

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 09.09.2022 15:07:26

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e1b0a00701e1ba217275ba12

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии  
имени Н.И. Вавилова»

**Аннотации к рабочим программам практик  
по направлению подготовки**

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**направленность (профиль)**

**Технология и организация предприятий общественного питания**

**заочная форма обучения**

**2022 год поступления**

## Аннотация практики «Учебная практика (ознакомительная)»

**1. Общая трудоемкость практики:** 3 зачетные единицы, 2 недели.

**2. Цель практики:** является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение первичных профессиональных умений и навыков.

**3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 2. Практики.

**4. Способы и формы проведения практики:** дискретная, стационарная или выездная, групповая или индивидуальная.

**5. Место и время проведения практики:** ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ; лаборатории кафедры «Технологии продуктов питания»; в соответствии с календарным учебным графиком – 33-34 неделя.

### **6. Требования к результатам освоения практики**

Практика направлена на формирование у обучающихся универсальных и профессиональной компетенций: «способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3); «способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)» (УК-4); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК-3.1- осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде;

УК-3.2 - осуществляет социальное взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности;

УК-3.3 - разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов;

УК-4.1 -демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах);

УК-4.2 - демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации»

ПК-4.3 - использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания.

**7. Структура и содержание практики:** проведение общего организационного собрания, выдача индивидуального задания на практику, инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; основной и заключительный этапы; оформление отчетных документов.

**8. Форма контроля:** зачет – 2 курс.

## Аннотация практики «Учебная практика (технологическая)»

**1. Общая трудоемкость практики:** 3 зачетные единицы, 2 недели.

**2. Цель практики:** является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им первичных профессиональных умений и навыков, в том числе навыков научно-исследовательской деятельности.

**3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 2. Практики.

**4. Способы и формы проведения практики:** дискретная, стационарная или выездная, групповая или индивидуальная.

**5. Место и время проведения практики:** ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ; лаборатории кафедры «Технологии продуктов питания»; в соответствии с календарным учебным графиком – 29-30 неделя.

### **6. Требования к результатам освоения практики**

Практика направлена на формирование у обучающихся универсальных и профессиональной компетенций: «способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3); «способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)» (УК-4); «способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» (УК-8); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК-3.1- осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде;

УК-3.2 - осуществляет социальное взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности;

УК-3.3 - разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов;

УК-4.1 -демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах);

УК-4.2 - демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации;

УК-8.3 - оказывает первую помощь пострадавшему;

ПК-4.3 - использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания;

ПК- 4.5 - изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям.

**7. Структура и содержание практики:** проведение общего организационного собрания, выдача индивидуального задания на практику, инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; основной и заключительный этапы; оформление отчетных документов.

**8. Форма контроля:** зачет – 3 курс.

## Аннотация практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа»

**1. Общая трудоемкость практики:** 3 зачетные единицы, 2 недели.

**2. Цель практики:** приобретение практического опыта планирования, организации и проведения научно-исследовательских работ в производственных условиях; приобретение навыков работы на специализированном лабораторном оборудовании; сбор, обработка и анализ полученной информации.

**3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 2. Практики.

**4. Способы и формы проведения практики:** дискретная, стационарная или выездная, групповая или индивидуальная.

**5. Место и время проведения практики:** ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ; лаборатории кафедры «Технологии продуктов питания»; профильные организации и предприятия осуществляющие научно-исследовательскую деятельность, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком – 10–11 неделя.

### **6. Требования к результатам освоения практики**

Практика направлена на формирование у обучающихся универсальных и профессиональных компетенций: «способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1); «способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3); «способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)» (УК-4); «способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» (УК-8); «способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания» (ПК-2); «владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в сфере производства продукции общественного питания» (ПК-3); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4); «способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания» (ПК-5).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК-1.1 – применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задач;

УК-1.2 – проводит элементарные социологические исследования, анализирует результаты для их использования в профессиональной деятельности;

УК-3.1 - осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде;

УК-3.2 - осуществляет социальное взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности;

УК-3.3 - разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учетов интересов;

УК-4.1 - демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах);

УК-4.2 - демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации;

УК-8.3 - оказывает первую помощь пострадавшему;

ПК-2.5- создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний;

ПК-3.1 - решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологии;

ПК-3.2 - пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов;

ПК-3.3 - способен использовать на практике умения и навыки в организации и проведении исследовательских работ;

ПК-4.2 - осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания;

ПК-4.3 - использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания;

ПК-4.4 - совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами;

ПК-4.6 – оценивает качество приготовления и безопасность продукции общественного питания;

ПК-5.1 - составляет программы производственного контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы предприятий питания;

ПК-5.2 - владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания.

**7. Структура и содержание практики:** знакомство с целями, задачами и программой практики; составление индивидуального плана выполнения практики; инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики; требования к оформлению отчетной документации; получение индивидуального задания; реферирование и анализ научно-технической литературы по теме исследования; выбор цели и задач, объектов и методов исследования; проведение исследований, направленных на решение поставленных задач; обработка и анализ экспериментальных данных; оформление и защита отчета по практике.

**8. Форма контроля:** зачет – 5 курс.

## Аннотация практики «Производственная практика (технологическая)»

**1. Общая трудоемкость практики:** 6 зачетных единиц, 4 недели.

**2. Цель практики:** закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

**3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 2. Практики.

**4. Способы и формы проведения практики:** дискретная, стационарная или выездная, групповая или индивидуальная.

**5. Место и время проведения практики:** ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ; профильные организации и предприятия, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком – 11-14 неделя.

### **6. Требования к результатам освоения практики**

Практика направлена на формирование у обучающихся универсальных и профессиональных компетенций: «способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1); «способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений» (УК-2); «способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3); «способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)» (УК-4); «способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни» (УК-6); «способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» (УК-8); «способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах» (УК-9); «способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности» (УК-10); «способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания» (ПК-2); «владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в сфере производства продукции общественного питания» (ПК-3); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4); «способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания» (ПК-5);

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК-1.1 - применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задач;

УК-2.1 - разрабатывает стратегии планирования и развития предприятия, проводит оценку эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-2.2 - способен организовать документооборот по производству на предприятии питания;

УК-3.1 - осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде;

УК-3.2 - осуществляет социальное взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности;

УК-3.3 - разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учетов интересов;

УК-3.4 - планирует и корректирует работы команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы;

УК-4.1 - демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах);

УК-4.2 - демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации;

УК-6.1 - оценивать свои ресурсы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их используют при выполнении полученного задания;

УК-8.3 - оказывает первую помощь пострадавшему;

УК-9.1 - знает клиничко-психологические особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью, включенных в социально-профессиональные отношения; базовые принципы социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах;

УК-9.2 - умеет применять базовые дефектологические знания в инклюзивной практике социально-профессионального взаимодействия для социальной адаптации лиц с ОВЗ и инвалидностью, соблюдать требования толерантного отношения к лицам с ОВЗ и инвалидностью;

УК-10.2 - способен осуществлять стратегическое планирование деятельности предприятий питания;

ПК-2.1 - осуществляет планирование, координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания;

ПК-2.2 - координирует процессы оказания услуг, обслуживания потребителей;

ПК-2.3 - способен формировать профессиональную команду на основе современных методов управления;

ПК-2.4 – способен применять технические средства автоматизации для управления процессами на предприятиях общественного питания;

ПК-2.5 – создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний;

ПК-3.1 - решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологии;

ПК-4.2 - осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания;

ПК-4.3 - использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания;

ПК-4.4 - совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами;

ПК-4.5 - изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям;

ПК-4.6 - оценивает качество приготовления и безопасность продукции общественного питания;

ПК-4.7 - оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов;

ПК-4.8 - разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования;

ПК-5.1 - составляет программы производственного контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы предприятий питания;

ПК-5.2 - владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания.

**7. Структура и содержание практики:** знакомство с целями, задачами и программой практики; составление индивидуального плана выполнения практики; инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики; требования к оформлению отчетной документации; получение индивидуального задания; ознакомление с производственно-торговой структурой предприятия

питания; организацией продовольственного и материально-технического снабжения; характеристика производственного процесса; организация торговой деятельности и обслуживание потребителей; обработка и анализ полученных данных; оформление и защита отчета по практике.

**8. Форма контроля:** зачет – 4 курс.



## Аннотация практики «Преддипломная практика»

**1. Общая трудоемкость практики:** 6 зачетных единиц, 4 недели.

**2. Цель практики:** формирование практических навыков по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий общественного питания; ведения самостоятельной работы в конкретных производственных условиях, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности; сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

**3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 2. Практики.

**4. Способы и формы проведения практики:** дискретная, стационарная или выездная, групповая или индивидуальная.

**5. Место и время проведения практики:** ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ; профильные организации и предприятия, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком – 12-15 неделя.

### **6. Требования к результатам освоения практики**

Практика направлена на формирование у обучающихся универсальных и профессиональных компетенций: «способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1); «способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений» (УК-2); «способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3); «способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)» (УК-4); «способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни» (УК-6); «способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» (УК-8); «способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах» (УК-9); «способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности» (УК-10); «способен осуществлять разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания» (ПК-1); «способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания» (ПК-2); «владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в сфере производства продукции общественного питания» (ПК-3); «управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания» (ПК-4); «способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания» (ПК-5).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК-1.1 - применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения;

УК-1.2 - проводит элементарные социологические исследования, анализирует результаты для их использования в профессиональной деятельности;

УК-2.1 – разрабатывает стратегии планирования и развития предприятия, проводит оценку эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-2.2 - способен организовать документооборот по производству на предприятии питания;

- УК-3.1 - осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде;
- УК-3.2 - осуществляет социальное взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности;
- УК-3.3 - разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учетов интересов;
- УК-3.4 - планирует и корректирует работы команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы;
- УК-4.1 - демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах);
- УК-4.2 - демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации;
- УК-6.1 - оценивать свои ресурсы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их используют при выполнении полученного задания;
- УК-8.3 - оказывает первую помощь пострадавшему;
- УК-9.1 - знает клинико-психологические особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью, включенных в социально-профессиональные отношения; базовые принципы социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах;
- УК-9.2 - умеет применять базовые дефектологические знания в инклюзивной практике социально-профессионального взаимодействия для социальной адаптации лиц с ОВЗ и инвалидностью, соблюдать требования толерантного отношения к лицам с ОВЗ и инвалидностью;
- УК-10.1 - знает основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных задач;
- УК-10.2 - способен осуществлять стратегическое планирование деятельности предприятий питания;
- ПК-1.1 - знает основные принципы строительства и реконструкции предприятий питания;
- ПК-1.2 - разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта с учетом требований поточности технологического процесса на предприятиях общественного питания;
- ПК-1.3 - использует программные продукты в области проектирования;
- ПК-1.4 – использует знания инженерных наук и информационных технологий при проектировании оборудования для производства продукции общественного питания;
- ПК-1.5 – обладает навыками чтения чертежей и выполнения конструкторских документов, средствами компьютерной графики с учетом требований ЕСКД, составления технических заданий на проектирование и модернизацию оборудования;
- ПК-2.1 - осуществляет планирование, координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности предприятия питания;
- ПК-2.2 - координирует процессы оказания услуг, обслуживания потребителей;
- ПК-2.3 - способен формировать профессиональную команду на основе современных методов управления;
- ПК-2.4 – способен применять технические средства автоматизации для управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания;
- ПК-2.5 – создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний;
- ПК-3.1 - решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологии;
- ПК-4.1 - владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах;
- ПК-4.2 - осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания;

ПК-4.3 - использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуг общественного питания;

ПК-4.4 - совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами;

ПК-4.5 - изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям;

ПК-4.6 - оценивает качество приготовления и безопасность продукции общественного питания;

ПК-4.7 - оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов;

ПК-4.8 - разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования;

ПК-4.9 - умеет анализировать спрос и разрабатывает мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации ассортиментной политики;

ПК-4.10 – управляет информацией при разработке и контроле исполнения бюджета предприятия общественного питания в соответствии с законодательством;

ПК-5.1 - составляет программы производственного контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы предприятий питания;

ПК-5.2 - владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания.

**7. Структура и содержание практики:** знакомство с целями, задачами и программой практики; составление индивидуального плана выполнения практики; инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики; требования к оформлению отчетной документации; получение индивидуального задания; ознакомление с производственно-торговой структурой предприятия питания; анализ производственно-технических и экономических показателей работы предприятия; изучение нормативной документации и технологического плана производства; изучение методов управления, применяемых на предприятии; ознакомление с методами изучения спроса на предприятии; изучение внутренних и внешних средств рекламы, используемых на предприятии; выполнение технологических операций и обслуживания оборудования путем дублирования работы основных исполнителей; обработка и анализ полученных данных; оформление и защита отчета по практике.

**8. Форма контроля:** зачет – 5 курс.