

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет им.Г.В.Плеханова»
Пермский институт (филиал)

СОГЛАСОВАНО
Председатель Государственной
экзаменационной комиссии
/ Н.В. Отинова
«26» декабря 2018 г.



Утверждаю
Директор Пермского института (филиала)
/ Е.В.Гордеева
«26» декабря 2018 г.

ПРОГРАММА
ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения (очная, заочная)

2018 г.

ОДОБРЕНА:
Методическим советом
Протокол № 4
от «26» декабря 2018 год

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности среднего
профессионального образования
**19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

Рассмотрено
на заседании ЦМК профессиональных модулей
специальностей торгово-технологического профиля
Протокол № 4 от «26» декабря 2018 г.
Председатель комиссии
_____ А.В.Барабанова

Заместитель директора по УВР

В.Н. Яковлев
«26» декабря 2018 г.

Содержание

Пояснительная записка	4
1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	6
1.1 Область применения Программы государственной итоговой аттестации	6
1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации.....	7
1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:.....	7
2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации.....	7
2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:	7
2.2. Содержание государственной итоговой аттестации.....	7
2.3. Документы государственной итоговой аттестации	10
3. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации.....	10
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.	10
3.2 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации	11
3.3. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации	11
3.4 Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации	12
4. Оценка результатов государственной итоговой аттестации	12
4.1. Оценка выпускной квалификационной работы	12

Пояснительная записка

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 (с изменениями и дополнениями), Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464, методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ от 20.07.2015г. № 06-846, письмом Министерства образования и науки РФ от 12.07.2017 г. № 06-ПГ- МОН-24914 «О защите выпускной квалификационной работы», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, нормативно-правовым регулированием в сфере образования, определенном в соответствии со статьей 59 Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова» (утверждено на заседании Ученого совета протокол № 13 от 27.06.2018г.)

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение программы подготовки специалистов среднего звена, является обязательной.

Формой государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания является выпускная квалификационная работа (ВКР).

Проведение государственной итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач: ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат; позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников; систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики; расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере; значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной квалификационной работе).

В программе государственной итоговой аттестации разработана тематика ВКР, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до обучающихся в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.

Обучающиеся ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

1. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

1.1 Область применения Программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер), соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.;

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

ПК 4.1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

ПК 4.2. Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

ПК 4.3. Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;

ПК 4.4. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.

5. ВПД: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. ВПД: Организация работы структурного подразделения:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2 Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию:

Общий объем - 6 недель, в том числе:

- выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели,

- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации

2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Форма - выпускная квалификационная работа (дипломная работа).

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 4 недели - с 13 мая по 10 июня.

Объем времени и сроки, отводимые на защиту выпускной квалификационной работы: 2 недели - с 10 июня по 23 июня.

2.2. Содержание государственной итоговой аттестации

Тематика выпускных квалификационных работ

1. Анализ влияния различных видов и сортов муки на качество хлебобулочных изделий.

2. Анализ влияния различных видов дрожжей на качество хлебобулочных изделий.

3. Разработка авторского мелкоштучного кондитерского изделия с использованием нетрадиционного сырья.

4. Разработка авторского мучного кондитерского изделия пониженной калорийности.
5. Разработка авторского хлебобулочного изделия из дрожжевого теста.
6. Разработка авторского мучного кондитерского изделия.
7. Разработка авторского мучного кондитерского изделия пониженной калорийности
8. Разработка авторского блюда из десертных овощей с использованием современных технологий в ресторанной практике.
9. Разработка авторского десертного блюда с использованием даров прикамских лесов.
10. Разработка авторского десертного блюда с использованием овощей.
11. Разработка авторского десертного блюда с использованием продуктов пчеловодства в ресторанной практике.
12. Влияние сырья (желирующих веществ) и технологического процесса на качество десертных блюд.
13. Влияние сырья (мягких сыров различных видов и производителей) и технологического процесса на качество десертных блюд.
14. Влияние сырья (творога различных видов и производителей) и технологического процесса на качество десертных блюд.
15. Анализ современных технологий и материалов, используемых в авторском оформлении сложной десертной продукции.
16. Анализ современных технологий и материалов, используемых в авторском оформлении сложных мучных кондитерских изделий.
17. Разработка авторского горячего блюда из пернатой дичи с использованием современных технологий.
18. Разработка авторского горячего блюда из мяса диких животных с использованием современных технологий.
19. Разработка авторского холодного блюда из индейки с использованием современных технологий.
20. Разработка авторского холодного блюда из утки с использованием современных технологий.
21. Разработка авторского холодного блюда из рыбного сырья местных водоемов с использованием современных технологий.
22. Анализ современных технологий приготовления сложной холодной продукции из рубленого мяса в ресторанной практике.
23. Современные приемы тепловой обработки, особенности их применения при производстве сложной горячей кулинарной продукции в ресторанной практике.
24. Разработка авторского горячего блюда из грибов с применением современных способов приготовления и подачи.
25. Разработка авторского горячего блюда из индейки с использованием современных кулинарных технологий.
26. Анализ ассортимента холодных блюд из овощей. Разработка авторского блюда.
27. Разработка авторского горячего блюда из овощей с использованием современных способов тепловой обработки.
28. Разработка авторского горячего блюда из рыбы с применением современных кулинарных технологий.
29. Разработка авторского горячего блюда из нерыбного водного сырья с применением современных кулинарных технологий.
30. Разработка авторского блюда из говядины с применением современных кулинарных технологий.
31. Разработка авторского блюда из свинины с применением комбинированных способов тепловой обработки.

32. Анализ технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы в современной ресторанной практике.

33. Анализ экономических показателей деятельности предприятия общественного питания.

34. Анализ финансового состояния и рентабельности деятельности предприятия общественного питания.

35. Бухгалтерский учет расчетов с персоналом по оплате труда предприятия общественного питания и анализ эффективности использования трудовых ресурсов.

Тематика ВКР ежегодно разрабатывается техникумом с учетом предложений работодателей или предложений студентов (с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения). Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ОПСПО.

При подготовке ВКР приказом директора Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова каждому студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультант.

Структура выпускной квалификационной работы:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- выводы и заключение, рекомендации относительно применения полученных результатов;
- список использованной литературы;
- приложения.

Во введении обосновывается актуальность и практическая значимость выбранной темы, формулируются цель и задачи.

При работе над **теоретической частью** определяются объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Проводится обзор используемых источников, обосновывается выбор применяемых методов, технологий и др. Работа выпускника над теоретической частью позволяет руководителю оценить следующие общие компетенции:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Работа над **практической частью** должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- использовать информационно-коммуникационные технологии для совершения профессиональной деятельности.
- быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Заключение содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов.

Список использованной литературы включает упоминаемые или цитируемые в работе источники.

Приложение выделяется в самостоятельный раздел, если приводятся материалы, отражающие технику расчетов, образцы анкет, тестов, иллюстрации вспомогательного характера и т.д.

Защита выпускных квалификационных работ

Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников ФГОС СПО и готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

К защите ВКР допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, прошедшие производственную (преддипломную) практику.

2.3. Документы государственной итоговой аттестации

Решение ГЭК о присвоении квалификации «Техник-технолог» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, о выдаче диплома выпускникам, прошедшим ГИА и выдаче соответствующего документа об образовании, объявляется приказом по Университету.

После окончания ГИА государственная экзаменационная комиссия составляет ежегодный отчет о работе, который обсуждается на педагогическом совете филиала.

Отчет подают в Отдел организации, учебно-методического обеспечения и развития СПО в двухмесячный срок после завершения ГИА. В отчете должна быть отражена следующая информация:

- качественный состав государственных экзаменационных комиссий;
- перечень видов ГИА обучающихся по основной профессиональной программе;
- характеристика общего уровня подготовки обучающихся по данной специальности;
- количество дипломов с отличием;
- анализ результатов по каждому виду ГИА;
- недостатки в подготовке обучающихся по данной специальности;
- выводы и предложения по улучшению работы комиссии.

3. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

При выполнении выпускной квалификационной работы:

- реализация программы ГИА предполагает наличие кабинета подготовки к государственной итоговой аттестации

Оборудование кабинета:

- рабочее место для консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер; рабочие места для обучающихся; лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по выпускным квалификационным работам;
- график поэтапного выполнения выпускных квалификационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

При защите выпускной квалификационной работы: для защиты выпускной работы отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочие места для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

3.2 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

1. Программа государственной итоговой аттестации.
2. Методические рекомендации по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы.
3. Федеральные законы и нормативные документы.
4. Литература по специальности.
5. Периодические издания по специальности.

3.3. Общие требования к организации и проведению государственной итоговой аттестации

1. Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утверждённом Приказом Минобрнауки РФ № 968 от 16.08.2013 г.)

2. Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 45 минут) включает доклад обучающегося (не более 10-15 минут), вопросы членов комиссии и ответы обучающихся. Процедура защиты ВКР также может включать выступление руководителя, рецензента или чтение оценки рецензента, отзыва руководителя.

3. В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система. Критерии оценки ВКР:

- уровень теоретической и практической подготовки выпускника;
- правильность и полнота ответов на поставленные вопросы;
- качество представленного демонстративного материала;
- способность аргументировать и отстаивать свою точку зрения;
- способность вести научную дискуссию.

«Отлично» выставляется за соответствие ВКР следующим критериям:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента; при защите работы обучающий показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за соответствие ВКР следующим критериям:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями; имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;

- при защите обучающий показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за соответствие ВКР следующим критериям:

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

«Неудовлетворительно» выставляется за соответствие ВКР следующим критериям:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;
- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;
- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал;
- оригинальность текста ВКР – менее 50%.

4. При подготовке к ГИА обучающемуся оказываются консультации руководителями от образовательного учреждения, назначенными приказом директора.

5. Требования к учебно-методической документации: наличие Методических рекомендаций к выполнению выпускных квалификационных работ.

6. Обязательно проводится предварительная защита ВКР в срок не менее, чем за 7 дней до ГИА. На предварительной защите обязательно присутствуют заведующий отделением, председатель ЦМК, руководитель ВКР. Положительный результат предварительной защиты ВКР одновременно является допуском ВКР к защите.

3.4 Кадровое обеспечение государственной итоговой аттестации

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнением выпускных квалификационных работ: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности. Требование к квалификации руководителей ГИА от организации (предприятия): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

4. Оценка результатов государственной итоговой аттестации

4.1. Оценка выпускной квалификационной работы

критерии	Показатели оценки «2-5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»

Актуальность	Актуальность исследования автором не обосновывается. Цель, задачи сформулированы не точно и не полностью, либо не соответствуют теме и(или) содержанию работы	Актуальность не сформулирована или сформулирована в общих чертах. Проблема не выявлена и не аргументирована. Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не выбранной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования.	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание работы не соответствует теме работы.	Содержание частично не соответствует теме работы не всегда. Некоторые структурные части работы не связаны с целью и задачами работы.	Содержание, как всей работы, так и ее частей, в большей степени соответствует теме работы. Работа в целом выстроена логично	Содержание, как всей работы, так и ее частей, соответствует теме работы. Работа выстроена логично.
Самостоятельность в работе	Большая часть работы взята из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в содержании работы.	По тексту работы автор делает собственные выводы. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	По тексту работы автор делает собственные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР
Оформление работы	Имеется большое количество несоответствий требованиям к оформлению.	Имеется большое количество несоответствий требованиям к оформлению.	Имеется некоторое количество несоответствий требованиям к оформлению.	Соблюдены все требования у оформлению работы
Литература	Изучено менее 5 источников. Используются неактуальные нормативно-правовые акты. Необоснованно использована литература более 5 лет выпуска	Изучено менее 10 источников. Используются неактуальные нормативно-правовые акты.	Изучено более 10 источников. Используются актуальные нормативно-правовые акты. Корректно использованы интернет-ресурсы.	Количество источников более 20. Используются актуальные нормативно-правовые акты. Корректно использованы интернет-ресурсы.