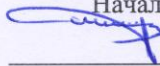
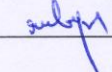


Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет
им. И. И. Ползунова»

УТВЕРЖДАЮ

Начальник УМУ АлтГТУ

 Н. П. Щербаков

" 22 "  2016 г.

Программа производственной практики

Направление подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация (степень) выпускника

бакалавр

Очная форма обучения

Заочная форма обучения

г. Барнаул

1 Цели производственной практики

Целями производственной практики являются: формирование и развитие у студентов профессионального мастерства на основе изучения опыта работы конкретных организаций, учреждений, предприятий, привитие навыков самостоятельной работы будущим бакалаврам в условиях реального функционального производства.

2 Задачи производственной практики

Задачами производственной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных студентами в ВУЗе, по дисциплинам направления и некоторым специальным дисциплинам;
- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

3 Место производственной практики в структуре основной образовательной программы

Для прохождения практики необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин: «Математика», «Информатика», «Введение в химию», «Введение в специальность», «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания».

4 Способы и формы проведения производственной практики осуществляется, на базе предприятий централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, ресторанов, кафе, столовых.

Производственная практика является выездной или стационарной, проводится на профильном предприятии в производственных лабораториях и рабочих местах на отдельных участках.

Перед прохождением практики студенты являются на кафедру для прохождения инструктажа по технике безопасности и ознакомления с порядком прохождения практики. Осмотру производства предшествует беседа со студентами руководителя практики от ВУЗа. За время прохождения практики студенты должны усвоить:

- основные исторические сведения о предприятии;
- виды продукции и ее потребителей;
- сырьевую базу, характеристику сырья;
- основные функции заготовочных цехов, их взаимосвязь с доготовочными цехами;
- технологическую схему производства;
- правила техники безопасности, которые необходимо выполнять во время прохождения практики на предприятии.

Объектом изучения являются:

- процессы производства пищевых продуктов, основанные на направленном регулировании свойств сырья и готовой продукции;
- технологии наиболее распространенных производственных процессов;
- основное технологическое оборудование и принципы его работы;
- организация, планирование и управление действующим технологическим процессом и производством;
- перспективы технического развития предприятия;

- системы и методы проектирования технологических процессов и режимов производства;
- технологические характеристики и экономические показатели технологий и изделий;
- технологические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции;
- виды брака и способы его предупреждения.

5 Место и время проведения производственной практики

Производственная практика осуществляется на основе договоров, на базе предприятий общественного питания разных типов (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная), а также в структурных подразделениях университета и лабораториях, осуществляющих контроль качества сырья и продуктов питания, согласно приказу по университету, выпущенному не позднее, чем за неделю до начала практики.

Время проведения практики:

- для студентов очной формы обучения – 2 курс 4 семестр. Продолжительность практики 2 недели (108 часов: согласно ст. 92 ТК РФ);
- для студентов заочной формы обучения – 3 курс 6 семестр. Продолжительность практики 4 недели (216 часов: согласно ст. 92 ТК РФ).

6 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, общекультурные и профессиональные компетенции:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2).

7 Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики для студентов очной формы обучения составляет 3 зачётных единицы, 2 курс 4 семестр 108 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	4	ознакомительная беседа
2	Инструктаж по технике безопасности и охране труда	4	инструктаж
3	Ознакомление с работой складского хозяйства	4	наблюдение, сбор информации

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая СРС и их трудоемкость в часах	Формы текущего контроля
4	Работа в заготовочных цехах по механической кулинарной обработке сырья и полуфабрикатов	20	работа, сбор информации
5	Ознакомление с работой горячего цеха	27	наблюдение, сбор информации
6	Ознакомление с работой холодного цеха	21	наблюдение, сбор информации
7	Работа в кондитерском цехе	10	Работа, сбор информации
8	Знакомство с работой моечной столовой и кухонной посуды и полуфабрикатной тары	6	Наблюдение, сбор информации
9	Ознакомление с работой торговой группы помещений предприятия (зал, раздаточные, буфет)	6	наблюдение, сбор информации
10	Оформление отчета	5	Задание на практику, отчет по практике, дневник практики
11	Защита отчета	1	доклад

Общая трудоемкость производственной практики для студентов заочной формы обучения составляет 6,0 зачётных единиц, 3 курс 6 семестр 216 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	4	ознакомительная беседа
2	Инструктаж по технике безопасности и охране труда	4	инструктаж
3	Ознакомление с работой складского хозяйства	16	наблюдение, сбор информации
4	Работа в заготовочных цехах по механической кулинарной обработке сырья и полуфабрикатов	30	работа, сбор информации
5	Ознакомление с работой горячего цеха	44	наблюдение, сбор информации

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая СРС и их трудоемкость в часах	Формы текущего контроля
6	Ознакомление с работой холодного цеха	42	наблюдение, сбор информации
7	Работа в кондитерском цехе	30	Работа, сбор информации
8	Знакомство с работой моечной столовой и кухонной посуды и полуфабрикатной тары	12	Наблюдение, сбор информации
9	Ознакомление с работой торговой группы помещений предприятия (зал, раздаточные, буфет)	19	наблюдение, сбор информации
10	Оформление отчета	14	Задание на практику, отчет по практике, дневник практики
11	Защита отчета	1	доклад

8 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике: стажировка без выполнения должностной роли.

9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

Задание на практику, программа производственной практики, методические указания по проведению производственной практики, а также учебно-методическая литература, приведенная в п. 11.

10 Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

10.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

Код компетенции	Знать	Уметь	Владеть
ОК-7	цели, методы и средства сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования	самостоятельно применять методы и средства познания	навыками саморазвития и методами повышения квалификации
ОПК-3	основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов	использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов	методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ОПК-4	правила эксплуатации различного вида оборудования	внедрять и использовать технологическое оборудование, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	практическими навыками работы на технологическом оборудовании в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий
ПК-2	информационные технологии в системах управления технологическими процессами	работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения	навыками использования современных программных средств и информационных технологий при проведении теоретических и экспериментальных исследований в области производства продуктов общественного питания, создавать базы данных с использованием ресурсов сети

10.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

По итогам практики студент оформляет письменный отчет и сдает его в десятидневный срок руководителю практики от университета вместе с календарным планом, подписанным руководителем практики от организации.

Отчет по практике студент защищает комиссии, назначаемой заведующим кафедрой, в состав которой обязательно входят руководитель практики от вуза и, по возможности, представитель базы практики.

В заключительной части отчёта по практике студент должен проявить элементы компетентности, сформированные при выполнении задания.

Оценка по практике проставляется в соответствии с Положением о модульно-рейтинговой системе квалитметрии учебной деятельности студентов, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программы практики по неуважительной причине или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренным уставом вуза.

10.3 Контрольные вопросы

Основные характеристики заготовочных и доготовочных предприятий общественного питания.

Функциональное назначение складских групп помещений.

Анализ источников снабжения предприятия сырьем.

Организация работы в заготовочных цехах.

Организация работы в доготовочных цехах.

Организация работы с посетителями.

Ассортимент меню, его анализ.
Составление технологической схемы производства кулинарной продукции из ассортимента меню с указанием режимов.
Определение отходов и потерь при производстве кулинарной продукции.
Требования к вырабатываемой продукции.
Перечень технологического оборудования, используемого на предприятии общественного питания.
Основные способы тепловой обработки сырья.

11 Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

а) основная литература

1. Лихолетов, В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания. Учебное пособие / В.В. Лихолетов. – СПб: «Интермедия», 2012. – 219. - **Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online"**.
2. Сорокопуд, А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 2. / А.Ф. Сорокопуд. – КемТИПП, 2010. – 29 с. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.
3. Сорокопуд, А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 1. / А.Ф. Сорокопуд. – КемТИПП, 2010. – 228 с. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.
4. Проектирование объектов общественного питания: учебное пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болаенко. – Минск.: Вышэйшая школа, 2012. -304 с. - **Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online"**.
5. Цопкало, Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебное пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. –Новосибирск.: НГТУ, 2012. – 230 с. **Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online"**.
6. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли / В.А. Доценко. – М.: Издательство «ГИОРД», 2012. – 832 с. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.
7. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов . - Дашков и К Издательство, 2015. - 496 с. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.

б) дополнительная литература

8. Васюкова, А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. Учебное пособие / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. - 4-е изд., испр. и доп. - Электрон. дан. - Москва: Дашков и К°, 2010. - 327 с.: ил. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.
9. Кудрявцев, Е.М. КОМПАС-3D. Проектирование в архитектуре и строительстве / Е.М. Кудрявцев. - М.: ДМК Пресс, 2010. – 544. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.
10. . ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - (доступ «Гарант»).
11. СанПин 2.3.2.1324-03. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.- М.: Минздрав России, 2003.-24с. - (доступ «Гарант»).

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, электронные учебники и учебные пособия находящихся в свободном доступе для студентов.

12 Материально-техническое обеспечение производственной практики включает прохождение производственной практики на современных предприятиях централизованного производства с полным технологическим циклом производства, использующих в своей работе высокотехническое оборудование.

Для прохождения производственной практики требуются: бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ, спецодежда.

Автор(ы)

З.Р. Ходырева

З.Р. Ходырева доцент кафедры ТПП

М.А. Вайтанис

М.А. Вайтанис доцент кафедры ТПП

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания «12» января 2016 г., протокол № 06

Заведующий кафедрой

М.П. Щетинин

М.П. Щетинин

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета института биотехнологии, пищевой и химической инженерии

«13» января 2016 г., протокол № 06

Директор ИнБиоХим

А.А. Беушев

А.А. Беушев

Согласовано:

И.О. начальника отдела практик
и трудоустройства

И.Г. Таран

И.Г. Таран

«20» января 2016 г.

Приложение А

Федеральное государственное бюджетное Образовательное учреждение высшего образования «АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.И. ПОЛЗУНОВА» П У Т Ё В К А (служит командировочным удостоверением) Студент _____ (ФИО) _____ группы _____ курса _____ факультета направляется на _____ (вид практики) _____ (наименование предприятия, учреждения, организации, город) сроком с _____ 20____ г. по _____ 20____ г. (включая проезд на предприятие и обратно) Дата выдачи путёвки _____ 20____ г. Декан факультета _____ М.П. Заведующий кафедрой _____ Прибыл на предприятие _____ 20____ г. Подпись _____ М.П. Убыл с предприятия _____ 20____ г. Подпись _____ М. П.	П У Т Ё В К А (корешок) Студент _____ (ФИО) _____ группы _____ курса _____ факультета направляется на _____ (вид прак- тики) _____ (наименование предприятия, учреждения, организа- ции, город) сроком с _____ 20____ г. по _____ 20____ г. (включая проезд на предприятие и обратно) Дата выдачи _____ 20____ г. путёвки Декан _____ факультета М.П. Прохождение практики (заполняется на предприятии) Работа в цехах, отделах предприятия _____ Дата прибытия на практику _____ 20____ г Дата окончания _____ 20____ г. практики Руководитель практики от предприятия _____
--	--

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

Институт биотехнологии, пищевой и химической инженерии

Кафедра Технологии продуктов питания

наименование кафедры, обеспечивающей проведение практики

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой ТПП д.т.н., профессор

_____ М.П. Щетинин

« » _____ 20 г.

ЗАДАНИЕ

по практике (работе)

студенту (студентам) группы _____

Ф.И.О. студента (ов)

направление _____

код и наименование специальности (направления)

База практики _____

наименование организации

Сроки практики с _____ 20 г. по _____ 20 г.

обобщенная формулировка задания

индивидуальное задание

Календарный план выполнения задания

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

Руководитель практики от
АлтГТУ им. И.И. Ползунова _____

Подпись

_____/Ф.И.О./

Ф.И.О., должность

Приложение В



**Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Алтайский государственный технический
университет им. И.И. Ползунова» (АлтГТУ)**

Дневник

практики студента

Барнаул

Приложение Г

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

Институт биотехнологии пищевой и химической инженерии
Кафедра Технологии продуктов питания
наименование кафедры

Отчет защищен с оценкой _____
Руководитель от вуза _____
(подпись) (и.о. фамилия)
« _____ » _____ 20__ г.
дата

Отчет

о _____
наименование вида практики
на _____
название предприятия, организации, учреждения

обозначение документа

Студент группы _____
и.о. фамилия

Руководитель
от организации _____
должность, ученое звание и.о. фамилия

Руководитель
от университета _____
должность, ученое звание и.о. фамилия

БАРНАУЛ 20__

ПРИЛОЖЕНИЕ Е
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-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	итоговый	письменный отчет; защита отчета; дифференцированный зачет	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	итоговый	письменный отчет; защита отчета; дифференцированный зачет	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	итоговый	письменный отчет; защита отчета; дифференцированный зачет	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	итоговый	письменный отчет; защита отчета; дифференцированный зачет	Комплект контролирующих материалов и иных заданий для защиты отчета о практике

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения производственной практики

Код компетенции	Знать	Уметь	Владеть
ОК-7	цели, методы и средства сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования	самостоятельно применять методы и средства познания	навыками саморазвития и методами повышения квалификации
ОПК-3	основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов	использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабриката	методами проведения стандартных испытаний по определению качества

	и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов	тов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов	сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ОПК-4	правила эксплуатации различного вида оборудования	внедрять и использовать технологическое оборудование, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	практическими навыками работы на технологическом оборудовании в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий
ПК-2	информационные технологии в системах управления технологическими процессами	работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения	навыками использования современных программных средств и информационных технологий при проведении теоретических и экспериментальных исследований в области производства продуктов общественного питания, создавать базы данных с использованием ресурсов сети

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.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
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 были допущены ошибки, которые носят несущественный характер. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики.	50-74	<i>Хорошо</i>
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	Неудовлетворительно
---	-----	---------------------

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

Перечень контролирующих материалов (оценочных средств) для промежуточной аттестации по производственной практике: контрольные вопросы, задание на практику.

Задание:

Знакомство с предприятием. Инструктаж по технике безопасности и охране труда.

Ознакомление с работой складского хозяйства, поставщиками сырья и полуфабрикатов. Работа в складской группе помещений.

Анализ организации производства в заготовочных цехах. Работа в овощном, мясном, рыбном цехах.

Изучение организации работы горячего и холодного цеха и работа в них.

Ознакомление и работа в торговой группе помещений. Работа в торговом зале предприятия.

Оформление отчета.

Контрольные вопросы:

Основные характеристики заготовочных и доготовочных предприятий общественного питания.

Функциональное назначение складских групп помещений.

Анализ источников снабжения предприятия сырьем.

Организация работы в заготовочных цехах.

Организация работы в доготовочных цехах.

Организация работы с посетителями.

Ассортимент меню, его анализ.

Составление технологической схемы производства кулинарной продукции из ассортимента меню с указанием режимов.

Определение отходов и потерь при производстве кулинарной продукции.

Требования к вырабатываемой продукции.

Перечень технологического оборудования, используемого на предприятии общественного питания.

Основные способы тепловой обработки сырья.

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 квалитрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.

