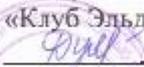


Министерство образования Саратовской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Марковский политехнический
колледж»

СОГЛАСОВАНО
Заведующая производством ООО
«Клуб Эльдорадо»


Л.В. Дубинина
«21» декабря 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»


Е.В. Гребнева
«21» декабря 2020 г.



**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

квалификации: повар – кондитер

Форма обучения: очная

Продолжительность:

государственная итоговая аттестация – 2 недели

г. Маркс, 2020 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общие положения
2. Область применения программы ГИА
3. Обязательные условия проведения демонстрационного экзамена
4. Требования к проведению демонстрационного экзамена
5. Организация работы государственной экзаменационной комиссии
6. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации.
7. Оценка экзаменационных заданий
8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

1. Общие положения

В соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 N 273 «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам среднего профессионального образования, является обязательной.

Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации в ГАПОУ СО «МПК» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;

- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

- Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (утв. Приказом Союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)» от 31.01.2019 №31.01.2019-1),

- Методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена (утв. Распоряжением Министерства просвещения РФ от 01.04.2019г. № Р-42);

- Устава ГАПОУ СО «МПК».

В Программе используются следующие сокращения:

ВКР - выпускная квалификационная работа

ДЭ - демонстрационный экзамен

WSR - национальный чемпионат профессионального мастерства WorldSkills Russia;

ГИА - государственная итоговая аттестация
ГЭК - государственная экзаменационная комиссия
ОК – общие компетенции
ПК – профессиональные компетенции
СПО - среднее профессиональное образование
ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, освоение профессиональных компетенций, в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Форма и сроки проведения ГИА

Форма проведения государственной итоговой аттестации - в виде демонстрационного экзамена по стандартам WSR.

Сроки проведения ГИА - Государственная итоговая аттестация по профессии 43.01.09 Повар, кондитер состоит из двух этапов:

- 1 этап - подготовка к государственной итоговой аттестации;
- 2 этап - демонстрационный экзамен по стандартам WSR по компетенции: Поварское дело.

Этапы государственной итоговой аттестации

1. Подготовка к государственной итоговой аттестации – 1 неделя
2. Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена по стандартам WSR – 1 неделя

2. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов деятельности (ОВД) и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК и ОК).

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. Обязательные условия проведения демонстрационного экзамена

Для признания результатов демонстрационного экзамена международным и российским сообществом WorldSkills необходимы следующие условия:

1. Задания демонстрационного экзамена.
2. Контрольно - оценочная документация 1.2.
3. Инфраструктурные листы.

Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia используются контрольно - оценочная документация и инфраструктурные листы, которые сопровождаются схемой начисления баллов, составленной согласно требованиям технического описания, а также подробным описанием критериев оценки выполнения заданий.

Разработанные задания, применяемые оценочные средства и инфраструктурные листы утверждаются национальными экспертами по компетенции «Поварское дело».

Процедура выполнения заданий демонстрационного задания и их оценки проходит на площадках, материально-техническая база которых соответствует требованиям Союза WorldSkills Russia.

К организации и проведению демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia допускаются:

- сертифицированные эксперты WorldSkills;

- эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом WorldSkills Russia и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена;

- эксперты, прошедшие обучение, организованное Союзом WorldSkills Russia и имеющим свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионата.

Регистрация участников и экспертов демонстрационного экзамена осуществляется в Электронной системе мониторинга, сбора и обработки данных (eSim).

Для регистрации баллов и оценок по результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена используется международная информационная система CIS.

4. Требования к проведению демонстрационного экзамена

ГИА по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в виде демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов WorldSkills по компетенции Поварское дело.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации (далее – КОД), представляющих собой комплекс требований стандартизированной формы к выполнению заданий определенного уровня, оборудованию, оснащению и застройке площадки, составу экспертных групп.

Демонстрационный экзамен проводится с целью определения у выпускников уровня знаний, умений и практического опыта основных видов деятельности по профессии. Демонстрационный экзамен проводится с соблюдением Регламента, Порядка и требований стандартов WorldSkills Russia.

Выпускники, прошедшие аттестационные испытания в формате демонстрационного экзамена, получают возможность:

- а) одновременно с подтверждением уровня освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО подтвердить свою квалификацию в соответствии с требованиями международных стандартов WorldSkills без прохождения дополнительных аттестационных испытаний;

- б) подтвердить свою квалификацию по отдельным профессиональным модулям, востребованным предприятиями-работодателями и получить предложение о трудоустройстве на этапе выпуска из ГАПОУ СО «МПК»;

- в) одновременно с получением диплома о среднем профессиональном образовании получить документ, подтверждающий квалификацию,

признаваемый предприятиями, осуществляющими деятельность в соответствии со стандартами WorldSkills Russia.

Предприятия, участвующие в оценке демонстрационного экзамена, по его результатам могут осуществить подбор лучших молодых специалистов, оценив на практике их профессиональные компетенции.

5. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

Государственная итоговая аттестация осуществляется государственной экзаменационной комиссией, организуемой в ГАПОУ СО «МПК».

Основными функциями государственной экзаменационной комиссии являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки требованиям программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;

- выработка рекомендаций и предложений по совершенствованию подготовки выпускников по профессии.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК) численностью не менее 5 человек.

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

Для обеспечения и организации проведения демонстрационного экзамена Союзом WorldSkills Russia за 3 месяца до начала процедуры определяются главные эксперты из числа сертифицированных. При непосредственном участии и по согласованию с Главным экспертом формируется Экспертная группа. Количественный состав определяется Главным экспертом, который ее возглавляет.

На время проведения экзамена из состава Экспертной группы назначается Технический эксперт, отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдения всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

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

Члены Экспертной группы могут быть включены в состав государственной экзаменационной комиссии.

График проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала ГЭК.

Допуск студентов к государственной итоговой аттестации объявляется приказом.

6. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

6.1 Разработка регламентирующих документов

За 6 месяцев до проведения демонстрационного экзамена Союз WorldSkills Russia должен обеспечить разработку заданий экзамена, критериев оценки и инфраструктурных листов по компетенциям и опубликовать их в специальном разделе на официальном сайте www.worldskills.ru.

Не менее чем за 2 месяца до начала экзамена формируется план мероприятия по подготовке и проведению демонстрационного экзамена, в том числе Регламент проведения. Утвержденные документы должны быть размещены на официальном сайте не позднее, чем за месяц до начала экзамена.

6.2 Регистрация участников экзамена, информирование о сроках и порядке проведения демонстрационного экзамена

Не менее чем за 2 месяца до начала проведения экзамена, ГАПОУ СО «МПК» направляет в адрес Центра проведения демонстрационного (ЦПДЭ) экзамена список выпускников, сдающих демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkills Russia.

ЦПДЭ организует регистрацию всех заявленных участников в системе eSim, а также обеспечивает заполнение всеми участниками личных профилей не позднее, чем за 2 месяца до начала экзамена. При этом обработка и хранение персональных данных осуществляется в соответствии с Федеральным законом "О персональных данных" от 17.07.2006 года № 152-ФЗ.

Информирование зарегистрированных участников демонстрационного экзамена осуществляется ЦПДЭ.

6.3 Подготовка площадки проведения экзамена и установка оборудования

После уточнения количества участников экзамена по компетенциям, Главным экспертом разрабатывается и утверждается схема расстановки и комплектования рабочих мест. Ответственность за обеспечение площадок оптимальными средствами и необходимой инфраструктурой для проведения демонстрационного экзамена по компетенциям в соответствии с техническими описаниями и инфраструктурными листами несет ЦПДЭ.

За 2 дня до начала экзамена Главным экспертом проводится контрольная проверка площадки на предмет соответствия всем требованиям, фиксируется факт наличия необходимого оборудования.

6.4 Проведение демонстрационного экзамена

Подготовительный этап.

За 1 день до начала экзамена Экспертной группой производится дооснащение площадки (при необходимости) и настройка оборудования.

В указанный день осуществляется распределение рабочих мест обучающихся на площадке в соответствии с жеребьевкой. Итоги жеребьевки фиксируются отдельным документом.

Инструктаж по охране труда и технике безопасности (далее - ОТ и ТБ) для обучающихся и членов Экспертной группы проводится Техническим экспертом под роспись.

Далее предоставляется время, не более 2 часов, на подготовку рабочих мест, а также на проверку и подготовку инструментов и материалов, ознакомление с оборудованием и его тестирование.

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

6.5. Правила и нормы техники безопасности

Все лица, находящиеся на площадке проведения экзамена, должны неукоснительно соблюдать Правила и нормы ТО и ТБ.

Документация по ТО и ТБ разрабатывается и утверждается ЦПДЭ и размещается на официальном сайте ЦПДЭ за месяц до начала экзамена.

6.6. Проведение основных мероприятий демонстрационного экзамена

Обучающийся при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и полис ОМС.

Каждому обучающемуся предоставляется время на ознакомление с экзаменационным заданием, которые выдаются непосредственно перед началом экзамена Техническим экспертом в присутствии двух Экспертов-наблюдателей, которые фиксируют время начала выполнения задания.

К выполнению экзаменационного задания обучающиеся приступают после указания Главного эксперта.

Обучающийся может покинуть площадку после завершения выполнения задания, предупредив Технического эксперта и Экспертов-наблюдателей.

После окончания выполнения задания обучающийся должен привести рабочее место в исходное состояние.

Процедура проведения демонстрационного экзамена происходит с соблюдением принципов честности, справедливости и информационной открытости.

7. Оценка экзаменационных заданий

Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанной на основании характеристик компетенций, определяемых их техническим описанием.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий региональных чемпионатов "Молодые профессионалы" (WorldSkills), включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксации выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в систему CIS.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

За выполнение задания демонстрационного экзамена обучающемуся начисляются баллы не в традиционной пятибалльной системе, перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" проводится исходя из полноты и качества выполнения задания.

При этом общее максимальное количество баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена одним обучающимся, распределяемое между модулями задания, принимается за 100%. По итогам выполнения задания баллы, полученные выпускником, переводятся в проценты выполнения задания.

Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 54,99%	55,00% - 84,99%	85,00% - 100,00%

После всех оценочных процедур, проводится итоговое заседание Экспертной группы, во время которого осуществляется сверка распечатанных результатов с рукописными оценочными ведомостями. Затем утверждается Главным экспертом, после чего система CIS блокируется.

Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые и формы формируются через систему CIS.

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

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

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

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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 государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта образовательной организации.

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

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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