

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Клочков Юрий Сергеевич

Должность: и.о. ректора

Дата подписания: 16.04.2024 11:32:46 образовательное учреждение высшего образования

Уникальный программный ключ: «ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное

образовательное учреждение высшего образования

«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт промышленных технологий и инжиниринга

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИПТИ

_____ А.Н. Халин

« _____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

тип практики: ознакомительная практика

направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации

общественного питания

направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Рабочая программа практики для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология
производства и организации общественного питания

Рабочая программа практики рассмотрена
на заседании кафедры ТТПП

Заведующий кафедрой В.Г. Попов

Заведующий выпускающей кафедрой/
Руководитель образовательной программы В.Г. Попов

«23» июня 2022 г.

Рабочую программу практики разработал:
В.В. Тригуб, к.б.н., доцент кафедры ТТПП

1. Цели и задачи прохождения практики

Цель: изучение производственно-технологического процесса предприятия общественного питания и применение теоретически знаний, с целью приобретения практических навыков.

Задачи:

- ознакомление с производственно-технологическим процессом предприятия общественного питания с особенностями работы цехов;
- приобретение практических навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов;
- ознакомление и приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды;
- изучение правил по технике безопасности и санитарно-гигиенических требований предприятий общественного питания;
- изучение нормативно-технической документации предприятий питания.

2. Вид, тип практики, способы и форма ее проведения

Вид практики: учебная.

Тип практики: ознакомительная практика

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

3. Результаты обучения по практике

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	Знать: З1. понимать методы и мероприятия по совершенствованию технологических задач при производстве пищевой продукции
		Уметь: У1 анализировать и применять знания технологических параметров при производстве пищевой продукции
		Владеть: В1 обладать методами исследований, сбора, обработки информации для осуществления технологического процесса производства продуктов питания
	ОПК-2.2. Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Знать: З2 понимает методы проведения исследований при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания
		Уметь: У2 проводит исследования по заданной методике и анализировать процессы, происходящие при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания
		Владеть: В2 обладает методами анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания

Форма промежуточного контроля: зачет с оценкой.

4. Место практики в структуре ОПОП ВО

Учебная (Ознакомительная) практика относится к дисциплинам Блока 2. Практика, обязательной части образовательных отношений учебного плана.

До начала прохождения практики обучающиеся должны освоить такие дисциплины, как метрология, цифровая культура, технико-экономическое обоснование проектов, санитария и гигиена.

Прохождение практики необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как биохимия, процессы и аппараты.

5. Объем практики

Длительность практики составляет 2 недели, общая трудоемкость практики 3 зачетных единиц 108 часов.

Сроки проведения практики:

Очная форма обучения – 1 курс, 2 семестр.

6. Содержание практики

Практика предусматривает:

- выполнение индивидуального задания, подготовленного руководителем практики;
- применение на практике полученных в процессе обучения знаний;
- формирование отчета, включающего результаты и выводы.

Таблица 2

№ п/п	Виды работы на практике	Количество часов	Код ИДК	Формы текущего контроля
1	Ознакомительные лекции, консультации (контактная, аудиторная работа)	20	ОПК-2.1, ОПК-2.2	Устный опрос Устный опрос
2	Инструктаж по технике безопасности	3	ОПК-2.2	Устный опрос
3	Наблюдения, измерения, работа на объекте	64	ОПК-2.1, ОПК-2.2	Устный опрос Устный опрос
4	Сбор, обработка и систематизация материала	11	ОПК-2.1, ОПК-2.2	Устный опрос Устный опрос
5	Формирование и защита отчета	10	ОПК-2.1, ОПК-2.2	Устный опрос Устный опрос
	Итого	108		

7. Оценка результатов прохождения практики

7.1. Критерии оценки промежуточной аттестации.

Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

7.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций.

Оценка по практике выставляется в результате суммирования баллов за выполнение заданий по практике, формирование отчета, защиты отчета (Таблица 3). Полученный совокупный результат (максимум 100 баллов) конвертируется в традиционную шкалу оценок (Таблица 4).

Таблица 3

Формы текущего контроля прохождения практики	Критерии оценки работы	Макс. количество баллов
--	------------------------	-------------------------

Выполнение индивидуального задания	Умение использовать технические средства, анализировать и осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области индустрии питания.	40
Тестирование	Умение анализировать основы технических, экономических и правовых знаний в сфере общественного питания	10
Защита отчета	Соблюдение сроков и порядка выполнения работ, отчета	50
ВСЕГО		100

Таблица 4

100-балльная шкала оценок	Традиционная шкала оценок	
91-100	Отлично	Зачтено
76-90	Хорошо	
61-75	Удовлетворительно	
менее 61 балла	Неудовлетворительно	Не зачтено

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в следующих случаях:

- 7.2.1 в отчете освещены не все разделы индивидуального задания практики;
- 7.2.2 на вопросы обучаемый не дает удовлетворительных ответов, не имеет четкого представления о деятельности предприятия (организации), на котором проходил практику;
- 7.2.3. не владеет практическими навыками систематизации, представления и анализа информации;
- 7.2.4. низкий уровень культуры исполнения заданий.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

8.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. ТИУ «Полнотекстовая БД» на платформе ЭБС ООО «Издательство ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>
2. ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/>
3. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru
4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
5. Президентская библиотека www.prlib.ru
6. Собственная полнотекстовая база (ПБД) БИК ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>.

8.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

- Microsoft Windows
- Microsoft Office Professional Plus

9. Материально-техническое обеспечение практики

Для материально-технического обеспечения практики используются средства и возможности университета, либо организации, где обучающийся проходит практику.

Помещения для прохождения практики в университете укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения (Таблица 5).

Таблица 5

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
2	3	4
<i>Ознакомительная практика</i>	<i>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации, Учебная лаборатория. Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер, проектор, экран.</i>	<i>625000, г. Тюмень, 625000 г. Тюмень, ул. Володарского, 38 аудитория 322</i>
	<i>Перечень договоров на практику: ООО «ГРИН ХАУЗ» (Договор о практической подготовке обучающихся 03-303004-13-УП-3 от 15.01.2021. Срок действия: 31.08.2025)</i>	<i>Адрес прохождения практики 625016 г. Тюмень, ул. Николая Федорова, д.9</i>

10. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся на практике

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, формируемых в процессе прохождения практики:

Примеры вопросов для индивидуальных заданий:

Перед прохождением практики для всех обучающихся назначаются преподаватели - руководители от кафедры, а также руководитель практики от предприятия, под руководством которых обучающиеся проходят практику на производстве.

Руководитель практики выдает обучающимся индивидуальное задание на организационном собрании. Индивидуальное задание определяется руководителем с учетом интересов обучающихся.

Задание должно иметь четкую формулировку. Методика выполнения индивидуальных заданий определяется руководителем практики. Пример индивидуальных заданий учебной практики обучающихся, которые должны быть отражены в отчете:

1. Изучить сопроводительную документацию для готовой кулинарной продукции.
2. Изучить нормативно правовую базу для доготовочных цехов.
3. Изучить требования, предъявляемые на основании СанПиН 2.3.2.1324 – 03 к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
4. Изучить требования, предъявляемые на основании СанПиН 2.3.2.1078 – 01 к гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
5. Изучить СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
6. Изучить исходные данные для выполнения технологических расчетов на предприятии питания (кафе, бар, ресторан, столовая, буфет, кафетерий, кофейня, ПБО).
7. Назвать основные нормативные и технические документы, применяемые для разработки технологических расчетов.
8. Рассмотреть особенности и порядок выполнения технологических расчетов для доготовочных и заготовочных предприятий питания.
9. Объяснить методику выполнения технологических расчетов проектируемого предприятия питания на компьютере.
10. Назвать содержание производственной программы заготовочного предприятия и предприятия, работающего на пищевом сырье.
11. Назвать виды меню для ресторана, кафе, бара, столовой и предприятия быстрого питания.
12. Объяснить последовательность и структуру написания меню для различных типов

предприятий питания.

13. Объяснить методику выполнения технологических расчетов проектируемого предприятия питания на компьютере.

14. Назвать содержание производственной программы заготовочного предприятия и предприятия, работающего на пищевом сырье.

15. Назвать виды меню для ресторана, кафе, бара, столовой и предприятия быстрого питания.

16. Объяснить последовательность и структуру написания меню для различных типов предприятий питания/

Перечень вопросов к устному опросу (пример):

- 1) Назовите назначение, режим работы цеха, его расположение в соответствии с поточностью технологического процесса.
- 2) Какой квалификационный состав работников на предприятии?
- 3) Изобразите схематично структуру организации производственно-технологического процесса.
- 4) Назовите свои основные должностные инструкции и правила рабочего распорядка.
- 5) Перечислите основные сроки годности и условия хранения скоропортящихся продуктов согласно СанПиН 2.2.2.1324-03.
- 6) Перечислите основные гигиенические требования безопасности пищевых продуктов.
- 7) Перечислите санитарно-эпидемиологические требования, который предъявляются к вашей организации, согласно СанПиН 2.3.6.1079-01.
- 8) Перечислите основные нормативные и правовые документы вашей организации.
- 9) Какие сопроводительные документы должны быть оформлены на готовую кулинарную продукцию?
- 10) Какие стандарты и нормативы регламентируют работу доготовочных цехов?
- 11) Особенности организации производственного помещения вашего предприятия.
- 12) Каким нормативным документом регламентируется организация производственного помещения предприятий общественного питания?
- 13) Правила охраны труда и техники безопасности при производстве продукции.
- 14) Рациональные технологические режимы при производстве продукции.
- 15) Квалификационный состав работников.
- 16) Какой график выхода на работу сотрудников?
- 17) В чем заключается рациональность использования сырья на предприятии?
- 18) Укажите марки, производительность используемого технологического и холодильного оборудования на предприятии.
- 19) Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления технологического оборудования предприятий общественного питания.
- 20) Гигиенические требования к механическому оборудованию предприятий общественного питания.
- 21) Гигиенические требования к тепловому оборудованию предприятий общественного питания.
- 22) Гигиенические требования к холодильному оборудованию предприятий общественного питания.
- 23) Гигиенические требования к посуде для предприятий общественного питания.

11. Требование к объему, структуре и оформлению отчета по практике

По окончании практики обучающийся составляет отчет согласно программе практики и сдает его руководителю практики, утвержденному приказом по университету.

В отчете следует подробно проанализировать собранный материал, отразить свое отношение к рассматриваемому вопросу, сделать выводы и разработать предложения.

Отчет обучающегося по практике должен быть представлен в компьютерном варианте. Отчет по практике выполняется в текстовом режиме Word, шрифтом Times New Roman

№14 на светлой (белой). При заполнении листов только с одной стороны текст следует оформлять с соблюдением следующих размеров полей: левое и правое – 2,5 см, верхнее- 2 см,

нижнее 3 см, выравнивание по ширине листа.

Абзацы в тексте начинают с отступом в 1,25 см.

Отчет о прохождении практики должен содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- индивидуальное задание на практику;
- инструктаж по технике безопасности;
- содержание размещают на отдельной (пронумерованной) странице после титульного листа, включает следующие разделы:
 - введение - обозначить место, цель и задачи практики;
 - основной раздел (описание разделов, изученных во время прохождения практики, их обобщение): в т.ч. описание вопроса, содержащегося в индивидуальном задании:
 - особенности организации работы предприятия общественного питания;
 - особенности профессиональной деятельности бакалавра в ресторанном деле изучить и представить должностные инструкции;
 - поиск, подбор литературы по вопросам профессиональной деятельности;
 - работа на предприятии по цехам в качестве повара 3-4 разряда;
 - заключение или выводы, в которых выделяется главное, как результат учебной или исследовательской работы практиканта;
 - список использованной литературы, в который включают все использованные в работе источники в порядке появления ссылок на них в тексте или в алфавитном порядке;
 - приложения.

Отчет составляется в соответствии с программой практики и включает общую характеристику предприятия:

- наименование, адрес, время работы;
- организационная структура предприятия.

Общий объем отчета по учебной практике – 20 страниц (включая рисунки, копии документов и т.п.).

На последней странице необходимо привести список литературы, с использованием которой выполнялась работа, а по тексту необходимо делать ссылки на литературный источник, показывая его в квадратных скобках. Например: [1], где цифра в скобках - номер источника по списку литературы.

В конце отчета прилагаются схемы, таблицы, графики, копии документов.

Отчет должен быть подписан руководителем практики от предприятия (организации), заверен печатью. К отчету прилагается приказ о назначении руководителя практики от предприятия. Отчет защищается обучающимся в сроки, установленные приказом.

12. Методические указания по прохождению практики

Учебная (ознакомительная) практика обучающихся организуется, как правило, на профильных предприятиях, имеющих:

- современные средства, технологическое оборудование для проведения технологических операций;
- технологическое лабораторное оборудование для проведения технологических операций в условиях предприятия или лаборатории кафедры Товароведения и технологии продуктов питания;
- нормативная, техническая и технологическая документация, справочники;
- комплекс инструкций, нормативных и распорядительных документов предприятия практики;
- персональный компьютер.

Защита отчета по учебной практике производится в университете перед руководителем практики от учебного заведения. При подведении итогов работы обучаемого на практике учитываются ответы студента на вопросы.

При выставлении зачета по итогам практики принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности студентов, их отношение к работе, данная руководителем практики от предприятия, содержание, оформление и защита отчета.

В результате прохождения практики обучающий должен ориентироваться в следую-

щих вопросах:

1. Назовите основные нормативные и технические документы, применяемые для разработки технологических расчетов.
2. Особенности и порядок выполнения технологических расчетов для доготовочных и заготовочных предприятий питания.
3. Методика выполнения технологических расчетов проектируемого предприятия питания на компьютере.
4. Назовите содержание производственной программы заготовочного предприятия и предприятия, работающего на пищевом сырье.
5. Методика расчета численности производственных работников.
6. Методика расчета технологического (механического, теплового) оборудования в производственных цехах.
7. Сущность, назначение схемы технологического процесса.
8. Мероприятия по охране труда производственного персонала.
9. Расчет ассортимента изделий производственного цеха.
10. Санитарные требования, инвентарю, посуде, таре и технологическому процессу.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Вид практики: учебная

Тип практики: ознакомительная

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

Код компетенции	Код и наименование ИКД	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ОПК-2	ОПК-2.1. Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	31 понимать методы и мероприятия по совершенствованию технологических задач при производстве пищевой продукции	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У1 анализировать и применять знания технологических параметров при производстве пищевой продукции	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В1 обладать методами исследований, сбора, обработки информации для осуществления технологического процесса производства продуктов питания	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ОПК-2.2. Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа	32 понимает методы проведения исследований при переработке пищевого сырья и хранении продуктов	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская	Демонстрирует достаточные знания указанных	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все

	процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	питания		незначительные ошибки	вопросов	нюансы и особенности
У2 проводит исследования по заданной методике и анализировать процессы, происходящие при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания		Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала	
В2 обладает методами анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания		Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи	

КАРТА

обеспеченности практики учебной и учебно-методической литературой

Вид практики: учебная

Тип практики: ознакомительная

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство, вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Степычева, Н. В. Введение в технологии продуктов питания / Н. В. Степычева. - Москва : ИГХТУ (Ивановский государственный химико-технологический университет), 2007. - URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4477 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС Лань.	ЭР	30	100	+
2	Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с.	15	30	100	-
3	Пасько, Ольга Владимировна. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2021. - 203 с. - (Высшее образование). - URL: https://urait.ru/bcode/471775 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС "Юрайт".	ЭР	25	100	+

ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

(Ф.И.О. обучающегося)

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания
Профиль/программа/специализация Технология и организация ресторанного дела
Очной формы обучения, группы _____
Вид практики учебная
Тип практики ознакомительная
Срок прохождения практики: с «__» ____ 20_ г. по «__» ____ 20_ г.

Цель прохождения практики¹

Задачи практики²

Индивидуальное задание на практику:

-
-
-

¹ из программы практики

² из программы практики

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт промышленной технологии и инжиниринга
Кафедра Товароведения и технологии продуктов питания

ОТЧЕТ
по учебной практике

Обучающийся группы _____
_____ (ФИО)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Направленность Технология и организация ресторанного дела

Место практики _____

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

Выполнил: _____
(шифр группы)

(фамилия, инициалы студента)

Руководитель от кафедры
(должность, уч. степень,
фамилия, инициалы)

(подпись)

Руководитель от предприятия
(должность, фамилия, инициалы)

(подпись, печать)

Лист согласования

Внутренний документ "Учебная_2022_19.03.04_ТиООП"

Документ подготовил: Попов Владимир Григорьевич

Документ подписал: Халин Анатолий Николаевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат	Дата	Комментарий
49 00 0D CF 33 4E B1 87	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано	22.06.2022	
67 BA 0B 00 41 4D 3A 12	Заместитель директора по учебно-методической работе	Путилова Ульяна Сергеевна		Согласовано	22.06.2022	
5D 0E E9 7D AD 2F E4 5D	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано	22.06.2022	