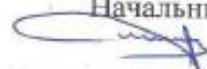
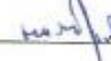


Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
**«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.И. ПОЛЗУНОВА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник УМУ АлтГТУ

  
Н. П. Щербаков

" 06 "  2015 г.

**Программа производственной практики**

**Производственная практика**

**Направление подготовки**

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Профиль подготовки**

**Квалификация (степень) выпускника**

Магистр

**Форма обучения**

очная

**Барнаул 2015**

## **1 Цели производственной практики**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры) практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Производственная практика – часть научно-исследовательского компонента подготовки магистров. Реализуется в конструкторско-технологической форме. Связана как с разработкой инженерно-конструкторских решений на предприятиях общественного питания, так и технологических расчетов.

*Производственная практика* магистров направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» имеет целью расширение профессиональных знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, и формирование практических навыков ведения самостоятельной научной работы в проектной и в проектно-технологической видах деятельности.

Аттестация по итогам практики включает защиту отчета по практике.

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и навыков и опыта профессиональной деятельности) по способу проведения стационарная.

## **2 Задачи производственной практики**

Для достижения поставленной цели решаются следующие задачи: контролировать и управлять деятельностью предприятий питания, а также реализацией операционных планов производства; уметь разрабатывать требования к системной автоматизации, отчетности и документообороту; устанавливать требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающей и производимой продукции; разрабатывать требования к приему и обслуживанию гостей в соответствии с правилами организации.

## **3 Место производственной практики в структуре основной образовательной программы**

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, и направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций. Ориентирована на профессионально-практическую подготовку обучающихся, включающую в себя развитие способностей вести самостоятельный научный поиск и самостоятельную научную работу. При прохождении практики имеет возможность на предприятии осуществлять производство по-

луфабрикатов и продукции различного назначения, контролировать эффективность деятельности предприятия, проектировать и реконструировать цеха и все предприятие в целом, а также проводить научные исследования продукции питания и разрабатывать новые высокотехнологичные производства.

Производственная практика предусматривает написание аналитического обзора, а также подготовку рукописи статьи по профилю научной темы магистранта.

Содержание практики определяется руководителями практики на основе ФГОС ВО с учетом интересов и возможностей кафедры «Технологии продуктов питания».

#### **4 Способы и формы проведения производственной практики**

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, специализированные цеха, имеющие функцию кулинарного производства, центральные офисы сети предприятий питания, испытательные центры качества продукции, органы сертификации и научно-исследовательские институты стационарным способом.

В процессе производственной практики магистранты участвуют во всех технологических процессах производства полуфабрикатов и готовой продукции, разрабатывают НТД, осуществляют производственный и лабораторный контроль качества продукции питания. Магистранты в процессе практики изучают научно-методические материалы: научно-методические разработки, научно-методическую литературу, тематику научных направлений кафедры «Технологии продуктов питания».

#### **5 Задание календарный план производственной практики**

Производственная практика магистрантов организуется во втором семестре обучения в высшем учебном заведении в течение 10 недель. Конкретные сроки прохождения практики определяются графиком учебного процесса.

#### **6 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен обладать следующие общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями:

- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- способностью создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК-5);
- способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания (ПК-27);

- способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью (ПК-28).

### 7 Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 15,0 зачетных единиц, 10 недель, 540 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая СРС и их трудоемкость в часах	Формы текущего контроля
1	Оформление на практику, общее знакомство с предприятием	10	ознакомительная беседа
2	Инструктаж по технике безопасности и охране труда	8	инструктаж
3	Ознакомление с работой складского хозяйства	10	наблюдение, сбор информации
4	Работа в заготовочных цехах	90	работа, сбор информации
5	Ознакомление с работой горячего цеха	100	наблюдение, сбор информации
6	Ознакомление с работой холодного цеха	90	наблюдение, сбор информации
7	Работа в кондитерском цехе	90	работа, сбор информации
8	Ознакомление с работой торговой группы помещений предприятия (зал, раздаточные, буфет)	80	наблюдение, сбор информации
9	Оформление отчета	60	обработка информации
10	Защита отчета	2	доклад

## **8 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике**

Магистрант при прохождении практики получает от непосредственного руководителя указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением практики, отчитывается о промежуточных результатах исследования.

По результатам выполнения утвержденного плана практики в 2 семестре студенту-магистранту выставляется итоговая оценка. Результаты производственной практики оформляются как письменный отчет и рукопись статьи и представляются для утверждения научному руководителю.

## **9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике**

В учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы магистров для производственной практики входят: задание и календарный план практики, а также основная и дополнительная литература, указанная в п.11.

## **10 Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)**

Общее руководство и контроль над прохождением производственной практики магистрантов возлагается на руководителя практики. Перед началом практики руководитель практики проводит организационное собрание студентов, направляемых на практику, и информирует о ее целях и задачах.

Непосредственное руководство и контроль над выполнением плана практики студента осуществляется его научным руководителем или руководителем практики, совместно с которым на первой неделе практики магистрант выбирает тему и составляет индивидуальный план работы.

Непосредственный руководитель магистра:

- осуществляет постановку задач по самостоятельной работе в период практики и оказывает соответствующую консультационную помощь;
- согласовывает график проведения практики и осуществляет систематический контроль над ходом работы магистранта.

Магистрант при прохождении практики получает от руководителя указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением практики, отчитывается в выполнении работы в соответствии с графиком проведения практики.

По итогам практики оформляется отчет. Срок сдачи отчета не позднее последней недели практики, по результатам которого будет проведена аттестация: на последней неделе практики или после завершения практики, но не позднее 31 августа текущего года.

Аттестация по итогам практики проводится на основании защиты оформленного отчета и отзыва научного руководителя практики в комиссии, в кото-

рую входят научный руководитель магистерской программы, научный руководитель магистранта и руководитель практики по направлению подготовки. По итогам положительной аттестации студенту выставляется дифференцированная оценка по принятой в АлтГТУ стобалльной системе. Оценка по практике приравнивается к оценкам по дисциплинам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов промежуточной (сессионной) аттестации студентов-магистрантов.

Отчет оформляется в соответствии с действующими в АлтГТУ стандартами:

- СТО АлтГТУ 12330-2014 Образовательный стандарт высшего профессионального образования АлтГТУ. Практика. Общие требования к организации, содержанию и проведению;

- СТО АлтГТУ 12 570-2013 Образовательный стандарт высшего профессионального образования АлтГТУ. Общие требования к текстовым, графическим и программным документам.

Отчет должен содержать:

- титульный лист (приложение А);
- задание и календарный план практики, подписанные руководителем практики (приложение Б);
- содержание;
- введение;
- основную часть;
- анализ выполненной работы (основная часть);
- заключение;
- источники литературы;
- приложения (при необходимости).

Оценка по производственной практике выставляется на основе результатов защиты студентами отчетов о практике перед специальной комиссией, формируемой кафедрой, ответственной за проведение практики, с участием руководителя практики от университета. К защите допускаются студенты, полностью выполнившие программу практики и представившие отчет о практике в соответствии с требованиями СТО АлтГТУ 12 330 – 2014 и программы практики.

Студентам, успешно защитившим отчет о практике, в ведомости и в зачетные книжки выставляется дифференцированная отметка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а также рейтинг в диапазоне 25 – 100 баллов с учетом мнения руководителя практики, полноты и качества отчета, результатов защиты, дополнительных материалов (например, характеристики с места практики).

Студентам, не выполнившим программу практики, или не защитившим, по мнению комиссии, отчёт, в ведомости выставляется «неудовлетворительно». Если программа практики не выполнена без уважительных причин или студент не защитил отчёт, он считается неуспевающим.

Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине, направляется на практику повторно в свободное от учёбы время.

Если результаты защиты отчёта о практике признаны неудовлетворительными, комиссия принимает решение о возможности повторной защиты и её дате и сообщает о своём решении в деканат.

Для студентов, не выполнивших программу практики по неуважительной причине, а также для студентов, по которым комиссия признала нецелесообразным повторную защиту отчёта о практике, ее повторное прохождение в сроки, отличные от указанных в линейном графике, возможно только с разрешения проректора по учебной работе (по формам обучения). При наличии разрешения практика реализуется в свободное от учёбы время.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительных причин, получившие на защите отчета о практике неудовлетворительную оценку и не получившие разрешения на повторное прохождение практики или повторную защиту отчета, представляются к отчислению как имеющие академическую задолженность.

#### ***10.1 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике***

Согласно СТО АлтГТУ 12 100–2012, фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по практике включает следующие средства: требования к отчётам о практике (учебной, производственной, преддипломной, научно-исследовательской). Требования к отчету по производственной практике магистров приведены в Приложении В, а также СТО АлтГТУ 13330-2014.

#### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

##### ***1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы***

Код контролируемой компетенции	Этап формирования компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОК-2: готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за приня-	базовый	защита отчета	Комплект контролируемых материалов для защиты отчета о практике

тые решения			
ОПК-5: способностью создавать и поддерживать имидж предприятия	базовый	защита отчета	Комплект контролируемых материалов для защиты отчета о практике
ПК-27: способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания	базовый	защита отчета	Комплект контролируемых материалов для защиты отчета о практике
ПК-28 способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью	базовый	защита отчета	Комплект контролируемых материалов для защиты отчета о практике

2. *Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания*

**Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики» программы производственной практики с декомпозицией: знать, уметь, владеть.**

**При оценивании сформированности компетенций по производственной практике используется 100-балльная шкала.**

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
При защите отчета студент показал глубокие знания вопросов темы, свободно оперировал данными исследования и внес обоснованные предложения. Студент правильно и грамотно ответил на все поставленные вопросы. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики. Отчет в полном объеме соответствует заданию на практику.	75-100	<i>Отлично</i>
При ее защите отчета студент показал знания вопросов темы, оперировал данными исследования, внес обоснованные предложения. В отчете	50-74	<i>Хорошо</i>

были допущены ошибки, которые носят несущественный характер. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики.		
Отчет по практике имеет поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения материала. Студент при защите отчета по практике не дал полных и аргументированных ответов на заданные вопросы. В отзыве руководителя практики имеются существенные замечания.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Отчет по практике не имеет детализированного анализа собранного материала и не отвечает требованиям, изложенным в программе практики. Студент затрудняется ответить на поставленные вопросы или допускает в ответах принципиальные ошибки. В полученной характеристике от руководителя практики имеются существенные критические замечания.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**Контрольные вопросы:**

1. Требования к приему сырья и пищевых продуктов.
2. Требования к обработке сырья и производству продукции общественного питания.
3. Требования к хранению и реализации готовой пищи.
4. Классификация продукции общественного питания.
5. Ассортимент кулинарной продукции.
6. Законы и нормативные акты в сфере общественного питания.
7. Построение и порядок пользования Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
8. Какие документы относят к технологическим? Общий вид и порядок разработки технологической карты и технологической инструкции.
9. Порядок составления технико-технологических карт.
10. Операции при разработке новых и фирменных блюд.
11. Общие правила при отработке рецептур и технологии фирменных и новых блюд
12. Порядок составления калькуляционных карточек.
13. Классификация способов кулинарной обработки.
14. Характеристика механических способов обработки.
15. Характеристика гидромеханических способов обработки.
16. Тип предприятия, его определение. Основные типы предприятий общественного питания.
17. Услуги общественного питания. Требования к ним.
18. Характеристика заготовочных предприятий, определение, виды, особенности деятельности.

19. Характеристика столовой как типа предприятия общественного питания.
20. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания.
21. Характеристика бара как предприятия общественного питания.
22. Характеристика кафе как типа предприятия общественного питания.
23. Особенности организации кафетерия.
24. Предприятия быстрого обслуживания (ПБО), специализация, их характеристика.
25. Понятие о розничной торговле в общественном питании, особенности деятельности.
26. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.
27. Источники снабжения и поставщики продуктов.
28. Организация договорных отношений с поставщиками.
29. Организация снабжения. Формы и способы товародвижения.
30. Организация приемки продовольственных товаров. Товарные запасы.
31. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания.
32. Назначение и компоновка складских помещений.
33. Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятий, их оснащение. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.
34. Организация хранения продуктов. Режимы и способы хранения.
35. Порядок отпуска продуктов на производство.

*4, Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, определены локальными нормативными актами – СТО АлтГТУ 12100-2015 Фонд оценочных средств образовательной программы. Общие сведения, СТО АлтГТУ 12330-2014 Практика. Общие требования к организации, проведению и программе практики, СТО АлтГТУ 12560-2011 Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СМК ОПД-01-19-2008 Положение о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.*

## **11 Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики**

### **Основная литература**

1. Маюрникова, Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие / Л.А. Маюрникова и др; под общ. ред. В.М. Позняковского. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 424с. - Доступ из ЭБС Издательства "Лань".
2. Лебухов, В. И. Физико-химические методы исследования [Электронный ресурс] : [учебник для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 - "Товароведение"] / В. И. Лебухов, А. И. Окара, Л. П. Павлюченкова ; под ред. А. И. Окара. - Электрон. текстовые дан. - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2012. - 480 с. - Доступ из ЭБС Издательства "Лань".

3. Селищев, Николай Викторович. 1С: Бухгалтерия 8.2 в кафе, баре, ресторане: бухгалтерский и налоговый учет на предприятиях общественного питания / Николай Селищев. - Санкт-Петербург [и др.] : Питер, 2012. – 20экз.
4. Цопкало, Любовь Андреевна. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : [учебное пособие] / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Электрон. текстовые дан. - Новосибирск : НГТУ, 2012. - 230 с. : табл. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228955&sr=1>.

#### **Дополнительная литература**

1. Закон Российской Федерации «Об образовании» от 10.07.1992 г. № 3266-1 (с последующими изменениями и дополнениями). - <http://ivo.garant.ru/>
2. Федерального закон «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» от 22.08.1996 г. № 125-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями). - <http://ivo.garant.ru/>

#### **Нормативные документы**

3. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры). - 2014. -13с.
4. СМК ОПД 01-19-2008 «Положение о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов».
5. СТО АлтГТУ 12600-2012 «Выпускная квалификационная работа магистра (магистерская диссертация). Организация выполнения. Требования к содержанию, оформлению и защите».
6. СТО АлтГТУ 12570-2013 «Общие требования к текстовым, графическим и программным документам».

#### **Периодические издания**

Ресторанное и гостиничное дело  
Вопросы питания  
Ресторанные ведомости  
Пищевая промышленность  
Стандарты и качество  
Менеджмент: горизонты ISO  
Ресторатор  
Хранение и переработка сельхозсырья  
Food Technologies  
Food engineering.

## **Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

1. Портал индустрии гостеприимства и питания;
2. Портал гостинично-ресторанного бизнеса;
3. Информационно-справочный портал Москвы и Московской области;
4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»;
5. Интернет-сайт «Миллион Меню»;
6. Интернет-сайт «1001 рецепт»;
7. Интернет-сайт «Cooking-book»;
8. Интернет-сайт «Kuking.net»;
9. Интернет-сайт «Кулинар»;
10. Интернет-сайт «Кулинарная энциклопедия»;
11. Интернет-сайт «Кулинарный поисковик»;
12. Интернет-сайт «Kulina»;
13. Интернет-сайт «Фуршет.ru»;
14. Поисковая система «Google»;
15. Поисковая система «Rumbl»;
16. Поисковая система «Googl»;
17. Поисковая система «Яндексе»;
18. Поисковая система «Aport»;
19. Поисковая система «Yahoo»;
20. Поисковая система «Bing»;
21. Поисковая система «Mail.ru».

## **12 Материально-техническое обеспечение производственной практики**

Для прохождения производственной практики требуются: фонд учебной литературы в научно-технической библиотеке АлтГТУ, электронно-библиотечная система АлтГТУ и компьютерная техника Центра информационных технологий, подключенная к сети Internet, для выхода в российские и международные информационные сети.

**Приложение А (обязательное)  
Образец титульного листа**

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова

Факультет пищевых и химических производств  
Кафедра «Технологии продуктов питания»

Отчет защищен с оценкой

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
*руководитель практики*

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**АНАЛИЗ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИ-  
НАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ**

ПрП 19.04.04.03.000 ПЗ

Работу выполнил  
магистрант гр. 8ТОП-41

\_\_\_\_\_  
*подпись* И.И. Иванов

Руководитель практики

\_\_\_\_\_  
*подпись* А.А. Петров

Барнаул 2015

**Приложение Б (рекомендуемое)**  
**Форма задания по практике**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования «Алтайский государственный технический  
университет им. И.И. Ползунова»  
*Кафедра Технологии продуктов питания*

**УТВЕРЖДАЮ**

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

*(подпись, И.О.Ф.)*

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ**

По производственной практике

магистранту группы \_\_\_\_\_

*И.О.Ф. студента/студентов*

*19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания*

База практики \_\_\_\_\_

*наименование организации*

Способ проведения практики \_\_\_\_\_

стационарная, выездная и другие

Срок практики с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

***обобщенная формулировка задания***

**Календарный план практики**

Наименование задач (мероприятий), составляющих задание	Дата выполнения задачи (мероприятия)	Подпись руководителя практики от организации
1	2	3

Руководитель практики от вуза

\_\_\_\_\_  
*И.О.Ф., должность*

\_\_\_\_\_  
*подпись*

## **Приложение В (рекомендуемое)**

### **Примерная структура отчета по производственной практике**

Магистранты должны представить в отчете по практике следующие материалы и разделы:

1. Заполненный календарный план практики (Приложение Б).
2. Текст практического раздела магистерской диссертации, написанного во время прохождения производственной практики.
3. Обоснование актуальности темы магистерской диссертации.
4. Описание методик анализа, необходимых при работе над темой диссертации.
4. Список библиографии.

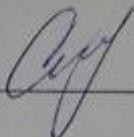
Отчет о производственной практике должен быть оформлен в соответствии с требованиями АлтГТУ.

Одновременно с отчетом по практике магистрант сдает руководителю материалы, подготовленные за время прохождения практики:

- текст подготовленной статьи по теме практики.



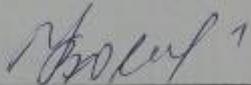
Автор(ы)

  
А.В.Снегирева, доцент каф. ТПП

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТПП

«11» сентября 2015 г., протокол № 1

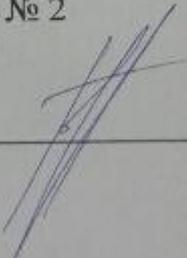
Заведующий кафедрой

  
М.П. Щетинин

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета факультета пищевых химических производств

« 30 » сентября 2015 г., протокол № 2

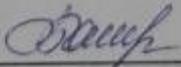
Председатель Совета (декан)



А.А. Беушев

Согласовано:

И.О. начальника отдела практик  
и трудоустройства



И.Г. Таран

«02» ноября 2015 г.