

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 20.09.2021 09:59:26
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет 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

2021 год поступления

Аннотация практики «Учебная практика (ознакомительная)»

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

2. Цель практики: 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 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;
- 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: 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 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-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 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-10.1 – 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 точности 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, навыками проведения расчетов элементов конструкций на прочность, жесткость и устойчивость при силовых
- 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 показатели 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.