АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
_____ С.С. Гиль
«30» ____05____ 2018 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

(программа подготовки специалистов среднего звена)

на базе основного общего образования

базовая подготовка

Квалификация - Техник-технолог

для набора 2018 года

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продуктов общественного питания (программа подготовки специалистов среднего звена): общая характеристика. – Чебоксары: Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018. – 13 с.

Образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) по специальности 19.02.10 Технология продуктов общественного питания разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г.

Образовательная программа среднего профессионального образования обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии продуктов общественного питания от 10 апреля 2018 г., протокол № 8

одобрена Учебно-методическим советом института от 27 апреля 2018 г., протокол № 2

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 30 мая 2018 г., протокол № 7.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
1.1 Общая характеристика образовательной программы
1.2 Нормативные документы для разработки образовательной программы
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников
2.2 Требования к результатам освоения программы образовательной программы
3 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
3.1 Контроль и оценка результатов освоения основных видов деятельности, профессиональных и общих компетенций
3.2 Оценка результатов основ военной службы
3.3 Требования к выпускным квалификационным работам
3.4 Организация процедуры государственной итоговой аттестации
4 СВЕДЕНИЯ О РЕСУРСНОМ ОБЕСПЕЧЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4.1. Учебно-методическое обеспечение
4.2. Кадровое обеспечение
4.3. Материально-техническое обеспечение
5 СВЕДЕНИЯ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПРИ ФОРМИРОВАНИИ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ. Описание социокультурной среды
6 ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ
7 ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
8 Приложения.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

1.1. Общая характеристика образовательной программы

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продуктов общественного питания реализуется по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ОПСПО. В связи с этим при разработке ОПСПО учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продуктов общественного питания представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования.

Реализация образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продуктов общественного питания осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Образовательная программа среднего профессионального образования регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки.

Образовательная программа среднего профессионального образования включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Срок получения СПО по специальности 19.02.10 Технология продуктов общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения – 3 года 10 месяцев.

Присваиваемая квалификация – Техник-технолог.

Профессии рабочих, должностей служащих, осваиваемые в рамках программы подготовки специалистов среднего звена - 16675 Повар.

1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по

специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продуктов общественного питания;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464);

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968);

- Инструкция об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утв. приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134.

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 №413 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2 Требования к результатам освоения образовательной программы

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Виды деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование профессиональных компетенций
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.
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.
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.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
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.
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.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Контроль и оценка результатов освоения основных видов деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка сформированности компетенций обучающихся.

Оценка качества освоения обучающимися программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую (государственную итоговую) аттестацию обучающихся.

Результаты освоения ОПСПО в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям настоящей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

Фонды оценочных средств разрабатываются институтом и включают в себя:

- контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов;
- тесты для компьютерных тестирующих программ;
- примерную тематику курсовых работ/проектов, рефератов, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Образцы фондов оценочных средств прилагаются.

3.2. Оценка результатов освоения основ военной службы

Оценка результатов освоения юношами основ военной службы осуществляется в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации при

освоении ими программы учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности.

3.3 Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная работа (ВКР) призвана способствовать систематизации и закреплению знаний студента по специальности при решении конкретных задач и установлению уровня готовности выпускника к самостоятельной работе.

Содержание ВКР должно соответствовать профессионально-образовательной программе специальности. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Перечень требований к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы содержится в действующем нормативном документе: Положении по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по специальностям среднего профессионального образования, утвержденном приказом ректора Российского университета кооперации от 16.05.2013 г. №01-08/28.

3.4. Организация процедуры государственной итоговой аттестации

Освоение образовательных программ среднего профессионального образования завершается итоговой (государственной итоговой) аттестацией, которая является обязательной.

Обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план, проходят итоговую аттестацию, при получении среднего профессионального образования по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам среднего профессионального образования указанные обучающиеся проходят государственную итоговую аттестацию.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Результатами ГИА являются комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций и соответствие результатов освоения образовательной программы требованиям ФГОС СПО.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

4. СВЕДЕНИЯ О РЕСУРСНОМ ОБЕСПЕЧЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Для реализации ОПСПО по специальности 19.02.10 Технология продуктов общественного питания имеется необходимое учебно-методическое и информационное обеспечение.

Реализация ОПСПО специальности 19.02.10 Технология продуктов общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПСПО. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 -2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продуктов общественного питания для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПСПО созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

4.2 Кадровое обеспечение реализации

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.3 Материально-техническое обеспечение реализации

Реализация образовательной программы среднего профессионального образования обеспечивается материально-технической базой для проведения всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент, практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий образовательная организация обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5 СВЕДЕНИЯ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПРИ ФОРМИРОВАНИИ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ. Описание социокультурной среды

При реализации образовательной программы среднего профессионального образования институт формирует социокультурную среду, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности, способствует развитию социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

В формировании социокультурной среды в институте взаимодействуют воспитательный и учебный процессы в целях обеспечения всестороннего развития личности, духовно-нравственного и гражданско-патриотического воспитания, формирования его самостоятельности и ответственности.

Мероприятия по организации воспитательного процесса направлены на формирование у обучающихся гражданско-патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, выполнения гражданского долга, обязанностей по защите интересов Родины; на поддержание интереса обучающихся в освоении ценностей общечеловеческой и национальной культуры, на духовно-нравственное и художественно-эстетическое развитие, на укрепление психологического и физического здоровья обучающихся, формирование здорового образа жизни.

Воспитательная работа способствует повышению профессиональной заинтересованности и творческого подхода к избранной профессии.

6 ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Организация учебного процесса для студентов, имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов осуществляется с учетом их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организацией установлен особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей обучающегося.

Государственная итоговая аттестация для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится институтом с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья в соответствии с требованиями, указанными в порядке проведения ГИА и локальным нормативным актам.

Реализация ОП с использованием сетевой формы не предусмотрена.

7 ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изменения в образовательную программу рассмотрены и одобрены на заседании Научно-методического совета Университета «_____» _____ 20___ г. протокол № _____ , Ученого совета Университета «_____» _____ 20___ г. протокол № _____

Изменения в образовательную программу рассмотрены и одобрены на заседании Научно-методического совета Университета «_____» _____ 20___ г. протокол № _____ , Ученого совета Университета «_____» _____ 20___ г. протокол № _____

Изменения в образовательную программу рассмотрены и одобрены на заседании Научно-методического совета Университета «_____» _____ 20___ г. протокол № _____ , Ученого совета Университета «_____» _____ 20___ г. протокол № _____

8. Приложения.

1. Учебный план

Учебный план представлен на сайте института в разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование» http://cheb.ruc.su/sveden/education/

2. Календарный учебный график

Календарный учебный график представлен на сайте института в разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование» http://cheb.ruc.su/sveden/education/

3. Рабочие программы учебных предметов

Рабочие программы учебных предметов представлены в электронной информационно-образовательной среде института

4. Рабочие программы учебных дисциплин с фондами оценочных средств

Рабочие программы учебных дисциплин с фондами оценочных средств представлены в электронной информационно-образовательной среде института

5. Рабочие программы профессиональных модулей с фондами оценочных средств

Рабочие программы профессиональных модулей с фондами оценочных средств представлены в электронной информационно-образовательной среде института

6. Программа производственной практики (преддипломной)

Программа производственной практики (преддипломной) представлен на сайте института в разделе «Сведения об образовательной организации», подразделе «Образование» http://cheb.ruc.su/sveden/education/

7. Методические указания по выполнению курсовых работ; методические указания по выполнению лабораторных работ; методические указания по организации самостоятельной работы

Доступ к методическим указаниям по выполнению курсовых работ; методическим указаниям по выполнению лабораторных работ; методическим указаниям по организации самостоятельной работы обеспечивается Автоматизированной интегрированной библиотечной системой «МегаПро» http://ilibrary.rucoop.ru/MegaPro/Web/

8. Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации с фондами оценочных средств

Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации с фондами оценочных средств представлена в электронной информационно-образовательной среде института

9. Рецензии представителей профильных организаций, предприятий

Рецензии представителей профильных организаций, предприятий прилагаются.