

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 10:29:20

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a12be936

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по учебной практике научно-исследовательской работе
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)**

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>4</u>	<u>6</u>

Введение

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.

2. ФОС является приложением к программе учебной практики научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.

3. Разработчик: Холодова Е.Н. зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель: Холодова Е.Н. – зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии: Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

Экспертное заключение фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении оценки успеваемости обучающихся по учебной практике научно-исследовательской работе (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенций индикаторов	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция:</i> УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач				
Результаты прохождения практики: <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{УК-1} Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода;	Не способен выделить и проанализировать проблемную ситуацию, осуществлять ее анализ и диагностику на основе системного подхода	Может поверхностно анализировать проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода	Анализирует неуверенно проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода	Анализирует в полной мере проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода
ИД-2 _{УК-1} Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации;	Не способен определять и не может систематизировать альтернативные варианты стратегических решений в проблемной ситуации	Слабо определяет и систематизирует альтернативные варианты стратегических решений в проблемной ситуации	Определяет и систематизирует альтернативные варианты стратегических решений в проблемной ситуации с некоторыми неточностями	Отлично определяет и систематизирует альтернативные варианты стратегических решений в проблемной ситуации
ИД-3 _{УК-1} Определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения.	Не способен принимать решения для оценки рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её	Принимает неуверенно решения для оценки рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её	Принимает решения с незначительными ошибками для оценки рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает	Принимает осознанно решения для оценки рисков возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её

	решения.	решения.	оптимальный вариант её решения.	решения.
<i>Компетенция: ОПК-3</i> Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов				
ИД-1 _{ОПК-3} Определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Не способен решать большинство профессиональных задачи по эффективности и надежности процессов и аппаратов для эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Решает не все профессиональные задачи по эффективности и надежности процессов и аппаратов для эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Решает с незначительным и ошибками профессиональные задачи по эффективности и надежности процессов и аппаратов для эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Решает, подтверждая теоретически, профессиональные задачи по эффективности и надежности процессов и аппаратов для эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
<i>Компетенция: ОПК-4</i> Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания				
ИД-1 _{ОПК-4} Определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества	Не способен оптимизировать технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Слабо определяет для оптимизации технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Оптимизирует с некоторым сомнением технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Отлично оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ИД-2 _{ОПК-4} Применяет основные методы и технические средства	Не способен продемонстрировать возможность применения	Демонстрирует неуверенно, слабо применение	Демонстрирует знания хорошо, с незначительным	Демонстрирует отлично знания для применения основных

автоматизации технологических процессов производства продукции питания.	основных методов и технических средств автоматизации технологических процессов производства продукции питания	основных методов и технических средств автоматизации технологических процессов производства продукции питания.	и отклонениями для применения основных методов и технических средств автоматизации технологических процессов производства продукции питания	методов и технических средств автоматизации технологических процессов производства продукции питания
---	---	--	---	--

Компетенция: ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ИД-1 _{ОПК-5} Использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания	Не способен контролировать процесс производства продукции питания используя теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают	Не может полностью контролировать процесс производства продукции питания, т.к. имеет слабые теоретические знания теории основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают	Контролирует процесс с незначительным и сомнениями в использовании теории при производстве продукции питания используя теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают	Контролирует, демонстрируя знания, процесс производства продукции питания используя теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают
--	---	--	--	---

ИД-2 _{ОПК-5} Контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов	Не способен контролировать, т.к. не осознает роль контроля и значение нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов при производстве продукции общественного питания	Не осознает роль контроля и значение нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов при производстве продукции общественного питания	Осознает роль контроля, но не знает некоторые нормативные документы и, нормы действующего законодательства и требований стандартов при производстве продукции общественного питания	Отлично осознает роль контроля и значение нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов при производстве продукции общественного питания
---	---	--	---	---

Компетенция: ПК-7 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и

специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности				
ИД-1ПК-7 Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	Не способен применять при выполнении лабораторных исследований рекомендуемые методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности	Слабые знания для выполнения лабораторных исследований не пользуется нормативной документации и методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности	Применяет не полностью при выполнении лабораторных исследований рекомендуемые методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности	Применяет при выполнении лабораторных исследований рекомендуемые методики в соответствии с регламентами, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности
ИД-2ПК-7 Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Не способен составлять обзоры, отчеты и научные публикации; не владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Составляет поверхностные обзоры, отчеты и научные публикации; слабо владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Составляет с некоторыми ошибками обзоры, отчеты и научные публикации; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Составляет отлично обзоры, отчеты и научные публикации; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<i>Компетенция:</i> ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг				
ИД-1ПК-8 Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг	Не способен проводить контроль и оценивать качество производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания,	Проводит некорректно контроль и оценивает качество производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания,	Допускает незначительные ошибки при проведении контроля и при оценке качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных	Проводит отлично контроль и оценивает качество производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания,

предприятиями питания	оказываемых услуг предприятиями питания	оказываемых услуг предприятиями питания	видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	оказываемых услуг предприятиями питания
-----------------------	---	---	--	---

2. Оценочные средства по учебной практике научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

2.1. Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания
Код компетенции	Формулировки	
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{УК-1} Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода;	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда и контроля за обеспечением качества продукции и услуг
	ИД-2 _{УК-1} Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации;	Изучить системный подход к исследованию поставленных задач и для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации
	ИД-3 _{УК-1} Определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения.	Оценить риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, изучить оптимальный вариант её решения. с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла.
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 _{ОПК-3} Определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Изучить процессы и аппараты для выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию для правильной эксплуатации оборудования и приборов
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими	Изучить основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания

	процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества	высокого качества для выполнение индивидуального задания по научному исследованию
	ИД-2 _{ОПК-4} Применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания.	Изучить основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания для выполнения индивидуального задания по научному исследованию
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 _{ОПК-5} Использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания	Применить при выполнении индивидуального задания по научному исследованию теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания
	ИД-2 _{ОПК-5} Контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов	Провести контроль продукции с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов при выполнении индивидуального задания по научному исследованию
ПК-7Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	ИД-1 _{ПК-7} Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	Провести лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации
	ИД-2 _{ПК-7} Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Сделать анализ и составить отчет по проведенным экспериментам, используя статистическими методами и средства обработки экспериментальных данных

ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1ПК-8 Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Провести оценку качества производимых на базе практики полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания
--	--	--

2.2. Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания
Код компетенции	Формулировки	
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1УК-1 Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода	Провести анализ и диагностику проблемной ситуации на основе системного подхода. Подготовить материалы для отчета по практике
	ИД-2УК-1 Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Провести поиск, отбор и систематизацию информации для по теме исследования
	ИД-3УК-1 Определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант её решения.	Определить риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбрать оптимальный вариант её решения. с целью управления проектом на всех этапах его жизненного цикла. Подготовить материалы для публикации
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1ОПК-3 Определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	При выполнении индивидуального задания по научному направлению исследования определить эффективность и надежность процессов и аппаратов
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1ОПК-4 Определяет основные современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения	Определить современные направления в области оптимизации, контроля и управления технологическими процессами для обеспечения получения продуктов питания высокого качества при прохождении практики и выполнении

	получения продуктов питания высокого качества	индивидуального задания
	ИД-2 _{ОПК-4} Применяет основные методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания	При выполнении индивидуального задания применить методы и технические средства автоматизации технологических процессов производства продукции питания. Подготовить материалы для публикации
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 _{ОПК-5} Использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания	Применить теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания при выполнении индивидуального задания по научному направлению исследования.
	ИД-2 _{ОПК-5} Контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов	Провести контроль исследуемой продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов. Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
ПК-7 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	ИД-1 _{ПК-7} Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	Провести лабораторные исследования разрабатываемого объекта по безопасности, в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, при выполнении индивидуального задания
	ИД-2 _{ПК-7} Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Провести анализ результатов проведенных экспериментов и составить отчет; используя статистические методы и средства обработки экспериментальных данных

ПК-8 Способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	ИД-1ПК-8 Организует мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания, оказываемых услуг предприятиями питания	Организовать мероприятия по оценке качества производимой и исследуемой продукции, оформить документы. Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
--	--	---

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; контроль за обеспечением качества продукции и услуг, исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

Демонстрирует глубокие знания материала. Свободно справляется с решением практических задач. Уверенно защищает подготовленные данные обзоров и отчетов по теме индивидуального задания; владеет методами и средствами обработки экспериментальных данных и проведенных исследований

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если выставляется обучающемуся, если он хорошо знает основной материал, но допускает неточности, испытывает незначительные трудности при решении практических задач, владеет практическими навыками исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; контроль за обеспечением качества продукции и услуг, исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; контроль за обеспечением качества продукции и услуг, исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, правила техники безопасности, производственной санитарии,

пожарной безопасности и охраны труда; контроль за обеспечением качества продукции и услуг, исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, не умеет без помощи преподавателя анализировать и систематизировать информацию; не владеет практическими навыками приготовления различных видов продукции.

4. Описание шкалы оценивания*

Максимальная сумма баллов по **практике** устанавливается в **100** баллов и переводится в оценку по 5-балльной системе в соответствии со шкалой:

Шкала соответствия рейтингового балла 5-балльной системе

Рейтинговый балл	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания и характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура прохождения учебной практики научно-исследовательской работы (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) включает в себя следующие этапы: ознакомительный, прохождение практики, отчетный.

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций.

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить компетенций: УК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-7, ПК-8.

При прохождении практики необходимо своевременно приступить к отработке программы практики и выполнению индивидуального задания.