

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(национальный исследовательский университет)»
ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по подготовке и прохождению
государственной итоговой аттестации

основной профессиональной образовательной программы
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Челябинск 2022

Методические рекомендации печатаются по решению Педагогического совета Многопрофильного колледжа ИСТиС ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)» № 5 протокол № 5 от 24.03. 2022 г.

Составитель: Швецова О.А., специалист по УМР Многопрофильного колледжа ИСТиС ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»

Рецензент:

Попкова Л.П., зам. директора Многопрофильного колледжа ИСТиС ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»

Методические рекомендации по подготовке и прохождению государственной итоговой аттестации являются частью учебно-методического комплекса (УМК) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Методические рекомендации предназначены для студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по подготовке и проведению государственной итоговой аттестации.

В методических рекомендациях изложены требования, предъявляемые на государственной итоговой аттестации, направленные на выявление готовности к профессиональной деятельности выпускников специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Методические рекомендации адресованы студентам очной формы обучения.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
2 ПОДГОТОВКА И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	12
2.1 Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников ...	13
2.2 Основные стадии разработки выпускной квалификационной работы.....	14
2.2.1 Выбор и утверждение темы выпускной квалификационной работы.....	14
2.2.2 Составление плана выпускной квалификационной работы.....	16
2.2.3 Структура выпускной квалификационной работы.....	16
2.2.4 Контроль готовности выпускной квалификационной работы ..	21
2.2.5 Основные требования к оформлению текста ВКР	22
2.3 Требования к защите выпускной квалификационной работы	26
3. ПРИСВОЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ.....	29
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	30
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	31
ПРИЛОЖЕНИЕ А Титульный лист к выпускной квалификационной работе	32
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Форма задания к выпускной квалификационной работе.....	33
ПРИЛОЖЕНИЕ В Примерная тематика выпускных квалификационных работ.....	35
ПРИЛОЖЕНИЕ Г Пример оформления списка используемых источников	36
ПРИЛОЖЕНИЕ Д Отзыв на выпускную квалификационную работу	36
ПРИЛОЖЕНИЕ Е Рецензия на выпускную квалификационную работу	38
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж Требования к электронной презентации	42

ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации предназначены для студентов Многопрофильного колледжа ИСТиС ЮУрГУ (НИУ) последнего года обучения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В настоящих методических рекомендациях отражена совокупность требований к государственной итоговой аттестации (далее ГИА), содержание и форма ее проведения, критерии оценки уровня готовности к профессиональной деятельности, условия подготовки и процедура проведения ГИА.

В методических рекомендациях изложены общие требования к защите выпускной квалификационной работы (ВКР), подготовка к которой базируется на нормативных правовых актах РФ в сфере образования.

Методические указания составлены на основе следующих документов:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. N 1565 с изменениями: приказ Минпросвещения от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО», а также действующих профессиональных стандартов:

- Руководитель предприятия питания, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н.

- Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н.

- Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н).

- Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «1» декабря 2015 г. № 914н.

- Положения о государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- Программы государственной итоговой аттестации выпускников колледжа для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Подготовка и прохождение государственной итоговой аттестации состоит из следующих этапов:

- 1) распределение тем ВКР (*не позднее 6 месяцев до ГИА*);
- 2) получение задания к ВКР (*не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики*);
- 3) подготовка к ГИА (*2 недели*);
- 4) предварительная защита ВКР (*последняя неделя подготовки*);
- 5) допуск к ГИА;
- 6) защита ВКР;
- 7) присвоение квалификации
- 8) получение диплома.

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) в части оценки качества сформированности общих и профессиональных компетенций выпускников.

Задачей государственной итоговой аттестации является определение теоретической и практической подготовленности выпускника к выполнению видов профессиональной деятельности, соответствующих его квалификации.

ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией по специальности, которая создается на основании Положения о государственной итоговой аттестации выпускников СПО.

Государственную экзаменационную комиссию по специальности возглавляет председатель, который организует и контролирует её деятельность, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председателем ГЭК является лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и(или) ученое звание;
- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;
- ведущих специалистов – представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя ГЭК.

ГЭК формируется из преподавателей колледжа, имеющих высшую или первую квалификационную категорию и лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей других образовательных организаций, имеющих высшую или первую квалификационную категорию и представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Состав членов ГЭК утверждается распоряжением директором колледжа и составляет не менее 5 человек.

Государственная итоговая аттестация для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является формой заключительного этапа подготовки специалистов в колледже и представляет собой подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Оценка качества подготовки выпускников осуществляется в направлении:

- оценка уровня овладения компетенциями.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную

деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению *основных видов деятельности* согласно получаемой квалификации *специалиста среднего звена, указанной в пункте 1.11 ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Также к основным видам деятельности относится освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, указанных в приложении № 1 к настоящему ФГОС СПО (профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер). Кроме этого, в программу включен ВД Основы предпринимательства и трудоустройства на работу, разработанный на основе ООП.

и обладать *общими компетенциями*:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший ОПОП, должен обладать *профессиональными компетенциями*, соответствующими видам деятельности:

ВПД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВПД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВПД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВПД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВПД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ВПД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе СПО. Необходимым условием допуска к ГИА (подготовке и защите ВКР) является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Подготовка и защита ВКР способствует систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

Студент, не прошедший в течение установленного срока обучения аттестационные испытания, входящие в состав государственной итоговой аттестации, отчисляется из колледжа и получает академическую справку установленного образца. Выпускники, не прошедшие итоговые аттестационные испытания, допускаются к ним повторно не ранее следующего периода работы государственной экзаменационной комиссии.

Студентам, не проходившим итоговых аттестационных испытаний по уважительной причине, директором колледжа может быть продлен срок обучения до следующего периода работы ГЭК, но не более чем на один год. В случае

изменения перечня аттестационных испытаний, входящих в состав ГИА, выпускники проходят аттестационные испытания в соответствии с перечнем, действовавшим в год окончания курса обучения.

2 ПОДГОТОВКА И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация осуществляется государственной экзаменационной комиссией (ГЭК).

Основные функции ГЭК:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки требованиям ФГОС;
- комплексная оценка сформированности профессиональных и общих компетенций;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании.

К итоговой аттестации *допускаются* студенты, выполнившие требования, предусмотренные курсом обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом колледжа.

Список студентов, допущенных к ГИА, формируется заведующим учебной частью служебной запиской на имя директора Многопрофильного колледжа ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)» в срок не позднее 2 недель до проведения ГИА. Допуск студентов к ГИА объявляется распоряжением директора по колледжу.

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться, по возможности, по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных организаций.

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовых работ.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО.

Для подготовки ВКР студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

При определении темы ВКР следует учитывать, что ее содержание может основываться:

- на обобщении результатов выполненной ранее обучающимся курсовой работы, если она выполнялась в рамках соответствующего профессионального модуля;
- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий.

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

Задание на ВКР выдаётся обучающимся не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

На период подготовки к ГИА составляется график консультаций. Консультации проводят руководители ВКР, в обязанности которого входит:

- разработка задания на подготовку ВКР;
- разработка совместно с обучающимися плана ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в разработке индивидуального графика работы на весь период выполнения ВКР;
- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения ВКР;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимых источников;
- контроль хода выполнения ВКР в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения руководителем и обучающимся хода работ;
- оказание помощи (консультирование обучающегося) в подготовке презентации и доклада для защиты ВКР;
- предоставление письменного отзыва на ВКР.

В отзыве руководителя ВКР указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося, продемонстрированные им при выполнении ВКР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

2.1 Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников

В критерии оценки уровня подготовки выпускников входят:

- уровень теоретической проработки исследуемых проблем на основе анализа литературы и других информационных источников;
- способность к систематизации цифровых данных в виде таблиц и /

или графиков с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития;

- обоснованность подходов к изучаемым фактическим материалам;
- аргументированность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;
- логически последовательное и самостоятельное изложение материала;
- уровень практических знаний и умений, позволяющих решать профессиональные задачи.

Результаты аттестационных испытаний, включенных в государственную итоговую аттестацию, определяются оценками:

- «отлично»;
- «хорошо»;
- «удовлетворительно»;
- «неудовлетворительно».

2.2 Основные стадии разработки выпускной квалификационной работы

2.2.1 Выбор и утверждение темы выпускной квалификационной работы

Выбор темы ВКР имеет исключительно большое значение. Качество ВКР во многом зависит от правильного и своевременного выбора ее темы. Практика показывает, что правильно выбрать тему – значит наполовину обеспечить успешное ее выполнение.

ВКР должна:

- основываться на нормативно-правовых документах, специальной научной и справочной литературе, достоверном фактическом материале из практики деятельности техников-технологов России и из за рубежа;
- носить самостоятельный творческий характер;
- содержать элементы новизны (выдвижение и разработка новой проблемы, еще не получившей в достаточного освещения в теории или практике, выявление неизвестных или неиспользованных ранее источников или фактов, постановка новых проблем и выработка предложений по их решению и т.д.);
- иметь практические рекомендации по совершенствованию практики применения.

Как правило, выбор темы ВКР начинается с ознакомления с примерной тематикой. Желательно незамедлительное консультирование с руководителем. Это позволит рассмотреть избранную проблему с учетом ее особенностей.

Заблаговременный выбор темы позволит студенту без излишней спешки спланировать работу, подобрать необходимую литературу, изучить ее, провести сравнительный анализ источников информации, ознакомиться с опытом работы технологов.

Тема ВКР должна носить практико-ориентированный характер, быть актуальной в практическом плане, социально и профессионально значимой. Выбранная студентом тема ВКР должна быть согласована с руководителем, специалистом по УМР и заместителем директора по учебно-воспитательной работе. Темы ВКР, списки студентов-дипломников и руководителей утверждаются на Педагогическом совете и оформляются распоряжением директора колледжа.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПМ.02 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ.03 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ.04 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ.05 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ.06 организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер).

ПМ.08 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу.

Выпускная квалификационная работа должна отвечать ряду обязательных требований:

- демонстрировать уровень сформированности общих и профессиональных компетенций;
- самостоятельность исследования;
- связь предмета исследования с актуальными проблемами отрасли;
- демонстрация уровня готовности выпускника хотя бы к одному из видов профессиональной деятельности;
- анализ литературы по теме исследования;
- наличие у автора собственных суждений по проблемным вопросам темы;

- логичность изложения, убедительность представленного фактологического материала, аргументированность выводов и обобщений;
- практическая значимость работы.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется при разработке Программы ГИА. Закрепление тем выпускных квалификационных работ за студентами оформляется не позднее 6 месяцев до ГИА последнего года обучения. Одновременно происходит распределение студентов по руководителям. Каждому студенту назначается рецензент выпускной квалификационной работы из числа внешних специалистов, хорошо владеющих вопросами, связанными с данной тематикой.

2.2.2 Составление плана выпускной квалификационной работы

После утверждения темы выпускной квалификационной работы начинается важнейший период разработки темы, связанный с определением плана, отбором и изучением источников.

Прежде всего, важно определить структуру работы, то есть составить рабочий план выпускного квалификационного исследования. План должен быть тщательно продуман, взвешен и логически четко построен. Обычный развернутый рабочий план представляет собой детальный перечень согласующихся между собой разделов (разделов) и подразделов (параграфов). Количество их определяется самим содержанием темы.

2.2.3 Структура выпускной квалификационной работы

Титульный лист (Приложение А).

Задание (Приложение Б).

Оглавление дипломной работы желательно сделать электронным для удобства работы с большим объемом текстового материала. Использование электронного оглавления также демонстрирует освоение общей компетенции «Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности», которая присутствует во ФГОС.

В оглавлении выделяются разделы, в которых логически последовательно формулируются основные направления работы. Разделы разбиваются на параграфы (под вопросы). Целесообразно выделять не более 3-4 глав и 2-3 параграфа в каждом разделе. Желательно, чтобы разделы и параграфы резко не отличались по объему.

Введение должно представлять характеристику объекта исследования, а также формулировку и обоснование темы ДР.

Во введении излагаются предмет исследования, актуальность темы, обоснованность выбора, значение темы для науки и практики, степень ее освещения в литературе, проблемы законодательства по исследуемому вопросу, цели исследования, ожидаемый результат.

Во-первых, во введении следует обосновать актуальность избранной темы ВКР (Приложение В), раскрыть ее теоретическую и практическую значимость, сформулировать цели и задачи работы.

Во-вторых, во введении, а также в той части работы, где рассматривается теоретический аспект данной проблемы, автор должен дать, хотя бы кратко, обзор литературы, изданной по этой теме с позиции современных достижений в области дизайна костюма.

При написании введения необходимо правильно формулировать обязательные элементы (Таблица 1).

Таблица 1 – Обязательные элементы ВКР

Требования к структуре введения. Элемент введения	Комментарий к формулировке
Актуальность темы	Раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее проработанности в деятельности российских и зарубежных техник-технологов в сфере общественного питания
Цель работы	Должна заключаться в решении исследуемой проблемы путем ее анализа и практической реализации
Задачи работы	Определяются исходя из цели работы. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав и параграфов работы. Как правило, формулируются 5-6 задач
Объект изучения	Дать определение явлению, на которое направлена исследовательская деятельность
Предмет изучения	Дать определение планируемым к исследованию конкретным свойствам объекта или способам изучения явления
Информационная база исследования	Перечислить источники информации, используемые для исследования
Практическая значимость исследования	Не носит обязательного характера. Наличие сформулированных направлений реализации полученных выводов и предложений придает работе большую практическую значимость
Структура работы	Кратко изложить содержание разделов работы

Введение должно подготовить читателя к восприятию основного текста работы. Оно состоит из обязательных элементов, которые необходимо правильно сформулировать. В первом предложении называется тема ВКР. Объем введения должен быть в пределах 4-5 страниц.

Актуальность исследования (почему это следует изучать?) рассматривается с позиций социальной и практической значимости. В данном пункте необходимо раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее проработанности в различных трудах. Здесь же можно перечислить источники информации, используемые для исследования. (Информационная база исследования может быть вынесена в первую главу).

Цель исследования (какой результат будет получен?) должна заключаться в решении исследуемой проблемы путем ее анализа и практической реализации. Цель всегда направлена на объект.

Проблема исследования(что следует изучать?) показывает осложнение, нерешенную задачу или факторы, мешающие её решению. Определяется 1-2 терминами.

Объект исследования (что будет исследоваться?) предполагает работу с понятиями. В данном пункте дается определение явлению, на которое направлена исследовательская деятельность. Объектом может быть среда, процесс, структура, деятельность структурного подразделения или предприятия общественного питания в целом.

Предмет исследования(как, через что будет идти поиск?). Здесь необходимо дать определение планируемым к исследованию конкретным свойствам объекта или способам изучения общественного явления. Предмет исследования направлен на практическую деятельность и отражается через результаты этих действий.

Гипотеза исследования(что не очевидно в исследовании?).

Возможная структура гипотезы:

- утверждение значимости проблемы.
- догадка (свое мнение) «Вместе с тем...».
- предположение «Можно...».
- доказательство «Если...».

Задачи исследования(как идти к результату?), пути достижения цели. Задачи соотносятся с гипотезой. Определяются они исходя из целей работы. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание разделов и параграфов работы. Как правило, формулируются 3-4 задачи.

Перечень рекомендуемых задач:

- 1) «Изучить литературу по теме исследования» (в соответствии с темой исследования).
- 2) «Исследовать» (технология приготовления...).
- 3) «Проанализировать» (влияние продуктов на организм).
- 4) «Спроектировать» (процесс производства...).
- 5) «Подобрать ...» (сырьё, продукты, оборудование для приготовления).
- 6) «Разработать ...» (меню).
- 7) «Выполнить блюдо».

Методы исследования(как исследовали?): дается краткое перечисление методов исследования через запятую без обоснования.

Теоретическая и практическая значимость исследования (что нового, ценного дало исследование?) не носит обязательного характера. Наличие сформулированных направлений реализации полученных выводов и предложений придает работе большую практическую значимость.

При написании можно использовать следующие фразы:

- результаты исследования позволяют осуществить...;
- результаты исследования будут способствовать разработке...;
- результаты исследования позволяют совершенствовать...

Структура работы – это завершающая часть введения (что в итоге в работе представлено).

В завершающей части в назывном порядке перечисляются структурные части работы, например: «Структура работы соответствует логике исследования и включает в себя введение, товароведно-технологическую характеристику сырья, характеристику организации работы предприятия общественного питания, технологию приготовления блюда (изделия), практическую часть, заключение, список использованных источников, приложения».

Здесь допустимо дать развернутую структуру ВКР и кратко изложить содержание глав. (Чаще содержание глав дипломной работы излагается в заключении).

Таким образом, введение должно подготовить к восприятию основного текста работы.

Выпускная квалификационная работа должна носить *опытно-практический характер*.

Объем ВКР должен составлять не менее 50, но не более 80 страниц печатного текста.

ВКР состоит из пояснительной записки и практической частей.

Пояснительная записка должна в краткой и четкой форме раскрывать теоретический и практический замысел работы, содержать методы исследования, описание предлагаемых мероприятий, анализы и выводы по ним, рекомендации по практическому использованию мероприятий, а так же дополняться схемами.

Пояснительная записка содержит:

- титульный лист;
- задание;
- оглавление;
- введение;
- товароведно-технологическую характеристику сырья;
- характеристику организации работы предприятия общественного питания;
- технологию приготовления блюда (изделия);
- экономический раздел;
- безопасность жизнедеятельности;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Практическая часть представлена образцом блюда(изделия).

Введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цели, задачи, методы исследования.

1 Товароведно-технологическая характеристика сырья

В этом разделе пояснительной записки раскрываются основные вопросы.

Первый раздел ВКР является теоретической частью и должна иметь название, отражающее сущность изложенного в нем материала. В этой главе рассматриваются такие вопросы, подлежащие изучению, сообщаются методы исследования, использованные автором при разработке дипломной работы, и делаются краткие выводы, такие как: характеристика сырья, входящего в состав блюда (изделия): химический состав и пищевая ценность; приемка и организация хранения сырья на производстве; технологическое значение отдельных видов сырья в производстве данного блюда (изделия). Объем раздела 10-12 листов

2 Характеристика организации работы предприятия общественного питания

Во втором разделе дается характеристика предприятия, организация работы производственных помещений; характеристика цехов и их оснащение; организация рабочего места. Объем раздела 8-10 листов.

3 Технология приготовления блюда (изделия)

Эта часть пояснительной записки занимает центральное место в её структуре и является наиболее важной частью дипломной работы.

Третий раздел содержит подготовку сырья к пуску в производство (механическую кулинарную обработку сырья), технологию приготовления и правила отпуска блюда (изделия); расчеты сырья для приготовления блюда (изделия); составление технологической карты по приготовлению блюда (изделия). Объем раздела 8-10 листов.

В ВКР должна быть проведена комплексная оценка органолептических показателей качества блюда (изделия).

4 Экономический раздел

В разделе производится оценка стоимости образца модели, где рассчитываются все материальные и стоимостные затраты.

5 Раздел Безопасность жизнедеятельности содержит следующие пункты:

5.1 Организация работ по охране труда и охране окружающей природной среды на предприятии

В данном разделе должны быть отражены общие положения по охране труда на предприятии общественного питания при выполнении работ, связанных с разработкой и изготовлением блюда (изделия).

5.2 Обеспечение безопасности труда на рабочем месте

Этот раздел включает:

- общие положения по охране труда при работе с технологическим оборудованием;
- требования безопасности перед началом работы, во время работы, в аварийных ситуациях, по окончании работы.

5.3 Противопожарная профилактика на предприятии

В работе необходимо отразить требования к помещению для эксплуатации оборудования, к организации и оборудованию рабочего места.

Заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов. Заклучение лежит в основе доклада студента на защите.

Список использованных источников оформляется в соответствии с ГОСТ (Приложение Г). Список отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР (не менее 20).

Список использованных источников включает в себя:

- нормативные документы, используемые в пищевой отрасли;
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранную литературу;
- интернет-ресурсы.

Источники размещаются в алфавитном порядке. Для всей литературы применяется сквозная нумерация. При ссылке на литературу в тексте ВКР следует записывать присвоенный ей в указателе «Список использованных источников» порядковый номер в квадратных скобках.

Приложения располагаются в конце работы и оформляются в соответствии с рекомендациями.

В приложениях могут быть представлены таблицы, документы (проекты, копии, выписки из дел), статистические, социологические обзоры в виде схем, графиков.

При выполнении инновационных или реальных дипломных работ структура и содержание пояснительной записки могут изменяться руководителем, исходя из поставленных перед студентом задач.

В отдельных случаях ВКР, тематика которых требует коллективных усилий в исследовании поставленной задачи, могут разрабатываться группой обучающихся. При этом индивидуальные задания выдаются каждому обучающемуся со строго регламентированным перечнем вопросов, исключающим их дублирование у нескольких обучающихся одновременно. При защите коллективно выполненной выпускной квалификационной работы каждый обучающийся должен выступить с докладом и защитить выполненную им часть. Решение государственной экзаменационной комиссии по результатам защиты дипломной работы принимается индивидуально для каждого обучающегося.

2.2.4 Контроль готовности выпускной квалификационной работы

По утвержденным темам руководители дипломной работы разрабатывают индивидуальные задания для студентов, которые рассматриваются Педагогическим советом Многопрофильного колледжа, подписываются руководителем.

Задания утверждаются заместителем директора и выдаются студентам не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

По утвержденным темам руководители составляют индивидуальные графики консультаций, на которых контролируется выполнение выпускной квалификационной работы.

Контроль степени готовности ВКР осуществляется по следующему графику:

№ п/п	% готовности	Содержание	Срок приема	Примечание
-------	--------------	------------	-------------	------------

1	5	Вводный инструктаж	14.01	изучение требований методических рекомендаций по подготовке и прохождению ГИА по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
2	10	Обзор источников литературы и интернет ресурсов	27.01	расширение области знаний по теме дипломной работы, составление перечня литературных источников
3	15	Написание введения	10.02	обоснование актуальности темы, новизны и значимости исследования
4	30	Описание товароведно-технологической характеристики сырья	15.02	написание разделов и подразделов теоретической части дипломной работы с учетом методических рекомендаций и темы исследования
5	40	Описание организации работы предприятия общественного питания	05.03	характеристика организации работы предприятия общественного питания
6	55	Написание технологии приготовления блюда (изделия)	25.03	составление алгоритма приготовления разрабатываемого блюда (изделия), описание технологического процесса
7	65	Написание экономической части	07.04	расчёт технико-экономических показателей разрабатываемого блюда (изделия)
8	70	Написание главы «Безопасность жизнедеятельности»	26.03	письменное оформление полученных знаний в процессе освоения вводных инструктажей по охране труда
9	75	Написание заключения	7.04	письменное оформление кратких выводов по проделанной работе
10	85	Оформление списка литературы	14.04	письменное оформление источников литературы и интернет ресурсов
11	90	Оформление титульного листа, приложений, оглавления, брошюрование работы	21.04	анализ и корректирование оформления дипломной работы при необходимости
12	100	Подготовка презентации, доклада	28.04	анализ и корректирование оформления презентации в соответствии с докладом

С целью определения степени готовности выпускной квалификационной работы и выявления имеющихся недостатков преподавателями в последнюю неделю подготовки к ГИА проводится предварительная защита. Результаты предварительной защиты протоколируются.

Готовая к защите ВКР представляется руководителю для написания отзыва (ПриложениеД), и для написания рецензии (ПриложениеЕ).

2.2.5 Основные требования к оформлению текста ВКР

Текст пояснительной записки выполняется на листах белой бумаги формата А4 (210×297 мм) по ГОСТ 7.12-93. Основной текст пояснительной записки должен быть набран в редакторе MicrosoftWord русифицированным шрифтом TimesNewRoman размером 14 пт с полуторным межстрочным интервалом, красная строка абзаца набирается с отступом 1,25 см. Параметры страницы: верхнее поле – 20 мм, нижнее поле – 25 мм, левое поле – 30 мм, правое поле – 10 мм.

Основную часть пояснительной записки следует делить на разделы, параграфы, которые нумеруют арабскими цифрами с абзацного отступа. Разделы должны иметь порядковую нумерацию 1,2,3 и т.д. в пределах всей пояснительной записки, за исключением приложений, начало каждого раздела необходимо начинать с нового листа. Параграфы необходимо нумеровать в пределах каждого раздела, при этом номер параграфа включает номер разделы, разделенные между собой точкой, например, 1.1, 1.2, 1.3 и т.д. После номера разделы и параграфа в их названии точка не ставится. Заголовки разделов печатают прописными буквами, а заголовки параграфов – строчными, кроме первой прописной. Заголовки разделов и параграфов не подчеркивают и не выделяют другим цветом.

Разделам ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ номера не присваивают. Заголовки разделов, параграфов следует печатать с абзацного отступа, перенос слов в заголовках не допускается, предлоги и союзы в многострочном заголовке нельзя оставлять в предыдущей строке, в конце заголовка точка не ставится. Не допускается разделение длинных заголовков на разные страницы, отделение заголовка от основного текста, после заголовка в конце страницы должно размещаться не менее трех строк текста. Внутри параграфов могут быть приведены перечисления, запись при этом производится с абзацного отступа. Для обозначения перечислений допускается использовать маркеры, дефис, строчные буквы русского алфавита, арабские цифры, после которых ставится круглая скобка.

При наличии расчетов в пояснительной записке они, в общем случае, должны содержать:

- эскиз или схему рассчитываемого образца;
- задачу расчета (с указанием, что требуется определить);
- данные для расчета;
- условия расчета;
- расчет;
- заключение.

Формулы в тексте пояснительной записки рекомендуется набирать с помощью встроенного в Word редактора формул «MicrosoftEquation 3.0». Формулу из текста следует выделять в отдельную строку, выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Пояснение значения символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле, для этого после формулы ставится запятая, а первая строка пояснения начинается со слова «где» без отступа от левого края и без двоеточия после него, пояснения необходимо располагать в «столбик» с точкой запятой между ними, последнее пояснение заканчивается точкой. Формулы в работе, следует нумеровать в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Например:

$$A = a + b, \quad (1)$$

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Пример – ... в формуле (1).

Документы вспомогательного характера допускается давать в виде приложения к пояснительной записке с указанием наверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» прописными буквами и его обозначения, в тексте работы на все приложения должны быть ссылки. Строкой ниже записывается тематический заголовок приложения с прописной буквы. Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с буквы А. Например, ПРИЛОЖЕНИЕ А. Иллюстрации и таблицы в приложениях нумеруются в пределах каждого приложения. В оглавлении работы следует перечислить все приложения с указанием из номеров и заголовков. Приложения располагаются в порядке ссылок на них в тексте.

Цифровой материал пояснительной записки оформляется в виде таблиц. Таблицы нумеруются арабскими цифрами. Слово «Таблица» и ее номер помещают слева над таблицей без отступа, например «Таблица 1» или «Таблица А.1», если она приведена в приложении А. Заголовок таблицы следует выполнять строчными буквами, (кроме первой прописной) и помещать над таблицей после слова «Таблица» и ее номера через тире, после номера таблицы точка не ставится. Заголовки граф таблицы начинают с прописных букв. При переносе таблицы на последующую страницу над таблицей пишут слова «Продолжение таблицы» с указанием ее номера, если таблица на последующей странице заканчивается, то над таблицей пишут слова «Окончание таблицы» с указанием ее номера. В конце заголовка таблицы точка не ставится. Если цифровые данные в графах таблицы выражены в различных единицах, их указывают в подзаголовках каждой графы. Числовые значения величин в одной графе должны иметь, как правило, одинаковое количество десятичных знаков. При указании в таблицах последовательных интервалов значений величин, охватывающих все значения ряда, перед ними пишут «От ... до ... включ.». В интервале, охватывающем числа ряда между крайними числами ряда, в таблице допускается ставить тире. Числа в таблицах, имеющих более четырех знаков, должны записываться группами по три цифры в каждой с интервалами между группами в один пробел (за исключением цифр, обозначающих номера и даты).

Например,

Таблица 2 - Химический состав молока

Компоненты молока	Массовая доля, %	
	среднее	пределы колебаний
Вода	87	85-89

Окончание таблицы 2

Компоненты молока	Массовая доля, %	
	среднее	пределы колебаний

Азотистые белковые соединения		
Казеин	2,7	2,2-3,2
Альбумин	0,5	0,2-0,8
Глобулин	0,2	0,05-0,35
Небелковые азотистые соединения	0,2	0,02-0,38
Жир	3,8	2,7-4,9
Молочный сахар	4,8	4,0-5,6
Зола	0,7	0,6-0,8

Все иллюстрации в пояснительной записке называются рисунками. Нумерация рисунков в пределах всей пояснительной записки должна быть сквозной. В работе допускаются цветные рисунки. Название рисунка состоит из его номера и наименования, в номер рисунка включается слово «Рисунок», отделенное знаком «пробел» и тире от цифрового обозначения. На все рисунки в тексте работы должны быть ссылки.

Нумерация листов пояснительной записки должна быть сквозной для текста и приложений, начиная с титульного листа. Проставляется нумерация с третьего листа (титульный лист и задание не нумеруются). Номер листа проставляется справа внизу. Титульный лист является первым листом пояснительной записки, в приложении А дан образец титульного листа для выпускной квалификационной работы. Форма задания на выпускную квалификационную работу приведена в приложении Б.

За листом задания помещается «ОГЛАВЛЕНИЕ», в которое вносят номера и наименования разделов и подразделов с указанием соответствующих страниц, список литературы, перечень приложений и другой документации, относящейся к выпускной квалификационной работе.

В конце пояснительной записки (до приложений) приводится список литературы, который составляется в алфавитном порядке. Сведения о книгах должны включать: фамилию и инициалы автора (авторов), заглавие книги, место издания, год издания, количество страниц.

Список использованной литературы составляется с учетом правил оформления библиографии. Список использованной литературы должен содержать 20-25 источников (не менее 10 книг и 10-15 материалов периодической печати), с которыми работал автор письменной экзаменационной работы. Литература в списке располагается по разделам в следующей последовательности:

- основная, содержащая материалы (инструкции, ГОСТы); научные, технические и учебно-методические издания;
- дополнительная;
- ресурсы сети Интернет.

При ссылке на литературу в тексте пояснительной записки следует записывать не название книги (статьи), а присвоенный ей в указателе «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» порядковый номер в квадратных скобках. Ссылки на литературу нумеруются по ходу появления их в тексте записки. Применяется сквозная нумерация или нумерация по разделам (главам).

2.3 Требования к защите выпускной квалификационной работы

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по одной из ОПОП и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний, утвержденные Многопрофильным колледжем ИСТиС, доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Колледж имеет право проводить предварительную защиту выпускной квалификационной работы.

На защите к ВКР предъявляются следующие требования:

- глубокая теоретическая проработка исследуемых проблем на основе анализа литературы;
- умелая систематизация цифровых данных в виде таблиц и графиков с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития;
- критический подход к изучаемым фактическим материалам с целью поиска направлений совершенствования деятельности;
- аргументированность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;
- логически последовательное и самостоятельное изложение материала;
- оформление материала в соответствии с установленными требованиями;
- обязательное наличие отзыва руководителя на дипломную работу и рецензии практического работника, представляющего стороннюю организацию.

При составлении тезисов необходимо учитывать ориентировочное время доклада на защите, которое составляет 8-10 минут. Доклад целесообразно строить не путем изложения содержания работы по разделам, а по задачам, то есть, раскрывая логику получения значимых результатов. В докладе должно присутствовать обращение к иллюстративному материалу, который будет использоваться в ходе защиты работы. Объем доклада должен составлять 7-8 страниц текста в формате Word, размер шрифта 14, полуторный интервал.

№	Структура доклада	Объем	Время
1.	Представление темы работы	До 1,5 страниц	До 2 минут
2.	Актуальность темы		
3.	Цель работы		
4.	Постановка задачи, результаты ее решения и сделанные выводы (по каждой из задач, которые были поставлены для достижения цели дипломной работы)	До 6 страниц	До 7 минут
5.	Перспективы и направления дальнейшего исследования данной темы	До 0,5 страницы	До 1 минуты

Для выступления на защите студентом самостоятельно должны быть подготовлены и согласованы с руководителем тезисы доклада и иллюстративный материал.

Иллюстрации должны отражать основные результаты, достигнутые в работе, и быть согласованными с тезисами доклада. Форма представления иллюстративного материала:

- печатный материал каждому члену ГЭК (на усмотрение научного руководителя ВКР). Данный материал может включать:
- эмпирические данные;
- выдержки из нормативных документов, на основании которых проводились исследования;
- выдержки из пожеланий работодателей, сформулированные в договорах;
- другие данные, не вошедшие в слайд-презентацию, но подтверждающие правильность расчетов;
- в виде слайд-презентации для демонстрации на проекторе (Приложение Ж).

Сопровождение представления результатов работы презентационными материалами является обязательным.

На выполненную студентом выпускную квалификационную работу руководитель пишет отзыв, заверенный личной подписью и печатью колледжа.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии в специально отведенной аудитории, оснащенной необходимой техникой для демонстрации презентации. На защиту квалификационной работы отводится до 20 минут. Процедура защиты включает доклад студента (не более 10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть заслушано выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если они присутствуют на заседании ГЭК.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим. Результаты объявляются студентам в этот же день.

Защита выпускной квалификационной работы заканчивается выставлением оценок.

«Отлично» выставляется за ВКР, которая имеет грамотно изложенную теоретическую главу, глубокий её анализ, критический разбор практики, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Она имеет положительные отзывы руководителя.

При ее защите выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, а во время доклада использует наглядные пособия (презентацию PowerPoint, таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за ВКР, которая имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. Она имеет положительный отзыв руководителя. При ее защите выпускник показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует наглядные пособия (презентацию PowerPoint, таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за ВКР, которая имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточно критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения. В отзыве руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При ее защите выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за ВКР, которая не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях. В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. В отзыве руководителя имеются критические замечания. При защите ДР выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлены наглядные пособия и раздаточный материал.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника;
- представленный наглядный материал;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

3. ПРИСВОЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ

Решение государственной экзаменационной комиссии *об итоговой оценке* по выпускной квалификационной работе, а также *о присвоении квалификации* принимается на закрытом заседании.

При успешном прохождении государственной итоговой аттестации студенту присваивается квалификация «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Диплом о среднем профессиональном образовании выдается выпускнику образовательного учреждения, прошедшему в установленном порядке государственную итоговую аттестацию.

Основанием для выдачи диплома является решение государственной экзаменационной комиссии.

Диплом с отличием выдается выпускнику на основании оценок, вносимых в приложение к диплому, включающих оценки по дисциплинам, междисциплинарным курсам, курсовым работам, практикам; результаты экзаменов квалификационных по модулям и результаты государственной итоговой аттестации. По результатам государственной итоговой аттестации выпускник должен иметь только оценки «отлично». При этом оценок «отлично», включая оценки по государственной итоговой аттестации, должно быть не менее 75%, остальные оценки – «хорошо». Зачеты в процентный подсчет не входят.

Академическая справка выдается студентам, отчисленным с любого курса и не закончившим обучение, в том числе при переводе в другую образовательную организацию.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

- 1 Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- 2 Федеральный государственный образовательный стандарт ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. N 1565 с изменениями: приказ Минпросвещения от 17.12.2020 № 747 «О внесении изменений в ФГОС СПО»
- 2 Профессиональный стандарт Руководитель предприятия питания, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н.
- 3 Профессиональный стандарт Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н.
- 4 Профессиональный стандарт Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н).
- 5 Профессиональный стандарт Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «1» декабря 2015 г. № 914н.
- 6 Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464.
- 7 Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. №968).
- 8 Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.07.2015 № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций». Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена
- 9 Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся в Южно-Уральском государственном университете по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. приказом ректора от 22.03.2016 № 91.
- 10 Программа государственной итоговой аттестации выпускников колледжа для специальности, утверждена Педагогическим советом Многопрофильного колледжа ИСТиСФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)».

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Титульный лист к выпускной квалификационной работе

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(национальный исследовательский университет)»
ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Защищена с оценкой _____
Председатель ГЭК _____
_____ 20__

Допустить к защите:
Зам. директора по УПР _____
_____ 20__

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

на тему

ДР - 43.02.15 - № номер студенческого билета

Исполнитель: обучающийся гр. № МпК-450

_____ И.О. Фамилия
подпись

Руководитель:

_____ И.О. Фамилия
подпись

Консультант:

_____ И.О. Фамилия
подпись

Нормоконтролер:

_____ И.О. Фамилия
подпись

Челябинск 20__

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Форма задания к выпускной квалификационной работе

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(национальный исследовательский университет)»
ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР _____

Ф.И.О. _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

ЗАДАНИЕ

на дипломную работу
обучающемуся (ейся) 4 курса группы № МпК-450,
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Головко Ольге Николаевне

Тема	выпускной	квалификационной	работы:
------	-----------	------------------	---------

утвержденная распоряжением директора от _____ № _____

Исходные данные: название блюда, сырьё, возраст и предпочтения потребителя

Перечень возможных решений, подлежащих разработке по запросу организации работодателя или образовательной организации: меню, ассортимент блюд, экономическое обоснование выбора сырья.

Законченная дипломная работа должна быть набрана на компьютере на одной стороне листа. Все разделы пояснительной записки следует излагать по возможности кратко, чтобы размер в целом не превышал при печатном тексте 30-50 страниц, шрифт 14, интервал 1,5.

Наименование раздела	Количество страниц
Введение	4-5
1 Товароведно-технологическая характеристика сырья	10-12
2 Характеристика организации работы предприятия общественного питания	8-10
3 Технология приготовления блюда (изделия)	8-10
4 Экономический раздел	10
5 Безопасность жизнедеятельности	3-5
Заключение	3-5
Список использованных источников	2

Примерный баланс времени при выполнении выпускником ВКР (указать распределение времени по этапам выполнения в днях):

Наименование раздела	Время выполнения, в днях
Введение	1
1 Товароведно-технологическая характеристика сырья	2
2 Характеристика организации работы предприятия общественного питания	4
3 Технология приготовления блюда (изделия)	3
4 Экономический раздел	2
5 Безопасность жизнедеятельности	1
Заключение	1
Список использованных источников	1

Наименование организации, в которой выпускник проходит преддипломную практику:

Дата выдачи ДР «__» _____ 20__ г.

Срок окончания ДР «__» _____ 20__ г.

Руководитель ДР _____ / _____
(Ф.И.О., подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

- 1) Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: канапе, легких и сложных холодных закусок на предприятии общественного питания.
- 2) Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: сложных холодных блюд из рыбы на предприятии общественного питания.
- 3) Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы на предприятии общественного питания.
- 4) Организация и технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: сложных холодных соусов, на предприятии общественного питания.
- 5) Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных супов, на предприятии общественного питания.
- 6) Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных горячих соусов, на предприятии общественного питания.
- 7) Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра, на предприятии общественного питания.
- 8) Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из рыбы, на предприятии общественного питания.
- 9) Организация и технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: сложных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, на предприятии общественного питания.
- 10) Организация и технология приготовления сложных хлебобулочных изделий: сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, на предприятии общественного питания.
- 11) Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, на предприятии общественного питания.
- 12) Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, на предприятии общественного питания.
- 13) Организация и технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, на предприятии общественного питания.
- 14) Организация и технология приготовления сложных холодных десертов, на предприятии общественного питания.
- 15) Организация и технология приготовления сложных горячих десертов, на предприятии общественного питания.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Пример оформления использованных источников

Книга одного автора:

1. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие [Текст] / Е. И. Зурабина. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. – 166 с. – ISBN 978-5-4377-0135-5.
2. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие [Текст] / Н. Д. Торопова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. – ISBN 978-5-8114-3691-0.

Книга нескольких авторов:

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы : учебное пособие [Текст] / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 176 с. – ISBN 978-5-8114-4126-6

Статья одного автора в сборнике статей или книге:

4. Козлова, И. Ю. Приёмы и методы формирования профессиональных компетенций у обучающихся по профессии «повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания» в период учебной и производственной практики [Текст] / И. Ю. Козлова // Воспитание, обучение, образование: передовые технологии, исследования и разработки: сб. науч. тр. по материалам Международной научно-практической конференции, 25 мая 2020 г. – Новосибирск: Профессиональная наука, 2020. – С.113-119.
5. Кравченко, Н. В. Исследование биологической ценности кекса с использованием пищевых волокон и стевии [Текст] / Н. В. Кравченко // Оборудование и технологии пищевых производств: сб. науч. тр. / под ред. И. Н. Заплетникова. – Донецк : ДонНУЭТ, 2020. – Вып. 9. – С. 93 – 100.

Статья двух и более авторов в сборнике статей:

6. Никулина, Е. О. Горячий цех [Текст] / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман // Теория, методология, практика проектирования предприятий питания : монография. – Красноярск : Сибирский федер. ун-т, 2018. – С. 31 – 45.

Статья одного автора в журнале или газете:

7. Фрункина, И. Б. Современные проблемы индустрии питания, туризма и сервиса [Текст] / И. Б. Фрункина // Вестник Ассоциации ВУЗов туризма и сервиса. – 2019. – № 1. – С. 114-119. Статья двух и более авторов в журнале или газете:

8. Цветкова, Н. А. Совершенствование технологии производствапельменей [Текст] / Н. А. Цветкова, Н. А. Третьяков // Известия Санкт-Петербургского государственного аграрного университета. – 2017. – № 47. – С. 156-161.

Электронные ресурсы

9. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под редакцией А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7 // <https://e.lanbook.com/book/105564> (дата обращения: 09.02.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 203 с. – ISBN 978-5-534-14029-3 // <https://urait.ru/bcode/467502> (дата обращения: 09.02.2021).

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Отзыв на выпускную квалификационную работу

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(национальный исследовательский университет)»
ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ дипломной работы

Дипломная работа выполнена

Обучающимся(ейся) _____

Структурное подразделение _____

Группа № _____

Специальность _____

(код, наименование)

Руководитель _____

(Ф.И.О. место работы, должность, ученое звание, степень)

Наименование темы: _____

На рассмотрение ГЭК представляется дипломная работа на выбранную тему, на _____ страницах.

Характеристика работы обучающегося (йся) в период подготовки ДР¹: _____

Отмеченные достоинства²: _____

Отмеченные недостатки: _____

Заключение³ _____

Руководитель _____ 2020 г.
(подпись) (дата)

¹ Указываются степень самостоятельности, проявленная обучающимся при выполнении ДР, умение организовать свой труд, соблюдение календарного графика и т.д.

² Указываются наличие публикаций, выступлений на конференциях, оригинальность принятых решений и т.д.

³ Указываются степень освоения студентом образовательной программы согласно п. V образовательного стандарта, оценка работы и рекомендации о присвоении выпускнику соответствующей квалификации.

С отзывом руководителя ДР ознакомлен:

Обучающийся(ая) _____ / _____ /
(подпись, _____
Фамилия И.О.)

« _____ » _____ 2020 г.
(дата)

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Рецензия на выпускную квалификационную работу

ЛОГОТИП И НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ВЫДАВШЕЙ РЕЦЕНЗИЮ

РЕЦЕНЗИЯ на выпускную квалификационную работу

Квалификационная работа выполнена

Обучающимся(ейся) _____

Факультет/Институт/Школа/Филиал _____

Кафедра _____ Группа № _____

Направление подготовки/специальность _____
(код, наименование)

Наименование темы: _____

Рецензент _____
(Фамилия И.О. место работы, должность, ученое звание, степень)

ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Показатели	Оценка				
	5	4	3	2	*
1 Актуальность тематики работы					
2 Степень полноты обзора состояния вопроса и корректность постановки задачи					
3 Уровень и корректность использования в работе методов исследований, математического моделирования, инженерных расчетов					
4 Степень комплексности работы					
5 Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения					
6 Применение современного математического и программного обеспечения, компьютерных технологий в работе					
7 Качество оформления пояснительной записки (общий уровень грамотности, стиль изложения, качество иллюстраций, соответствие требованиям стандартов)					
8 Объем и качество выполнения графического материала, его соответствие тексту записки и стандартам					
9 Оригинальность и новизна полученных результатов, научных, конструкторских и технологических решений					

* трудно оценить.

Отмеченные достоинства⁴: _____

Отмеченные недостатки: _____

⁴ Указываются наличие публикаций, выступлений на конференциях, оригинальность принятых решений и т.д.

Заключение⁵ _____

Руководитель _____ 20 ____ г.
(подпись) (дата)

С рецензией на ВКР ознакомлен.

Обучающийся(ая) _____ / _____ /
(подпись, Фамилия И.О.)

« ____ » _____ 20 ____ г.

⁵ Указываются степень освоения студентом образовательной программы согласно п. V образовательного стандарта, оценка работы и рекомендации о присвоении выпускнику соответствующей квалификации.

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Требования к электронной презентации

- 1 Презентация создается в программе PowerPoint 97-2007. Рекомендуемое количество слайдов 10-13. На них выносят основные графики, схемы, таблицы, фотографии и т.д. в соответствии с докладом.
- 2 На 1 слайде указывается наименование техникума, направление подготовки (специальность), ФИО выпускника, тема дипломной работы, руководитель дипломной работы
- 3 На 2 слайде отражаются цель и задачи дипломной работы.
- 4 На 3 слайде обозначается структура дипломной работы.
- 5 На 4 и последующих слайдах, отражается содержание основной части дипломной работы (наиболее значимые моменты). Соотношение слайдов теоретической и практической части 1:4.
- 6 Два последних слайда должны содержать заключение (выводы) по итогам выполнения дипломной работы.
- 7 Слайды, отражающие содержание практической части дипломной работы, могут быть проиллюстрированы фотографиями/видео с мест преддипломной практики.
- 8 Презентация выполняется в едином стиле, с использованием не более 2 элементов анимации на каждом слайде. Цветовая гамма и использование анимации не должны препятствовать адекватному восприятию информации.
- 9 Возможно наличие в презентации гиперссылок на документы Word, Excel и др.
- 10 Демонстрация презентации проводится в ручном режиме.
- 11 Продолжительность презентации – 10-15 мин. (в зависимости от текста выступления на защите дипломной работы).

Методические рекомендации
по подготовке и прохождению
государственной итоговой аттестации
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:

О.А. Швецова – специалист по УМР Многопрофильного колледжа
Института спорта, туризма и сервиса ФГАОУ ВО «ЮУрГУ(НИУ)»

Изготовлено в Многопрофильном колледже ИСТиС
ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»,
бумага офсетная, усл. печ. л. 1,3
Челябинск, ул. Артиллерийская, 100.

Отпечатано в Центре оперативной печати
Многопрофильного колледжа ИСТиС ФГАОУ ВО «ЮУрГУ(НИУ)»
Челябинск, ул. Артиллерийская, 100.