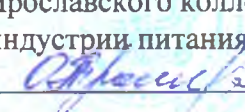


**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ЯРОСЛАВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

РАССМОТРЕНО  
на заседании педагогического совета  
Протокол № 8  
« 19 » 12 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГПОУ ЯО  
Ярославского колледжа  
индустрии питания  
  
О.А.Троицкая  
« 19 » 12 2019 г.

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
по специальности 19.02.10  
«Технология продукции общественного питания»  
на 2019-2020 учебный год**

г. Ярославль, 2019 г.

## 1. Общие положения

1.1. В соответствии с законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых Колледжем, соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, государственными экзаменационными комиссиями проводится государственная итоговая аттестация.

1.2. Программа государственной итоговой аттестации разработана на основании Устава ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания, Положения о Порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников Ярославского колледжа индустрии питания, Положением о дипломной работе выпускников ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания, требований ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.3. Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

1.4. Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и является обязательной процедурой для выпускников очной и очно - заочной форм обучения, завершающих освоение данной образовательной программы в колледже.

1.5. К итоговым аттестационным испытаниям допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.6. Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

## **2. Условия проведения государственной итоговой аттестации**

### 2.1. Вид государственной итоговой аттестации

2.1.1. Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Колледже является защита выпускной квалификационной работы

2.1.2. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

2.1.3. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы.

2.1.4. Темы дипломных работ определяются Колледжем. Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

2.1.5. Для подготовки дипломной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

2.1.6. Закрепление за студентами тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом Колледжа.

### 2.2. Объем времени на подготовку и проведение.

В соответствии с рабочим учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» объем времени на выполнение дипломной работы составляет 4 недели (с 18.05. по 14.06.); на защиту выпускной квалификационной работы 2 недели с 15.06. по 28.06.

## **3. Выбор темы дипломных работ**

3.1 Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями методических комиссий совместно со специалистами профильных предприятий или организаций, и рассматриваются соответствующими методическими комиссиями.

3.2 Темы дипломной работы должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, должна быть актуальной и иметь научно - практическую направленность. Количество предложенных тем не должно быть меньше числа студентов выпускаемой группы.

3.3. Студентам предоставляется право выбора темы дипломной работы. Выбор темы осуществляется исходя из интереса к проблеме, возможности получения фактических данных, а также наличия специальной научной литературы.

3.4. Студент не позднее чем за 6 месяцев до аттестационных испытаний обязан выбрать тему дипломной работы.

3.5. В течение недели с момента выбора темы учебной частью колледжа формируется приказ о закреплении тем и руководителей.

#### **4. Руководство подготовкой и защитой дипломной работы**

4.1. Основными функциями руководителя дипломной работы являются:

- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения дипломной работы;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения дипломной работы;
- подготовка письменного отзыва на дипломную работу.

4.2. К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более 8 студентов. На консультации для каждого студента должно быть предусмотрено два часа в неделю.

4.3. Студент в течение 1 недели после утверждения темы и руководителя дипломной работы обязан обратиться к руководителю для получения задания на дипломную работу.

4.3. Руководитель в течение 1 недели после обращения студента выдает ему индивидуальное задание на выполнение дипломной работы.

4.4. Задания на дипломную работу даются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

4.5. Задания на дипломную работу сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей работы.

4.6. Руководитель контролирует выполнение студентом нормативных требований по структуре, содержанию, оформлению дипломной работы.

4.7. Руководитель в срок до пяти рабочих дней с момента предоставления студентом итогового варианта дипломной работы (в переплете с вшитыми сопроводительными документами) подписывает ее вместе с заданием и своим письменным заключением. В заключении должны быть отражены рекомендации к допуску / не допуску к защите дипломной работы в ГЭК.

## **5. Рецензирование дипломных работ**

5.1. Выполненные дипломные работы рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ.

5.2. Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора техникума из числа работников предприятий, организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой дипломных работ.

5.3. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии дипломной работы заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы;
- оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- оценку дипломной работы.

5.4. Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

5.5. Внесение изменений в дипломную работу после получения рецензии не допускается.

5.6. Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с заключением руководителя и рецензией решает вопрос о допуске студента к защите и передает дипломную работу в государственную аттестационную комиссию.

## **6. Защита дипломных работ**

6.1. Защита дипломной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

6.2. На защиту дипломной работы отводится до 45 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 10-15 минут), чтение заключения и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

6.3. При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу выпускной работы;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

- степень самостоятельности изложения проблемы;
- глубина и всесторонность исследования темы;
- творческий подход к решению поставленных вопросов;
- широта охвата специальной литературы;
- использование материалов прессы, законодательства, бухгалтерской практики и других источников;
- логичность изложения материала;
- грамотность, ясность и доступность изложения студентом своих мыслей, соблюдение правил оформления дипломной работы;
- содержание и форма защиты;
- мнение руководителя и рецензента;
- оформление дипломной работы.

Результаты защиты дипломных работ и оценка демонстрационной части определяются оценками:

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

которые заносятся в протоколы заседания ГЭК и объявляются в день защиты дипломной работы и выполнения демонстрационной части.

## **7. Принятие решений ГЭК**

### Критерии оценки дипломной работы

7.1. Оценка "ОТЛИЧНО" выставляется в том случае, если:

- содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;
- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
- дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
- показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с практикой;
- даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);

- в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
- широко представлена библиография по теме работы;
- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
- по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

#### 7.2. Оценка "ХОРОШО":

- тема соответствует специальности;
- содержание работы в целом соответствует дипломному заданию;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломной работы;
- составлена библиография по теме работы.

#### 7.3. Оценка "УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО":

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

#### 7.4. Оценка "НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО":

- тема работы не соответствует специальности;

- содержание работы не соответствует теме;
- работа содержит существенные теоретические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений;

7.5. Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка дипломной работы, присуждение квалификации. Протоколы заседаний государственной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

7.7. Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная аттестационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на дипломную работу и определить срок повторной защиты

7.8. Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите дипломной работы, выдается справка установленного образца. Справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии, после успешно защиты студентом дипломной работы.

7.9. 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.

7.10. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из Колледжа.

7.11. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные Колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

7.12. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается Колледжем не более двух раз.

## **8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

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



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

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

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

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

8.6. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

8.7. Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

8.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

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

8.10. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите дипломной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее

следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии.

8.11. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

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

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

8.13. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

*Программа рассмотрена на заседании МК «Индустрия питания»*

*Протокол № 4 от 19 декабря 2019 г.*

Тематика дипломных работ по специальности 19.02.10  
«Технология продукции общественного питания»

№п/п	Наименование тем
1.	Организация работы ресторана категории «люкс» на 70 посадочных мест с европейской кухней»
2.	Организация работы кафе - кондитерской на 50 посадочных мест. Обслуживание банкет – чая на 20 человек
3.	Организация работы ресторана высшей категории на 80 посадочных мест с расширенным ассортиментом блюд из дичи
4.	Организация работы кафе на 50 посадочных мест с расширенным ассортиментом холодных и горячих десертов
5.	Организация работы студенческой столовой открытого типа на примере столовой ЯрКИП корпуса №1.
6.	Организация работы летнего детского кафе на 50 посадочных мест.
7.	Организация работы летнего кафе на 36 посадочных мест с расширенным ассортиментом напитков.
8.	Организация работы кафе - пиццерия на 60 посадочных мест.
9.	Организация работы ресторана I категории на 70 посадочных мест с расширенным ассортиментом блюд из мраморной говядины.
10.	«Организация работы кафе на 60 посадочных мест с самообслуживанием»
11.	Организация работы кафе - мороженое на 50 посадочных мест с обслуживанием официантами. Обслуживание банкет – чая на 15 человек
12.	Организация работы кафе в Пошехонье
13.	Организация работы кафе - блинная на 32 посадочных мест
14.	Организация работы ресторана категории «Люкс» на 70 посадочных мест. Авторская кухня.
15.	Организация работы ресторана высшей категории на 70 посадочных мест, специализирующегося на русской кухне
16.	Организация работы молодежного кафе на 70 посадочных мест с расширенным ассортиментом блюд из курицы.
17.	Организация работы кафе на 85 посадочных мест с расширенным ассортиментом холодных блюд и закусок из морепродуктов.

18.	Организация работы ресторана высшей категории на 75 посадочных мест. Приготовление блюд с использованием приёмов молекулярной гастрономии
19.	Организация работы кафе -пельменная на 60 посадочных мест
20.	Организация работы ресторана на 100 посадочных мест при гостинице. Шведский стол.
21.	Организация работы придорожного кафе на 40 посадочных мест.
22.	Организация работы кафе -пельменная на 30 посадочных мест
23.	Организация работы кафе -блинная на 55 посадочных мест
24.	Организация работы кафе - мороженое на 65 посадочных мест с обслуживанием официантами
25.	Организация работы ресторана I категории на 100 посадочных мест с национальной кухней
26.	Организация работы кафе на 85 посадочных мест с расширенным ассортиментом холодных блюд и закусок.
27.	Организация работы кафе на 45 посадочных мест с расширенным ассортиментом холодных и горячих десертов
28.	Организация работы ресторана на 50 посадочных мест при гостинице. Шведский стол
29.	Организация работы придорожного кафе на 40 посадочных мест.
30.	Организация работы летнего кафе на 45 посадочных мест с авторской кухней
31.	Организация работы ресторана на 60 посадочных мест с разработкой тематического мероприятия «Юбилей предприятия»
32.	Организация работы детского кафе на 40 посадочных мест с расширенным выпуском сложных горячих и холодных десертов
33.	Организация работы студенческой столовой на 130 посадочных мест при высшем учебном заведении
34.	Организация работы ресторана на 50 посадочных мест (первого класса)
35.	Организация работы кафе на 75 посадочных мест с комбинированным обслуживанием. Разработка нового блюда.
36.	Организация работы кафе - кондитерской на 50 посадочных мест. Разработка нового блюда
37.	Организация работы летнего детского кафе на 46 посадочных мест. Разработка нового блюда
38.	Организация работы ресторана на 100 посадочных мест (высшей категории). Разработка нового блюда
39.	Организация работы студенческой столовой на 100 посадочных мест .Разработка нового блюда.

40.	Организация работы ресторана I категории на 60 посадочных мест с расширенным ассортиментом горячих закусок. Разработка нового блюда
41.	Организация работы ресторана I категории на 70 посадочных мест с Ярославской кухней. Разработка нового блюда
42.	Организация работы ресторана I категории на 90 посадочных мест с национальной кухней. Разработка нового блюда.
43.	Организация работы кафе - молодежное на 50 посадочных мест с расширенным ассортиментом холодных блюд. Разработка нового блюда.
44.	Организация работы столовой открытого типа на 80 посадочных (евростоловая). Разработка нового блюда
45.	Организация работы ресторана I категории на 45 посадочных мест с русской кухней. Разработка нового блюда
46.	Организация работы студенческой столовой на 130 посадочных мест при высшем учебном заведении. Разработка нового блюда
47.	Организация работы молодежного кафе на 65 посадочных мест с расширенным выпуском десертов. Разработка нового блюда
48.	Организация работы кафе «Десерт» на 30 посадочных мест с комбинированным обслуживанием. Разработка нового блюда
49.	Организация работы ресторана I категории на 70 посадочных мест с национальной кухней. Разработка нового блюда
50.	Организация работы столовой при промышленном производстве на 200 посадочных мест. Разработка нового блюда
51.	Организация работы ресторана категории «Люкс» на 70 посадочных мест. Разработка нового блюда
52.	Организация работы ресторана I категории на 70 посадочных мест с национальной кухней. Разработка нового блюда
53.	Организация работы кафе на 55 посадочных мест обслуживание официантами. Разработка нового блюда
54.	Организация работы ресторана с русской кухней I категории на 75 посадочных мест. Разработка нового блюда
55.	Организация работы школьной столовой на 300 посадочных мест. Предусмотреть выпуск мучных кондитерских изделий. Разработка нового блюда
56.	Организация работы кафе - пиццерия на 35 посадочных мест. Разработка нового блюда
57.	Организация работы кафе -пельменная на 50 посадочных мест. Разработка нового блюда
58.	Организация работы школьной столовой на 150 посадочных мест. Разработка нового блюда
59.	Организация работы кафе - мороженое на 65 посадочных мест с обслуживанием официантами. Разработка нового блюда

60.	Организация работы ресторана высшей категории на 100 посадочных мест с национальной кухней. Разработка нового блюда
61.	Организация работы кафе на 85 посадочных мест с расширенным ассортиментом хлебобулочных изделий. Разработка нового блюда
62.	Организация работы кафе на 45 посадочных мест с расширенным ассортиментом холодных блюда. Разработка нового блюда
63.	Организация работы ресторана на 40 посадочных мест при гостинице. Разработка нового блюда
64.	Организация работы кафе на 55 посадочных мест. Разработка нового блюда

Результаты защиты дипломной работы по специальности 19.02.10  
«Технология продукции общественного питания»

№ п/п	Показатели	всего		Формаобучения			
				очная		заочная	
		Кол- во	%	Кол- во	%	Кол- во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили ОУ						
2	Допущены к защите						
3	Принято в защите						
4	Защищено						
5	Получили оценки:						
	- отлично						
	- хорошо						
	- удовлетворительно						
	- неудовлетворительно						
6	Средний балл						

Председатель МК

Общие результаты подготовки выпускников  
по специальности 19.02.10  
«Технология продукции общественного питания»

№ п/п	Показатели	Всего		Форма обучения			
				очная		очно-заочная	
		Кол- во	%	Кол- во	%	Кол- во	%
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Окончили ОУ						
2	Количество дипломов с отличием						
3	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»						
4	Количество выданных академических справок						

Председатель ГЭК