Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плюхин Михаил Юрьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 30.10.2026 17:30:23
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 2025

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.