

Первомайский филиал
областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Томский аграрный колледж»
(ПмФ ОГБПОУ «ТАК»)

ОБСУЖДЕНО

На заседании педагогического совета
с участием председателя ГЭК

Протокол № 2 от 06.11 2025г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «ТАК»

Е.В. Кускова

2025г



**ПРОГРАММА
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по профессии 16675, 12391 «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов»
код, наименование

адаптированной основной профессиональной программы обучения

Квалификация:

Повар 2-3 разряда

Изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряда

Форма обучения: очная

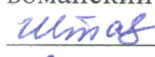
РАССМОТРЕНО

на заседании методического объединения

от « 30 » 10 2025г.

Руководитель МО  /Е.В. Дулякова/**СОГЛАСОВАНО**

Заведующая производством ПО «Первомайский хлебозавод»

 С.М. Штабнова

« 6 » 11 2025г

Программа итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 22 декабря 2016 года № 44898

Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденного Приказом Министерства просвещения РФ № 438 от 26 августа 2020 г.;

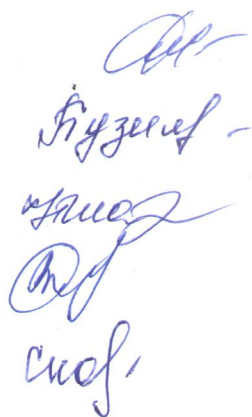
Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29.09.2015 № 39023 ;

Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017, выпуск №51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30. Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание», тарифно-квалификационные характеристики профессии «12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов»; Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94

Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения России от 08.11.2021 года №800. (ред. от 22.11.2024 г.)

Программа ИА входит в состав фонда оценочных средств по профессии 16675, 12391 «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов » для итоговой аттестации.

Организация-разработчик: Первомайский филиал областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Томский аграрный колледж»

Разработчики:**Зам.директора**
(занимаемая должность)**Зав. филиалом**
(занимаемая должность)**Зав.УМО**
(занимаемая должность)**Преподаватель**
(занимаемая должность)**Мастер ПО**
(занимаемая должность)**С.В. Лаврушенко**
(инициалы, фамилия)**Т.А. Бузимова**
(инициалы, фамилия)**Н.В. Глазырина**
(инициалы, фамилия)**В.В. Сизова**
(инициалы, фамилия)**Ю.Л.Скорсюк**
(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	6
2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	7
3. КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	10
4. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	11
5. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	12
6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ	12
ПРИЛОЖЕНИЯ	14

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Итоговая аттестация выпускников, осваивающих программу профессиональной подготовки является обязательной и проводится в соответствии с Законом РФ № 273 «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства просвещения РФ от 08.11.2021 года №800. (ред. от 22.11.2024 г.) «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», положением о государственной итоговой аттестации выпускников колледжа.

1.2. Целью итоговой аттестации является определение соответствия уровня подготовки выпускников требованиям с последующей выдачей документа государственного образца - свидетельства о профессии.

1.3. Программа итоговой аттестации является частью основной профессиональной программы обучения по профессии 16675, 12391 «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов».

1.4. Программа итоговой аттестации разрабатывается методическим объединением Первомайского филиала и утверждается директором областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Томский аграрный колледж»

Основанием для разработки программы ИА служат:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации».
- Приказ Министерства просвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 г. (в ред. От 22.11.2024г) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ 22 декабря 2016 года № 44898
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, Приказом Министерства просвещения РФ № 438 от 26 августа 2020 г.
- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29.09.2015 № 39023
- Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2017, выпуск №51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30. Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание», тарифно-квалификационные характеристики профессии «12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов»;
- Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94;
- Устав областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Томский аграрный колледж»;
- Положение «Об проведения итоговой аттестации обучающихся по не имеющим государственной аккредитации образовательным программам» (утвержденное директором колледжа 16.04.2021г)
- рабочий учебный план по профессии 16675, 12391 «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов», утвержденный 31.05.2024 г.

1.5. Формой итоговой аттестации является выполнение выпускной практической квалификационной работы. Выпускная практическая квалификационная работа проводится в форме демонстрационного экзамена.

1.6. Программа итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала итоговой аттестации. За 6 месяцев до начала итоговой аттестации проводится организационное собрание выпускников с повесткой дня:

1. Ознакомление обучающихся с программой итоговой аттестации, требованиями к выпускной практической квалификационной работе в форме демонстрационного экзамена, с критериями оценки.
2. Представление утвержденного КОД заданий.
Собрание оформляется протоколом (приложение1).

1.7. К итоговой аттестации допускается обучающиеся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по программе профессиональной подготовки по профессии 16675, 12391 «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов».

1.8. Необходимым условием допуска к ИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по виду профессиональной деятельности.

2.ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Выпускная практическая квалификационная работа должна соответствовать объёму знаний, умений и практических навыков, а так же предусматривать сложность работы не ниже 2 разряда по профессии 16675,12391 «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Выпускник, освоивший основную профессиональную программу обучения (далее – ОППО), должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Код	Наименование
1	2
ВПД	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

Выпускник, освоивший ОППО, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 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.

2.3 Выполнение выпускной практической квалификационной работы направлено на выявление уровня профессиональной подготовки выпускника, предусмотренного квалификационной характеристикой и определение готовности его к самостоятельной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения практических задач.

1-й этап: выполнение выпускной практической квалификационной работы (ВПКР) в форме демонстрационного экзамена

Мастер производственного обучения и преподаватель профессиональных дисциплин своевременно подготавливает необходимое оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию и обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся выдаётся задание на выполнение выпускной практической квалификационной работы, где сообщается порядок и условия выполнения работы, нормы времени, рабочее место (приложение 4).

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии государственной экзаменационной комиссии. В процессе выполнения обучающиеся демонстрируют освоение профессионального модуля (профессиональных компетенций).

На презентацию результата продукта (работы) и ответы на вопросы отводится 5-7 мин.

Результаты выполнения работ заносятся в протокол.

2.4 Критерии оценивания выпускной практической квалификационной работы

Выполненная выпускная практическая квалификационная работа (ВПКР) оценивается государственной экзаменационной комиссией в баллах: отлично (5), хорошо (4), удовлетворительно (3), неудовлетворительно (2).

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении тарифного разряда по профессии и выдаче свидетельства о присвоении квалификации комиссия учитывает:

- итоги успеваемости по дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана;
- выполнение программ учебной и производственной практик;
- результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы;
- данные производственных характеристик.

Карта оценивания выпускной практической квалификационной работы критерии и показатели оценивания качества профессиональной подготовки при защите ВПКР

№ п/п	Показатели	Уровень		
		«Высокий»	«Средний»	«Низкий»
1.	Соблюдение технических и технологических требований к качеству работы	Выполняет все нормативы даже при выполнении работ высокой сложности	Выполняет нормативы	Имеют место отклонения
2.	Умения самостоятельно	Полностью самостоятельно	Планирует самостоятельно,	Нуждается в помощи мастера

	планировать выполнение работы	планирует выполнение работы	иногда советуется с наставником	или наставника
3.	Навыки и умения использования инструмента	Рационально выбирает и использует инструмент	Правильно использует инструмент	Есть ошибки в использовании инструмента
4.	Навыки и умения использования оборудования	Работает с соблюдением всех требований на технологическом оборудовании любой сложности	Работает с соблюдением основных требований на технологическом оборудовании	Нуждается в помощи при работе на технологическом оборудовании
5.	Овладение приемами работ	Безупречно владеет приемами работ	Владеет приемами работ	Имеют место отдельные замечания и ошибки
6.	Навыки и умения осуществлять самоконтроль, контроль качества работ	Постоянно осуществляет самоконтроль, контроль качества выпускаемой продукции – брак в работе отсутствует	Следит за качеством работы, имеет место устранимый самостоятельно брак	Контроль работы осуществляет эпизодически, имеет место брак в работе
7.	Понимание нормативной документации	Самостоятельно разрабатывает, правильно читает и использует в работе всю нормативную документацию	Правильно читает нормативную документацию	Нуждается в помощи и пояснениях при самостоятельной работе нормативной документацией
8.	Профессиональная самостоятельность	Работает полностью самостоятельно, организован	Работает в основном самостоятельно	Нуждается в помощи и (или) контроле
9.	Соблюдение требований охраны и безопасности труда	Соблюдает требования ОТ и ТБ, замечания и нарушения отсутствуют	Соблюдает основные требования ОТ и ТБ, есть незначительные замечания, нарушения отсутствуют	Имеют место замечания и (или) нарушения требований ТБ
10.	Умение рационально организовывать рабочее место	Организует рабочее место рационально, в соответствии с требованиями	Организует рабочее место, в общем, рационально, есть несущественные замечания	Рабочее место организовано нерационально, не отвечает требованиям
11.	Соблюдение норм расхода продукции	Соблюдает нормы, рационально используя любой продукт	В общем, соблюдает нормы расхода	Имеет место перерасход сырья
12.	Выполнение норм времени	Выполняет рабочую норму времени, соответствующую	Выполняет рабочую норму времени	Есть отклонения от рабочей нормы времени

		более высокому квалификационному разряду		
13.	Профессионально – значимые личностные качества	Ответственно подходит к выполнению любой работы, безупречно соблюдает трудовую дисциплину, трудолюбив, выдержан, проявляет настойчивость, интерес и целеустремленность	Выполняет работу ответственно, нет нарушений трудовой дисциплины	Имеют место дисциплинарные замечания, к работе относятся равнодушно

Более высокий уровень квалификации устанавливается обучающимся, которые выполнили выпускную практическую квалификационную работу повышенной сложности в установленное нормами время, обеспечили высокое качество продукции, получили производственные характеристики с отличным отзывом о работе за период производственной практики и рекомендацию от работодателя о присвоении повышенного разряда и имеют оценки 5 (отлично) по письменной экзаменационной работе.

Пониженный разряд устанавливается студентам в случае отклонения от установленных показателей ЕТКС (единый тарифно-квалификационный справочник).

3.КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

3.1 Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт Повар

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	

В	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	В/01.4	4
			Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4	

3.2. Описание работ, входящих в квалификационные требования по профессии Изготовитель пищевых полуфабрикатов

Изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-го разряда

Характеристика работ. Ведение простых процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов. Чистка картофеля, овощей, зелени и плодов на машине или вручную. Наблюдение за процессом машинной чистки картофеля и корнеплодов с соблюдением установленных норм отходов. Доочистка картофеля и корнеплодов от глазков, пятен, оставшейся кожицы после машинной чистки. Сортировка, калибровка, промывка картофеля и корнеплодов на машинах или вручную. Загрузка картофеля, корнеплодов в машины. Жилровка лопаточной части и толстого края говяжьих, телячьих, бараньих, свиных и других туш. Зачистка мяса. Заточка и правка ножей.

Должен знать: технические правила первичной обработки картофеля, овощей и зелени машинным способом и вручную, признаки их доброкачественности; требования, предъявляемые к качеству готовых полуфабрикатов; нормы допустимых отходов при чистке и доочистке картофеля и корнеплодов.

Изготовитель пищевых полуфабрикатов 3-го разряда

Характеристика работ. Ведение средней сложности процессов первичной обработки сырья при изготовлении полуфабрикатов. Кулинарный разруб туш, полутуш, четвертин крупного и мелкого скота на отрубы в соответствии со схемами их разделки. Отделение телячьих, бараньих, свиных грудинок от кореек. Обвалка спинно-грудной части туш. Отделение мышечной, жировой и соединительной тканей от костей, не допуская остатков мяса на костях, жира и сухожилий во впадинах костей, наличия в мясе мелких косточек. Срезка шпига со свиных туш. Полная зачистка костей от мяса. Жилровка крестцово-поясничной части, задней ноги. Распиловка кости пилой. Разделка рыбы частиковых пород на тушки. Обработка тушек методом фиксации. Порционирование субпродуктов. Приготовление котлетной массы из мяса, рыбы и овощей, начинок для пельменей, вареников. Сульфитация картофеля. Промывка картофеля после сульфитации. Приготовление сульфитационного раствора, заливка его в емкости в определенной пропорции. Замешивание дрожжевого теста для пирожков жареных, печеных и других изделий, теста для пельменей, вареников. Разделка теста. Разборка мяса по сортам и видам: боковая, наружная часть, верхняя, внутренняя, тонкий, толстый край. Сортировка кости по видам. Нарезка, нарубка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса: бефстроганов, азу, гуляш, рагу, плов и других. Нарезка рыбы на порции в зависимости от вида последующей тепловой обработки: кругляши, филе с кожей, без кожи, с позвоночной частью и без нее. Шинковка, измельчение, протирка картофеля, сырых, квашеных и вареных овощей. Формовка изделий из котлетной массы, теста с соблюдением заданного рецептурой их веса. Фарширование овощей, приготовление салатов, маринадов. Взвешивание, укладка, упаковка полуфабрикатов. Расфасовка в определенном соотношении распиленной трубчатой, позвоночной, реберной кости.

Должен знать: схемы разделки мясных туш, птицы, рыбы; сущность технологического процесса изготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, рубленой и котлетной массы, очищенного картофеля, овощей, дрожжевого теста, теста для пельменей и вареников; методы органолептической оценки качества сырья; требования, предъявляемые к качеству изготавливаемых полуфабрикатов, условия, сроки реализации, правила их упаковки, хранения и транспортировки; правила эксплуатации используемого оборудования, поверки весов.

4. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

В протоколах заседаний экзаменационной комиссии записываются результаты каждого вида работ и особые мнения членов комиссии. Результаты объявляются в тот же день.

Решение экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании (при равном числе голосов голос председателя является решающим) и заносится в протокол решения ЭК.

Решение экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим итоговую аттестацию, и выдачи соответствующего свидетельства о профессии объявляется приказом директора колледжа.

При получении выпускником неудовлетворительной оценки по любому виду работ итоговая оценка выставляется «2» (неудовлетворительно).

Выпускники, не выполнившие один из видов ИА, не допускаются к последующему виду аттестационных испытаний. Порядок повторного прохождения итоговой аттестации определяется согласно Положения о итоговой аттестации выпускников колледжа.

После окончания итоговой аттестации экзаменационной комиссией готовится отчет, в котором дается анализ результатов итоговой аттестации выпускников, характеристика общего уровня и качества профессиональной подготовки выпускников, количество свидетельств с отличием, указывается степень сформированности и развития общих и профессиональных компетенций, личностных и профессионально важных качеств выпускников и выполнения потребностей рынка труда, требований работодателей. Указываются имевшие место быть недостатки в подготовке выпускников, предложения о внесении изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения и совершенствованию качества подготовки выпускников.

5. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

При проведении итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограничений возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении 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 итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, 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).

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

6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

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

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации непосредственно в день проведения итоговой аттестации или не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов итоговой аттестации.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта образовательной организации.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей 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. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения итоговой аттестации 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 итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат итоговой аттестации;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

