

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Н.Д.Павлова

« » сентября 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

В.В. Протасов

« » сентября 2017 г.

Шеф повар ООО "Ричмонд Рест",Гостиница "Ричмонд"*должность, место работы представителя работодателя/
председателя ГЭК*/ Шупиченко Евгений Петрович/*подпись**Ф.И.О. представителя работодателя/
председателя ГЭК*

« » сентября 2017 г.

Заведующий столовой ГКУСО Управление зданиями
Правительства Свердловской области*должность, место работы представителя работодателя/
председателя ГЭК*/ Федотов Алексей Борисович/*подпись**Ф.И.О. представителя работодателя/
председателя ГЭК*

« » сентября 2017 г.

**Программа
государственной итоговой аттестации выпускников
по программе среднего профессионального образования подготовки специалистов
среднего звена 19.02.10 «Технология производства общественного питания»
на 2017-2018 учебный год**

Рассмотрено и одобрено на заседании

Методического совета ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Протокол № 2 «13 » сентября 2017г.

Предметно-цикловой комиссии

Протокол № 2 «__ » сентября 2017г.



СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Общие положения

1. Вид государственной итоговой аттестации
2. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации
3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации
4. Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ
5. Организация выполнения выпускных квалификационных работ
6. Требования к структуре выпускной квалификационной работе. Правила оформления выпускной квалификационной работы
7. Защита выпускной квалификационной работы
8. Содержание фондов оценочных средств. Критерии оценивания.

Приложения



Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) предназначена для студентов, обучающихся по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена/специальности 19.02.10 «Технология производства общественного питания»

1.1. Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы указанной специальности.

1.2. Целью государственной итоговой аттестации является установление готовности выпускника к видам профессиональной деятельности и оценки сформированности профессиональных и общих компетенций в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 «Технология производства общественного питания».

2. Вид государственной итоговой аттестации

В соответствии с Федеральным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Выпускная квалификационная работа подтверждает соответствие профессиональной подготовки обучающегося требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности и призвана обеспечивать наиболее глубокую и системную оценку готовности выпускников к профессиональной деятельности.

2. Объем времени на подготовку и проведение ГИА.

Объем времени на государственную итоговую аттестацию установлен ФГОС СПО – 6 недель, в том числе 4 недели отведены на подготовку выпускной квалификационной работы и 2 недели на защиту выпускной квалификационной работы.

3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определены учебным планом и календарным учебным графиком по специальности:

- для группы 6Т(9) заочной формы обучения (зимний выпуск) - подготовка выпускной квалификационной работы с 20 ноября по 17 декабря 2017 года, защита выпускной квалификационной работы с 18 января по 31 января 2018 года;

- для групп дневной и заочной форм обучения летнего выпуска: подготовка выпускной квалификационной работы с 18 мая по 14 июня 2018 года, защита выпускной квалификационной работы с 15 июня по 28 июня 2018 года.



4 Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ

4.1 Выпускная квалификационная работа (ВКР) должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость, учитывать запросы работодателей, особенности развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется образовательной организацией, разрабатывается преподавателями профессионального цикла, по возможности, совместно со специалистами предприятий/социальными партнерами.

Тематика ВКР рассматривается и утверждается на заседаниях предметно-цикловых комиссий, согласовывается на методическом совете техникума.

Примерная тематика ВКР представлена в приложении №1.

Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем (приложение 1). Выпускник имеет право предложить на согласование методическому совету собственную тему дипломной работы с обоснованием целесообразности ее разработки.

4.2 Закрепление тем выпускных квалификационных работ за студентами оформляется приказом руководителя образовательной организации не менее, чем за три месяца до предполагаемой даты защиты ВКР. Данным приказом (приложение №2) одновременно назначаются руководители преддипломной практики, выпускных квалификационных работ и, при необходимости, консультанты по отдельным частям (разделам, вопросам) ВКР, при возможности рецензенты.

Руководитель преддипломной практики является руководителем выпускной квалификационной работы.

Рецензентами могут быть руководящие и педагогические работники образовательных организаций, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую квалификационную категорию, а также представители предприятий или их объединений (социальные партнеры).

4.3 По утвержденным и закрепленным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента

4.4 Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются предметно-цикловыми комиссиями, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе и выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной преддипломной практики.

4.5 В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой студентов. При этом индивидуальные задания выдаются каждому студенту.

4.6 Задания на ВКР сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение, задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей (разделов) выпускной квалификационной работы.



5 Организация выполнения выпускных квалификационных работ

5.1 Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют заместитель директора по учебной работе, заведующие отделениями, председатели предметно-цикловых комиссий

5.2. Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам структуры, содержания и последовательности выполнения, оформления ВКР в сроки, установленные индивидуальным графиком консультаций;
- оказание помощи студентам в определении перечня вопросов и материалов, которые необходимо изучить и собрать во время преддипломной практики;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы, нормативно-технических документов;
- разработка индивидуального для каждого студента календарного графика выполнения ВКР, включающего в себя основные этапы работы с указанием сроков получения задания, сбора материалов в период преддипломной практики, выполнения отдельных составных частей ВКР и представление их на просмотр руководителю, предварительную защиту в ПЦК;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу;
- присутствие при защите студентом ВКР на государственной (итоговой) аттестации.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более восьми студентов. В случаях написания выпускной квалификационной работы группой студентов, руководство на которой/которыми осуществляет один руководитель количество студентов может превышать восемь человек. Превышение данного норматива возможно при осуществлении руководства ВКР преподавателем, чья продолжительность рабочего времени не более 36 часов в неделю.

В период написания выпускной квалификационной работы руководителями и консультантами по отдельным частям (разделам, вопросам) ВКР проводятся групповые и индивидуальные консультации.

Из числа преподавательского состава назначается лицо, ответственное за нормоконтроль выпускной квалификационной работы.

5.3 По окончании выполнения студентом выпускной квалификационной работы руководитель в соответствии с календарным планом выполнения ВКР организует предварительную защиту работы с обязательным участием консультантов, преподавателей предметно-цикловой комиссии. В процессе предзащиты корректируются ошибки в выполненной работе, в представленной речи и презентации. По результатам защиты выносится решение о рекомендации (допуске) ВКР к защите на государственной итоговой аттестации.

5.4 Сформированная в соответствии с требованиями выпускная квалификационная работа переплетается. Отзыв руководителя остается отдельным документом.

Руководитель ВКР подписывает работу и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть.



5.5 Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Рецензия даётся на полностью законченную, оформленную и переплетенную ВКР, имеющую отзыв руководителя.

Рецензентами могут быть руководящие и педагогические работники образовательных организаций, а также представители предприятий или их объединений (социальные партнеры), назначаемые приказом руководителя образовательной организации.

Рецензия должна включать:

- заключения о соответствии ВКР заданию,
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы,
- оценку степени разработки новых вопросов, теоретической и практической значимости работы,
- оценку выпускной квалификационной работы в целом.

Содержание рецензии доводится до студента не позднее, чем за три дня до защиты ВКР на государственной итоговой аттестации.

Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается. Вопросы, замечания, указанные в отзыве и рецензии должны быть учтены в защитной речи студента.

6 Требования к структуре выпускной квалификационной работе. Правила оформления выпускной квалификационной работы

6.1 Содержание ВКР включает в себя:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- теоретическую часть;
- практическую (экспериментальную) часть;
- заключение (выводы, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов);
- список использованной литературы;
- глоссарий (по желанию студента);
- приложения.

Подробные требования к структуре ВКР (дипломной работе), правила ее оформления указаны в ПТ 5-2015 ФЗ «Положение о выпускной квалификационной работе студентов ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум», размещенном в локальной сети техникума, электронной базе учебно-методического обеспечения образовательного процесса в информационно-методическом кабинете (каб.210), в методическом кабинете (каб.221), сайте образовательной организации.

6.2 Дипломная работа может быть оформлена с помощью следующих видов переплётa:

- переплёт с помощью папки-скоросшивателя;
- переплёт с помощью пластиковой или металлической пружины;
- твёрдый переплёт.

Отзыв руководителя и рецензия остаются отдельными документами.



7 Защита выпускной квалификационной работы

7.1 Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО в части требований к результату освоения компетенций, приобретенному практическому опыту, знаниям, умениям, готовности выпускника к профессиональной деятельности

При защите ВКР выпускник демонстрирует:

- уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи;
- умение работать с технологической и нормативной документацией;
- выбор оптимальных технологических операций, параметров и режимов ведения процесса, средств труда;
- умение прогнозировать и оценивать полученный результат;
- владение экономическими, экологическими, правовыми параметрами профессиональной деятельности;
- компетенции по анализу профессиональных задач и аргументированному их решению в рамках определенных полномочий.

7.2 Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК). В числе присутствующих на ГИА могут быть руководители, консультанты, рецензенты ВКР, преподаватели техникума, студенты.

7.3 На защиту ВКР в целом отводится до 30 минут.

Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии, и включает: представление студента, публичный доклад студента, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Студент, при ответе на вопросы членов ГЭК, имеет право пользоваться своей дипломной работой.

Отзыв руководителя и рецензия зачитывается председателем государственной экзаменационной комиссии.

Защита работы проводится в форме публичного доклада, сопровождаемого мультимедийной презентацией (от 12 до 20 слайдов) продолжительностью до 10 минут с последующим обсуждением.

Материал для выступления выбирается самим студентом. Однако, следует придерживаться следующей структуры доклада:

- тема работы;
- актуальность;
- цель и основные задачи;
- объект и предмет изучения;
- краткое содержание теоретических вопросов и результатов проведенного анализа;
- основные выводы и практические рекомендации;
- ответы на замечания рецензента.

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются:

- ФГОС СПО по специальности;



- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»;

- приказ по техникуму «Об организации и проведении государственной итоговой аттестации выпускников, утверждении состава Государственных экзаменационных комиссий для проведения государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования в 2017-2018 учебном году»;

- программа ГИА;

- приказ директора техникума о допуске студентов к ГИА;

- зачетные книжки студентов;

- выполненные выпускные квалификационные работы с отзывом руководителя и рецензией;

- сведения об успеваемости студентов по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, преддипломной практике в соответствии с учебным планом по специальности;

- при наличии: отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы, характеристики с мест прохождения практики.

- оценочный лист члена государственной экзаменационной комиссии;

- протоколы аттестационных испытаний.

Кабинет, где проходит защита ВКР, должен быть оснащен оборудованием, мультимедийными и другими техническими и наглядными средствами для презентации результатов выпускной квалификационной работы.

7.4 Решения государственной экзаменационной комиссии о результатах аттестации принимаются на закрытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов голос председателя ГЭК является решающим.

7.5 При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу ВКР;

- ответы на вопросы;

- оценка рецензента;

- отзыв руководителя.

Членами ГЭК учитывается качество и оформление ВКР, грамотность, содержание доклада, теоретическую и практическую подготовку студента.

На каждого студента при защите ВКР заполняется оценочный лист

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом.

8. Содержание фондов оценочных средств. Критерии оценивания

8.1 С целью оценивания уровня и качества подготовки выпускников в части требований к результату освоения компетенций, знаниям, умениям, готовности выпускника к профессиональной деятельности разрабатывается фонд оценочных средств (ФОС), включающий в себя в том числе «Индивидуальный лист оценки выпускной



квалификационной работы (дипломной работы) (приложение №2).

«Индивидуальный лист оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы)» заполняет председатель и члены ГЭК.

В «Индивидуальных листах оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы)» отражаются критерии оценивания содержания и качества выпускной квалификационной работы.

Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов (0 баллов – признак компетенции отсутствует, 1 балл - признак проявлен в не полном объеме, 2 балла – признак проявлен в полном объеме).

Индивидуальный лист оценки содержит шкалу перевода баллов в пятибалльную систему.

8.1.1 Оценки **«отлично»** заслуживает выпускная квалификационная работа, в которой дано:

- всестороннее освещение выбранной темы в тесной взаимосвязи с практикой и современностью, а студент показал умение работать с основной литературой и нормативными документами;
- глубокое знание специальной литературы по рассматриваемой проблеме;
- самостоятельные суждения (или расчеты), имеющие принципиальное значение для разработки темы;
- аргументированные теоретические обобщения и изложение собственного мнения по рассмотренным вопросам;
- практические рекомендации по повышению эффективности и качества работы исследуемой структуры или объекта;
- высокий уровень оформления ВКР и её презентация при защите.

8.1.2 Оценки **«хорошо»** заслуживает выпускная квалификационная работа, которая отвечает основным требованиям. При этом обнаруживается, что студент обстоятельно владеет материалом, однако не на все вопросы дает исчерпывающие и аргументированные ответы.

8.1.3 Выпускная квалификационная работа оценивается на **«удовлетворительно»**, когда в ней в основном соблюдаются общие требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе. Автор работы владеет материалом, однако допустил существенные недочеты в оформлении и содержании. Его ответы на вопросы поверхностны, не отличаются глубиной и аргументированностью.

8.1.4 **«Неудовлетворительно»** оценивается выпускная квалификационная работа, которая:

- содержит грубые теоретические ошибки, поверхностную аргументацию по основным положениям темы;
- вместо теоретического освещения вопросов, подтвержденного анализом обработанного первичного материала, приводятся поверхностные описания фактов или примеров;
- не содержит практических выводов и рекомендаций;



- студент не знает содержания работы и не может дать ответы на поставленные вопросы.

8.2 В оценочном листе подсчитывается балл по всем показателям и суммарный балл, полученный студентом при прохождении Государственной итоговой аттестации.

Баллы из дихотомической шкалы переводятся в пятибалльную шкалу по следующему принципу:

Процент результативности		Балл (отметка)	оценка
88%-100%	19-21 баллов	5	отлично
74%-87%	16-18 баллов	4	хорошо
65%-73%	13-15 баллов	3	удовлетворительно
Менее 64%	Менее 13 баллов	2	неудовлетворительно

Итоговая оценка за прохождение государственной итоговой аттестации выставляется на основании индивидуальных оценочных листов, заполненных каждым членом ГЭК как среднее арифметическое баллов, выставленных каждым из них по пятибалльной шкале.

8.3 Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются (приложение №3). В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации, примечания (особые мнения членов ГЭК).

Результаты аттестационных испытаний объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии. Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации, прошедшим итоговую государственную аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании и о квалификации объявляется приказом директора техникума.

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.

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

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.



Приложение 1

**Примерные темы выпускных квалификационных работ для специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

1.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья в ресторане.
2.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы в ресторане.
3.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
4.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих закусок при проведении банкета «фуршет» в ресторане.
5.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок при проведении банкета «фуршет» в ресторане.
6.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление канапе в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
7.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных супов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
8.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих к блюдам из говядины, баранины, ягнятины, свинины в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
9.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
10.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из сыра и сыром в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
11.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы с использованием субтропических и тропических плодов с использованием современных технологий и оборудования.
12.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса с использованием субтропических и тропических плодов с использованием современных технологий и оборудования.
13.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной продукции из круп, бобовых и свежеприготовленных макаронных изделий с использованием современных технологий и оборудования.
14.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыб с использованием современных технологий и оборудования.
15.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из осетровой рыбы в ресторане с русской кухней.
16.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из говядины с использованием современных технологий и оборудования.
17.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из баранины с использованием современных технологий и оборудования.
18.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из баранины в кавказкой кухне с использованием современных технологий и оборудования.



19.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из свинины с использованием современных технологий и оборудования.
20.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием современных технологий и оборудования.
21.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей сложной продукции из птицы и дичи в ресторане с русской кухней.
22.	Разработка технологии и ассортимента сложной кулинарной продукции лечебного питания с использованием современных технологий и оборудования.
23.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление, оформление сложных горячих банкетных блюд из мяса в ресторане.
24.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов в ресторане с европейской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
25.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в ресторане с европейской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
26.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для вегетарианского кафе.
27.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для школьного питания с использованием современных технологий и оборудования.
28.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции для студенческого питания с использованием современных технологий и оборудования.
29.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане русской кухни.
30.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в ресторане с европейской кухней с использованием современных технологий и оборудования.
31.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий в ресторане с использованием современных технологий и оборудования.
32.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из сахара и шоколада с использованием современных технологий и оборудования.
33.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для шведского стола в лечебно-оздоровительных организациях.
34.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей продукции ресторана (или других предприятий) «название ресторана».
35.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд в ресторане с (русской, уральской, украинской, белорусской, молдавской, закавказской, армянской, казахской, среднеазиатской, чешской, итальянской, японской, немецкой, мексиканской, греческой и т.д.) кухней.
36.	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции для (банкетов, фуршетов, банкетов-коктейлей) в ресторане.
37.	Организация работы ресторана высшего класса русской (украинской, французской и др.)



	кухней на 50 (40,100,80) посадочных мест. Технологические расчеты холодного и горячего цехов.
38.	Организация работы ресторана средиземноморской кухни первого класса на 100 посадочных мест. Технологические расчеты холодного и горячего цехов.
39.	Организация работы шашлычной на 32 посадочных мест. Технологические расчеты горячего и холодного цехов.
40.	Организация работы клубного ресторана с английской кухней на 28 посадочных мест. Технологические расчеты горячего и холодного цехов.
41.	Организация работы кафе общего типа на 50 посадочных мест. Технологические расчеты холодного и горячего цехов.
42.	Организация работы детского (студенческого) кафе на 28 (36,54) посадочных мест. Технологические расчеты горячего и холодного цехов.



Приложение 2

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»**Индивидуальный лист оценки
выпускной квалификационной работы (дипломной работы)**

« _____ » _____ 2018г.

ФИО студента _____

Специальность 19.02.10 «Технология производства общественного питания»

группа _____

Тема дипломной работы _____

Профессиональный модуль	Профессиональная компетенция	Вид профессиональной деятельности освоен /не освоен
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	
ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкостручных кондитерских изделий. ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1 Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	



ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	
ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар»	ПК 7.1. Готовить полуфабрикаты для простых и основных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы. ПК 7.2. Готовить основные горячие и холодные супы; ПК 7.3. Готовить основные горячие и холодные соусы; ПК 7.4. Готовить простые и основные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; ПК 7.5. Готовить простые и основные блюда из рыбы; ПК 7.6. Готовить простые и основные блюда из мяса; ПК 7.7. Готовить простые и основные блюда из домашней птицы; ПК 7.8. Готовить простые и основные блюда из яиц, творога; ПК 7.9. Готовить простые и основные холодные блюда и закуски. ПК 7.10. Готовить простые и основные десерты, холодные и горячие напитки. ПК 7.11. Готовить мучные блюда и хлебобулочные изделия.	

Общие компетенция	Оценочные показатели	Источники подтверждения освоения компетенций
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Рецензия
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления продукции; - корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы	Отзыв руководителя Экзаменационные ведомости Свидетельство об освоении профессионального модуля, предусматривающего освоение основной программы профессионального обучения по профессии рабочего
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Портфолио (при наличии)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды	



	при выполнении профессиональных задач.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	проявляет активность в освоении новых видов профессиональной деятельности	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов приготовления продукции	

Защита выпускной квалификационной работы

№п/п	Критерии	Максимальное количество баллов	Отметка о выполнении (для пунктов 3-21) 0-показатель отсутствует 1-проявился частично 2-проявился полностью
1	Оценка в отзыве руководителя дипломной работы	«5» - 3 балла «4» - 2 балла «3» - 1 балл	
2	Оценка рецензента дипломной работы	«5» - 3 балла «4» - 2 балла «3» - 1 балл	
3	Соответствие содержания работы поставленным цели и задачам	2	
4	Всестороннее освещение выбранной темы в тесной взаимосвязи с практикой и современностью	2	
5	Умение работать с нормативными документами, основной, дополнительной литературой и другими источниками информации; знание специальной литературы	1	
6	Владение профессиональной терминологией	1	
7	Наличие аргументированных выводов, практических рекомендаций по повышению эффективности и качества работы исследуемой структуры/ процесса/ объекта	2	
8	Соответствие презентации установленным требованиям	1	
9	Даны аргументированные ответы на вопросы комиссии	2	
10	Представлено портфолио (документы, подтверждающие участие в олимпиадах, конкурсах и мероприятиях различного уровня)	1	
11	Соответствие требованиям оформления (нормоконтроль)	2	
12	Выдержан установленный регламент времени публичного выступления	1	
	Итого	21	



Перевод фактической суммы баллов в оценку

Процент результативности	Балл (отметка)	оценка	
88%-100%	19-21 баллов	5	отлично
74%-87%	16-18 баллов	4	хорошо
65%-73%	13-15 баллов	3	удовлетворительно
Менее 64%	Менее 13 баллов	2	неудовлетворительно

Итоговая оценка _____ (_____)

Председатель ГЭК/член комиссии ГЭК _____ И.О.Фамилия
подпись

Приложение 3

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской
области «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»

Протокол

«__» _____ 2018г.

№ _____

Екатеринбург

заседания Государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению и защите выпускной
квалификационной работы, присвоению квалификации и выдаче диплома о среднем
профессиональном образованиистудента(ки) _____
группы _____ специальности 19.02.10 «Технология производства общественного питания»
код и наименование специальностиТема выпускной квалификационной работы

Присутствовали:

Председатель ГЭК		
Заместитель председателя ГЭК		
Члены ГЭК:		
Секретарь ГЭК		

Выпускная квалификационная работа выполнена под руководством



В Государственную экзаменационную комиссию представлены следующие материалы:

1. Текст дипломной работы на _____ страницах с приложениями.
2. Отзыв руководителя о выпускной квалификационной работе.
3. Рецензия на выпускную квалификационную работу.
4. Презентационные материалы.

После защита работы в форме публичного доклада о выполненной работе в течение _____ минут студенту были заданы следующие вопросы:

(краткое изложение сути вопроса(ов))

Общая характеристика ответов студента на вопросы и замечания, содержащиеся в рецензии,

Особые мнения членов ГЭК

(указываются мнения членов комиссии при их наличии)

Государственная экзаменационная комиссия ПОСТАНОВИЛА:

1. Признать, что студент выполнил и защитил выпускную квалификационную работу с оценкой

2. Присвоить

(Ф.И.О. студента)

квалификацию _____

(указать в соответствии с ФГОС СПО по специальности)

и выдать диплом о среднем профессиональном образовании _____.

(при необходимости указать «с отличием»)

Председатель ГЭК

подпись

Заместитель председателя ГЭК

подпись

Члены ГЭК:

подпись

подпись

Секретарь ГЭК

подпись



Приложение 4

**Перечень источников, рекомендуемых для выполнения выпускной
квалификационной работы****Законы, приказы, постановления:**

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 25.10.2007 № 234-ФЗ) (в действующей редакции).
2. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями на 13 июля 2015 года).
3. Административный кодекс Российской Федерации (в действующей редакции).
4. Закон Российской Федерации «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» №294-ФЗ от 30.12.08 (в действующей редакции).
5. Федеральный Закон Российской Федерации от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (в действующей редакции).
6. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изменениями на 13 июля 2015 года)
7. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.1999 (в действующей редакции).
8. ГОСТ 30389 - 2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования". *Межгосударственный стандарт, дата введения 2016-01-01. Введен впервые.*
9. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" *Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.*
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения(с 01.01.2015). *Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.*
11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу *Межгосударственный стандарт, дата введения 2016-01-01. Введен впервые.*
12. ГОСТ Р 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. *Межгосударственный стандарт, дата введения 2016-01-01. Введен впервые*
13. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. *Межгосударственный стандарт, дата введения 2016-01-01. Введен впервые*
14. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания (с 01.01.2015). *Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.*
15. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. *Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.*



16. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. *Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.*
17. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания (с 01.01.2015). *Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.*
18. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая населению. Общие технические условия. *Межгосударственный стандарт, дата введения 2016-01-01. Введен впервые.*
19. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания» *действует с 2013-01-01*
20. Национальный стандарт ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям», *действует с 2013-01-01*
21. Национальный стандарт ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний», *действует с 2014-01-01*
22. Национальный стандарт ГОСТ Р 54607.3-2014 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания», *первая редакция дата введения – не определена*
23. ГОСТ Р 55051-2012- «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу».
24. ОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (с 01.01.2014)
25. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007).
26. Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01" (с изменениями на 31 марта 2011 года).
27. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
28. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Рекомендуемая литература по анализу управленческих процессов в организации

1. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Москва. «Хлебпродинформ» 1996 г;
2. Л.И.Николаева, Г.Ф. Фролова «О разработке технологической документации на кулинарную продукцию», Екатеринбург 1998г;
3. Сборник типовых инструкций по охране труда;



4. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованова О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, М.: Академия, 2006
5. Докторов А.В., Митрофанова Т.И., Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания, М.: Альфа-М, ИНФРА –М, 2008
6. Ефремова О.С. Охрана труда от А до Я, М.: Альфа-пресс, 2008
7. Щербакова Л.М., Шевелев В.В. Охрана труда в торговле и общественном питании, М.: Деловая литература, 2000
8. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли М.: Деловая литература, 2001
9. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», М. 2005г.;
10. Кучер Л.С. «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» Москва, Феникс 2008 г.;
11. Мрыхина Е.Б. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: уч. пособие. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М, 2007г.;
12. Ковалев Н.И. Куткина М.Н. «Технология приготовления пищи», Москва, Деловая литература, 2001 г.
13. Николаева Т.А. «Экономика предприятий торговли и общественного питания», Москва, Прогресс 2008г.;
14. Ефимова О.В. «Экономика предприятий общественного питания», Москва, Экономика 2000г.;
15. Смагина И.Н. «Организация коммерческой деятельности в общественном питании», М., 2007г.;
16. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли», Москва, Феникс 2001г.;
17. Щербакова Н.К. «Охрана труда предприятий общественного питания и торговли», Москва, Феникс 2001г.;
18. Лавриненко О.В. «Психология и этика делового общения», Москва, 2005г.;
19. Тимофеева В.А. «Товароведение продовольственных товаров» Москва, Феникс 2005г.;
20. Малыгина З.А. «Физиология питания, гигиена и санитария» Москва, Экономика, 2008г.;
21. Лифиц «Основы метрологии, стандартизации и сертификации». М., 2007г;
22. Николаева М.А. «Основы стандартизации». Учебная лекция. М.: 2008г.;
23. Лукашевич С.В. «Менеджмент» Москва, Прогресс 2002 г.;
24. Лукашевич В.В. «управление персоналом предприятий торговли и общественного питания». – М.: Инфра – М, 2001г.
25. Интернет – ресурсы.



Лист регистрации ознакомления
с Программой государственной итоговой аттестации выпускников
по программе среднего профессионального образования подготовки специалистов
среднего звена 19.02.10 «Технология производства общественного питания»
на 2017-2018 учебный год

Группа 4Т-1

№	Фамилия, Имя, Отчество студента	Подпись студентов
1.	Боровков Илья Игоревич	
2.	Буданов Илья Борисович	
3.	Бутынцов Максим Максимович	
4.	Гасанова Алина Эльшановна	
5.	Евдокимов Алексей Михайлович	
6.	Елизарова Наталья Сергеевна	
7.	Елисеева Елена Сергеевна	
8.	Козенков Владислав Александрович	
9.	Краев Евгений Юрьевич	
10.	Луконина Анастасия Олеговна	
11.	Мельникова Аделина Владимировна	
12.	Морозова Александра Александровна	
13.	Овчинникова Анна Александровна	
14.	Оглоблина Анастасия Игоревна	
15.	Прокин Даниил Алексеевич	
16.	Саидов Кудратулло Абдуллоевич	
17.	Семенов Артем Андреевич	
18.	Соколов Василий Владимирович	



19.	Соломыкина Мария Игоревна	
20.	Тахтеева Ольга Викторовна	
21.	Тухбатов Алмаз Ренатович	
22.	Шпанькова Анастасия Валерьевна	
23.	Серебряков Юрий Геннадьевич	
24.	Медведев Дамиан Олегович	
25.	Панченко Константин Вячеславович	
26.	Хабиев Михаил Мясумович	
27.	Шлиенков Дмитрий Алексеевич	



Лист регистрации ознакомления
с Программой государственной итоговой аттестации выпускников
по программе среднего профессионального образования подготовки специалистов
среднего звена 19.02.10 «Технология производства общественного питания»
на 2017-2018 учебный год

Группа 4Т-2

№	Фамилия, Имя, Отчество студента	Подпись студентов
1.	Акимова Анастасия Сергеевна	
2.	Бобыкина Екатерина Дмитриевна	
3.	Бушманова Алина Александровна	
4.	Говорухин Александр Андреевич	
5.	Головкова Марина Андреевна	
6.	Елизаров Александр Павлович	
7.	Елисеева Юлия Андреевна	
8.	Кинаш Григорий Игоревич	
9.	Конин Роман Алексеевич	
10.	Лазарев Петр Валерьевич	
11.	Ларионов Георгий Андреевич	
12.	Меньшиков Вадим Андреевич	
13.	Морозова Валерия Андреевна	
14.	Мухаметов Анатолий Денисович	
15.	Невьянцев Юрий Викторович	
16.	Папе Елизавета Владимировна	
17.	Слободчиков Анатолий Андреевич	
18.	Соколовская Ксения Алексеевна	
19.	Стригуненко Светлана Евгеньевна	



20.	Третьяков Владимир Константинович	
21.	Шаля Дмитрий Юрьевич	
22.	Юдин Никита Алексеевич	
23.	Валиахметов Марат Ахнафович	
24.	Головкин Никита Андреевич	
25.	Першева Анастасия Евгеньевна	
26.	Радченко Степан Андреевич	
27.	Павлов Алексей Сергеевич	



Лист регистрации ознакомления
с Программой государственной итоговой аттестации выпускников
по программе среднего профессионального образования подготовки специалистов
среднего звена 19.02.10 «Технология производства общественного питания»
на 2017-2018 учебный год

Группа ЗТ-11

№	Фамилия, Имя, Отчество студента	Подпись студентов
1.	Буренкова Юлия Витальевна	
2.	Диканёв Александр Евгеньевич	
3.	Жмурко Варвара Валерьевна	
4.	Захарченко Юлия Сергеевна	
5.	Казаков Даниил Владимирович	
6.	Кузнецова Анастасия Владиславовна	
7.	Лазаренко Александр Александрович	
8.	Легкова Алена Максимовна	
9.	Мазурова Александра Сергеевна	
10.	Налимова Полина Юрьевна	
11.	Нигматуллин Евгений Андреевич	
12.	Нефедова Елизавета Александровна	
13.	Прутова Оксана Маратовна	
14.	Салтыков Валерий Евгеньевич	
15.	Скутина Татьяна Сергеевна	
16.	Стегний Оксана Владимировна	
17.	Шулешов Александр Иванович	
18.	Хлебникова Анжелика Евгеньевна	
19.	Хурматуллина Лейсян Фидаиловна	
20.	Миронов Дмитрий Иванович	



Лист регистрации ознакомления
с Программой государственной итоговой аттестации выпускников
по программе среднего профессионального образования подготовки специалистов
среднего звена 19.02.10 «Технология производства общественного питания»
на 2017-2018 учебный год

Группа 6Т(9)

№	Фамилия, Имя, Отчество студента	Подпись студентов
1.	Беккер Наталья Вячеславна	
2.	Буторина (Колногорова) Алена Юрьевна	
3.	Косарев Николай Сергеевич	
4.	Котова Дарья Дмитриевна	
5.	Кучумова Эльвира Владимировна	
6.	Новиков Глеб Вадимович	
7.	Панфилова Мария Юрьевна	
8.	Сычева Ксения Петровна	



Лист регистрации ознакомления
с Программой государственной итоговой аттестации выпускников
по программе среднего профессионального образования подготовки специалистов
среднего звена 19.02.10 «Технология производства общественного питания»
на 2017-2018 учебный год

Группа 4Т1(11)

№	Фамилия, Имя, Отчество студента	Подпись студентов
1.	Аккозина Валентина Владимировна	
2.	Бессараб (Бобылева) Ксения Владимировна	
3.	Воробьева Ксения Дмитриевна	
4.	Деева Анастасия Олеговна	
5.	Киселева Ольга Владимировна	
6.	Конькова Наталья Владимировна	
7.	Кошевой Степан Анатольевич	
8.	Левин Сергей Леонидович	
9.	Лысова Марина Викторовна	
10.	Малютин Надежда Михайловна	
11.	Трошкова (Медведева) Виктория Владимировна	
12.	Милютин Светлана Александровна	
13.	Назмутдинова Раиля Флоритовна	
14.	Николаева Ксения Вячеславовна	
15.	Панкова Мария Вадимовна	
16.	Пермякова Юлия Олеговна	
17.	Петровских Денис Павлович	
18.	Судыка Олеся Ивановна	



Лист регистрации ознакомления
с Программой государственной итоговой аттестации выпускников
по программе среднего профессионального образования подготовки специалистов
среднего звена 19.02.10 «Технология производства общественного питания»
на 2017-2018 учебный год

Группа 4Т2(11)

№	Фамилия, Имя, Отчество студента	Подпись студентов
1.	Бакулов Егор Николаевич	
2.	Белюсенко Юлия Сергеевна	
3.	Бойко Оксана Рамазановна	
4.	Васенькова Ольга Викторовна	
5.	Власов Георгий Александрович	
6.	Злыгостев Алексей Сергеевич	
7.	Зуева Татьяна Викторовна	
8.	Коробейникова Кристина Игоревна	
9.	Мельникова Светлана Владимировна	
10.	Ренжин Михаил Владимирович	
11.	Самойлова Евгения Владимировна	