

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЕРЕЩАГИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ ВМТ)

СОГЛАСОВАНО
Заведующий производством
ООО «Зюкайский хлеб»

Председатель ГЭК

А.В. Носкова

«02» октября 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ВМТ

И.А. Елохов

«02» октября 2024 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности **19.02.11 «Технология продуктов питания**
из растительного сырья»

Верещагино, 2024

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора ГБПОУ ВМТ

_____ А.Ш.Черемных

" ____ " _____ 2024_ г.

– Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от «18» мая 2022 г. № 341 и в соответствии с приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Верещагинский многопрофильный техникум"

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	6
3. Требования к проведению демонстрационного экзамена	7
4. Организация и проведение защиты дипломного проекта	7
5. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации.....	8
6. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации	
7. Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников	
8. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации	
Приложение А	
Приложение Б	

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «Верещагинский многопрофильный техникум» по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Закон об образовании).

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 341.

- Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Локальными актами техникума.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

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.

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) обучающихся, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, является обязательной.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Содержание программы ГИА доводится до сведения обучающихся в срок, не позднее чем за 6 месяцев до начала проведения ГИА.

К Государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

На заседание Государственной экзаменационной комиссии образовательным учреждением представляются следующие документы:

Для проведения ГИА предоставляется следующий перечень документов:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» от 18.05.2022 г № 341;

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

- программа ГИА по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»;

- приказ МОН ПК об утверждении председателя Государственной экзаменационной комиссии;

- приказ директора техникума об утверждении состава Государственной экзаменационной комиссии по образовательной программе;
- приказ о составе апелляционной комиссии;
- приказ о закреплении тем дипломных работ;
- приказ о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- сводная ведомость итоговых оценок выпускников;
- зачётные книжки студентов;
- дипломные работы с отзывами руководителей;
- расписание (график) защиты дипломной работы;
- бланки (книга) протоколов заседаний ГЭК;
- оценочный лист ДП.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» присваивается квалификация: техник-технолог.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1 Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
В соответствии с ФГОС	
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ.02. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного	ПМ. 04 Обеспечение деятельности

подразделения	структурного подразделения
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Таблица 2 Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса. ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие компетенции:

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 общечеловеческих 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.».

Требования к проведению демонстрационного экзамена

ГИА выпускников по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» включает сдачу демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Демонстрационный экзамен проводится по двум уровням:

- демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

- демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, а также квалификационных требований, заявленных организациями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных

материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Организация и проведение защиты дипломной работы

Программа организации проведения защиты дипломной работы как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломной работы, порядок оценки результатов дипломной работы.

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков. Тематика дипломных работ определяется образовательной организацией.

Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику дипломных работ, структуру и содержание дипломной работы, порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

Форма государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» – сдача демонстрационного экзамена базового уровня и защиты дипломной работы.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», на сдачу демонстрационного экзамена базового уровня и защиты дипломной работы отводится 216 часов (6 недель), 144 часа (4 недели) - на подготовку и 72 часа (2 недели) - на прохождение ГИА.

Конкретные сроки подготовки и проведения ГИА устанавливаются графиком учебного процесса утверждаемого на учебный год, даты проведения устанавливаются приказом директора.

ГИА по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья» включает подготовку и защиту дипломной работы.

Дипломная работа выполняется по одному или нескольким освоенным профессиональным модулям.

Содержание дипломной работы должно отражать профессиональные компетенции,

соответствующие основным видам профессиональной деятельности. Сложность работы должна соответствовать уровню специалиста среднего звена.

Примерный перечень тем дипломной работы по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»:

- 1) Проектирование автоматизированной технологической линии по производству бородинского хлеба
- 2) Проектирование автоматизированной технологической линии по производству сдобных сухарей
- 3) Проектирование автоматизированной технологической линии по производству спагетти
- 4) Анализ технологии производства мучно-кондитерских изделий
- 5) Анализ производства хлебобулочных изделий
- 6) Технология хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки
- 7) Использование пшеничной муки различных сортов при производстве хлебобулочных изделий
- 8) Технология хлебобулочных изделий с использованием пшеничной муки
- 9) Технология производства пшеничной муки
- 10) Технология производства ржаной обойной муки
- 11) Технология производства макаронной муки
- 12) Технология производства кукурузной муки
- 13) Технология производства перловой крупы
- 14) Технология производства пшеничного хлеба
- 15) Технология производства ржаного хлеба
- 16) Технология производства ржано-пшеничного хлеба
- 17) Технология производства печенья
- 18) Технология производства макаронных изделий
- 19) Технология производства хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием заквасок
- 20) Технология производства пряников
- 21) Технология производства макаронных изделий быстрого приготовления
- 22) Технология производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопарным способом
- 23) Технология производства хлебобулочных изделий опарным способом
- 24) Технология производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ускоренной технологии
- 25) Технология производства халвы
- 26) Технология производства мармеладных изделий
- 27) Технология производства пастильных изделий
- 28) Технология производства вафель
- 29) Технология производства манной крупы
- 30) Технология производства пшенично-ржаного хлеба

Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

Выпускники, освоившие программу по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена базового уровня и защиты дипломной работы.

Дипломная работа выполняется выпускником в соответствии с выбранной темой и требованиями, установленными Программой ГИА по специальности.

Защита дипломной работы обучающегося должна сопровождаться демонстрацией

электронной презентации. Электронная презентация должна содержать не более 7-10 слайдов, раскрывающих содержание работы.

На защиту обучающимся дипломной работы отводится до 30 минут. Защита дипломной работы включает: зачитывание отзыва членом комиссии; доклад выпускника (не более 8 минут); вопросы членов Государственной экзаменационной комиссии и ответы выпускника на вопросы.

Защита дипломной работы оценивается государственной экзаменационной комиссией по пятибалльной системе.

Требование к продолжительности демонстрационного экзамена – продолжительность не более 3 астрономических часов.

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

Полученное количество баллов переводятся в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

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

Членами экспертной группы с использованием предусмотренных в ИСО форм и оценочных ведомостей выставляются полученные баллы.

Главным экспертом или техническим экспертом, осуществляющим функции поддержки деятельности главного эксперта, по мере осуществления процедуры оценки, баллы переносятся из заполненных оценочных ведомостей в ИСО.

Главным экспертом производится блокировка баллов в ИСО.

Главным экспертом и членами экспертной группы производится сверка баллов, занесенных в ИСО, с формами оценивания, заполненными экспертами.

Баллы выставляются в протоколе проведения ДЭ, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения ДЭ для экзаменационной группы.

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок:

«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» – и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Образовательные организации самостоятельно устанавливают шкалу перевода баллов в отметку, определяя для каждой отметки свой конкретный диапазон значений в рамках общей предельной суммы баллов установленной КОД.

В качестве общей предельной суммы баллов, в рамках которой будут определяться диапазоны значений, соответствующие конкретной отметке, используется значение максимального балла по модулям ДЭ в соответствии с КОД.

Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

В основе оценки защиты дипломной работы лежит пятибалльная система.

«Отлично» - работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями, имеет положительные отзывы руководителя и рецензента, при защите проекта студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» - работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями, имеет положительный отзыв руководителя и рецензента, при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» - работа носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения, в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа, при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» - работа не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях, не имеет выводов либо они носят декларативный характер, в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания, при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

Критерии оценивания результатов выполнения заданий ДЭ устанавливаются в соответствии с требованиями КОД.

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

Максимальное количество баллов, которое можно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена базового уровня, принимается за 100 %.

Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы 1.

Таблица 1 - Перевод баллов в оценку

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%	20,00%	40,00%	70,00%
	19,99%	39,99%	69,99%	100,00%

Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в

том числе до выхода из центра проведения экзамена.

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

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее 3 рабочих дней с момента ее поступления.

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

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее 5 членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность. Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений: об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях или об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более 4 месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с

момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

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

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.