экзамена оператором, в том числе с использованием информационных систем, а также обобщение и анализ результатов демонстрационного экзамена в Российской Федерации.

КИМ публикуются на официальном сайте оператора демонстрационного экзамена https://de.firpo.ru/om/ .

**Содержание ГИА**

КИМ демонстрационного экзамена — это контрольные измерительные материалы. Они представляют собой пакет документов, который включает практические задания, точные условия их выполнения, требования к оборудованию и критерии, по которым независимые эксперты оценивают навыки выпускника.

КИМ состоит из:

- Спецификации: описание экзамена, его целей, времени и структуры;
- Практического задания: реальная или смоделированная производственная задача для студента;

- Плана и правил: список нужных инструментов, сырья и приборов;
- Критерий оценки: схемы и таблицы для начисления баллов экспертами.

**Процедура проведения демонстрационного экзамена**

Подготовка и материалы:

- Проекты спецификаций и контрольные измерительные материалы проходят профессионально-общественное обсуждение и утверждаются заблаговременно;
- Экзамен проходит в аккредитованном Центре проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ), оснащенном необходимым оборудованием;
- Управление процессом и фиксация результатов осуществляются через специализированные цифровые системы оператора.

Проведение экзамена:

- Допуск: Выпускники допускаются по итогам освоения ОП;
- Экспертная оценка: Работу оценивает экспертная группа, в которую не могут входить лица с трудовыми или договорными отношениями с проверяемым студентом;
- Уровни сложности: базовый уровень.

Порядок проведения процедуры:

- Публикация расписания и материалов: ежегодно до 1 сентября федеральный оператор (ИРПО) утверждает единый график экзаменов и КИМ (контрольные измерительные материалы).
- Получение заданий: Члены региональной ГЭК получают защищенные КИМ и критерии оценивания ровно за один рабочий день до старта.
- Хронометраж на площадке: Администратор ЦПДЭ обязан оповещать студентов о ходе времени каждые 60 минут, а также за 30 и за 5 минут до окончания работы.
- Фиксация результатов: Оценка выставляется экспертами по 100-балльной системе и загружается в цифровую систему.
- Автоматическое «отлично»: Победителям и призерам профильных чемпионатов профессионального мастерства («Профессионалы», «Абилимпикс», «АртМастерс») высший балл за демоэкзамен теперь засчитывается автоматически.

Итоги:

- Результаты: заносятся в цифровую систему учета.
- Документ: успешно сданные навыки подтверждаются выгрузкой данных в систему цифрового паспорта компетенций

Выпускник, не прошедший ГИА, в том числе не явившийся:

- по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Филиала;

- без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине), и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные сроки:

- для выпускников не прошедших ГИА по уважительной причине:

  дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные Филиалом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником;

- для выпускников не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты:

  для прохождения ГИА выпускники восстанавливаются в Филиал на период времени, установленный локальными актами Академии, но не менее 6 недель, предусмотренных календарным учебным графиком для прохождения ГИА.

**Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

- Филиал обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
- ЦДПЭ - аккредитованный на площадке Филиала, обладает необходимыми ресурсами в соответствии с спецификацией КИМ.
- Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения демонстрационного экзамена в составе экзаменационных групп.

**Состав государственной экзаменационной комиссии:**

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательных организаций, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников и иных;
- представителей работодателей направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники

В состав ГЭК входя:

- Председатель, заместители председателя, члены и ответственный секретарь.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Состав ГЭК (проводимой в форме демонстрационного экзамена):

- утверждается распорядительным актом Министерства образования Калининградской области, **не позднее 15 ноября** года, предшествующего году проведения ГИА. Председателем ГЭК является руководитель или заместитель руководителя указанного органа.
- Формирование состава ГЭК осуществляется исходя из необходимости обеспечения

присутствия не менее одного ее члена на каждом демонстрационном экзамене в соответствии с графиком проведения демонстрационного экзамена субъекта Российской Федерации.

- Состав ГЭК действует в течение одного календарного года, следующего за годом его утверждения
- Для проведения демонстрационного экзамена решением ГЭК на основании предложений Филиала в срок **не позднее 15 декабря** года, предшествующего календарному году проведения демонстрационного экзамена, утверждается список экспертов по укрупненным группам профессий и специальностей (далее - УГПС), по которым проводится демонстрационный экзамен, из числа педагогических работников, представителей работодателей и их объединений, обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профилю УГПС (далее - эксперты), для участия в оценке демонстрационного экзамена
- Для проведения демонстрационного экзамена Филиалом создается экспертная группа из числа экспертов. В состав экспертной группы не могут входить эксперты, имеющие трудовые или иные договорные отношения с Филиалом. Эксперты соответствуют профилю специальности среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный экзамен.
- Для координации работы экспертной группы назначается администратор центра проведения экзамена. Администратор центра проведения экзамена не входит в состав экспертной группы.

**Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении (далее - апелляция).:

- Порядка проведения ГИА
- Несогласии с результатами ГИА

Апелляция подается в апелляционную комиссию:

- лично выпускником
- или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника.

Сроки подачи Апелляция

- о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена;
- о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Сроки рассмотрения Апелляция

- не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается Министерством образования Калининградской области.

Состав Апелляционной комиссии:

- председателя апелляционной комиссии,
- не менее пяти членов апелляционной комиссии
- секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников Филиала, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК.

  могут быть также привлечены
- члены экспертной группы, технический эксперт

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право:

- (совершеннолетний) присутствовать при рассмотрении апелляции.
- (несовершеннолетний) присутствовать с единим из родителей (законных представителей).
- Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность

Порядок рассмотрения:

- Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.
- Решение принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего является решающим.
- Решение апелляционной комиссии доводится до сведения в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.
- Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

## 9. КРИТЕРИЯМИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ ПОДГОТОВКИ СТУДЕНТА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок:

- "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно"
- объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Процедура оценивания результатов КИМ осуществляется членами экспертной группы по **100-балльной системе в соответствии с требованиями спецификациями КИМ.**

Перевод результатов, полученных за демонстрационный экзамен, в оценку по пятибалльной шкале проводится исходя из полноты и качества выполнения задания.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются:

- по фактически выполненной работе,
- или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной

причине.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя.

## 10. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, спецификация КИМ, КИМ оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом
- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников:

- не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.