

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

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА

УТВЕРЖДАЮ

Зам директора Тихонова А.В.

01 сентября 2017 г.

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ ПРОИЗВОДСТВЕННО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»
профиль Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Квалификация (степень) выпускника
Бакалавр

Ижевск, 2017

Лобанова Татьяна Николаевна . Программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности.- Российский университет кооперации, 2017 г. - 22 с.

Программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (далее соответственно - программа бакалавриата, направление подготовки)., утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. N 1332

- с учебным планом, утвержденным Ученым советом Российского университета кооперации от 31.08.2015, протокол № 9;
- с рабочей программой дисциплины, утвержденной 10 сентября 2017 г.

Методическое указание:

обсуждено и рекомендовано к утверждению решением кафедры ГиЕНД от 07.09.2017 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой  к.ф.-м.н., доцент М.А. Ключков

© АНОО ВО ЦС РФ «Российский университет кооперации», 2017

© Лобанова Т.Н., 2017

1. Цель и задачи учебной практики

Основной целью учебной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки студентов, формирование первичных профессиональных умений и навыков и приобретение общекультурных и профессиональных компетенций, знакомство с выбранным направлением 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Задачами практики являются:

профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;

разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

планирование и координация деятельности производства с другими видами деятельности предприятия питания;

организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;

организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;

совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;

участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;

разработка и реализация программ по продвижению продукции производ-

ства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания;

организационно-управленческая деятельность:

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

установка критериев и показателей эффективности работы производства;

определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналов реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;

формирование профессиональной команды, мотивация работников производства, поддержка лояльность персонала к предприятию и руководству;

организация профессионального обучения и аттестации работников производства;

создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;

участие в планировке и оснащении предприятий питания;

контроль движения финансовых и материальных ресурсов производства, принятие мер для предотвращения различных злоупотреблений персонала;

научно-исследовательская деятельность:

проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

разработка документации по обеспечению качества и безопасности продук-

ции производства на предприятии;

анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

проектная деятельность:

оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

чтение чертежей и осуществление контроля за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

маркетинговая деятельность:

формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;

выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;

участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, питания;

участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания;

выявление требований потребителей к качественным характеристикам питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;

подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке. Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

проектирование и реконструкция предприятий питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

продукция питания различного назначения;

методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

технологическое оборудование;

сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

центральный офис сети предприятий питания.

2. Место практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности в структуре ОП бакалавриата

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности является одним из важнейших разделов структуры образовательной программы бакалавриата и базируется на ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (далее соответственно - программа бакалавриата, направление подготовки)., утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. N 1332.

- владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий, аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-3).

- способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности (ПК-4);

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

Для прохождения и освоения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности, обучающиеся должны владеть следующими знаниями и умениями:

Знать правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда; правила хранения сырья и полуфабрикатов.

Уметь измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; оценивать качество сырья и готовой продукции.

Иметь представление об использовании новой информации в области развития индустрии питания.

Освоение практического учебного материала позволит подготовить обучающегося для успешного прохождения производственных практик на производственных предприятиях и предприятиях общественного питания, а также для усвоения последующих дисциплин.

3. Место и время проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности может проводиться в сторонних организациях или на кафедре и в лаборатории института, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности может проходить в учебно-производственных комплексах или на предприятиях, отвечающих профилю подготовки.

Перед началом практики с практикантами проводится инструктаж по технике безопасности, рассматриваются цели и задачи практики, вопросы организации учебной практики.

Учебно-методическое руководство практикой осуществляют деканат и выпускающая кафедра факультета. Практиканты работают в соответствии с программой и календарным графиком, составленным руководителями практики. Учебная практика проходит под руководством преподавателя кафедры.

Выпускающая кафедра технологии и сервиса согласно заключенным договорам сроком на 5 лет имеет возможности для организации научно-исследовательской работы и практико-ориентированного обучения студентов.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности

Прохождение обучающимися практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности направлено на формирование следующих профессиональных компетенций: ПК-3, 4, 5

- владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий, аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-3).

- способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности (ПК-4);

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5).

5. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетные единицы 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание раздела	Трудоемкость в часах				
			Всего	в том числе по формам обучения			
				Очная форма		Заочная форма	
				ауди-торные занятия	СРС	ауди-торные занятия	СРС
1	Современное состояние общественного питания	Состояние и перспективы развития сети общественного питания на современном этапе	4	2	2	-	4
2	Общее знакомство с предприятием	Расположение и тип предприятия, форма собственности, количество посадочных мест, часы работы, контингент, ассортимент вырабатываемой продукции	10	6	4	-	10
3	Охрана труда и техника безопасности на предприятии	Охрана труда, требования к микроклимату помещений, документация по технике безопасности, виды инструктажа, пожарная безопасность, план эвакуации при пожаре	10	6	4	2	8
4	Приемка и хранение сырья	Виды сырья, способы доставки, организация и методы контроля качества сырья, правила и сроки хранения, контроль качества во	20	16	4	2	18

		время хранения					
5	Организация работы заготовочных и доготовочных цехов	Состав производственных цехов, их взаимосвязь, посуда и инвентарь, основное технологическое оборудование, первичная обработка сырья, нормы потерь, контроль качества сырья в процессе переработки. Ассортимент выпускаемой цехами продукции	34	26	8	4	30
6	Организация обслуживания посетителей	Формы и методы обслуживания. Назначение раздаточных прилавков и витрин, температурные режимы работы. Правила санитарии и личной гигиены на раздаче готовой пищи	20	14	6	2	18
7	Оформление отчета		8	-	8	-	8
8	Защита отчета и подведение итогов практики		2	2	-	2	-
		Всего	108	72	36	12	96

6. Оформление отчета и подведение итогов практики

Подведение итогов практики проводится в процессе защиты отчетов студентов. Отчет оформляется на стандартных листах бумаги формата А4 в печатном или рукописном виде.

Отчет по практике должен содержать:

1. Титульный лист (приложение 1);
2. Цели и задачи практики;
3. Содержание практики. В содержании необходимо отразить все разделы и задания, которые студент должен выполнить за период прохождения практики;
4. Выводы. В выводах отражаются результаты практики, знания и практические навыки и умения, которые получил студент.

Студентом также прикладывается к отчету дневник практики, который отражает ежедневную деятельность студента в ходе прохождения практики (приложение 2).

Содержание записи каждого дня практики должно включать:

- описание деятельности, выполняемой студентом в рамках его обязанностей;
- деятельность студента по достижению результатов, заданных программой практики (работа с документами организации, наблюдение за производ-

ственным процессом и т.п.);

- перечисление источников информации, с которой работал студент (документация предприятия, учебная литература и т.п.).

В конце дневника практики должна стоять дата и подпись руководителя практики от института.

По окончании практики отчет сдается на кафедру. Руководитель практики проверяет и подписывает отчет, дает заключение о полноте и качестве выполнения программы практики и возможности допуска к защите. Защита отчета проводится в установленные сроки после устранения замечаний руководителя (если таковые имеются).

Студент защищает отчет в комиссии, назначенной заведующим кафедрой. В состав комиссии входят преподаватель, ведущий курс, по которому проводится практика и руководитель практики от института. Аттестация студентов по итогам практики проводится на основе выставления дифференцированной оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется при правильном и полном выполнении всех заданий программы, оформлении отчета в соответствии с предъявляемыми требованиями, правильных ответах на вопросы при защите отчета.

Оценка «хорошо» выставляется при выполнении всех заданий программы, оформлении отчета в соответствии с предъявляемыми требованиями, недостаточно полных и точных ответах на вопросы при защите отчета.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при выполнении всех заданий программы, оформлении отчета с допустимыми погрешностями, неточных или ошибочных ответах на отдельные вопросы.

Оценка по практике вносится в зачетные книжки и приравнивается к оценкам теоретического курса.

Фонд оценочных средств по учебной практике:

1. Состояние и перспективы развития сети общественного питания на современном этапе
2. Классификация предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 50762-07
3. Предприятия общественного питания в зависимости от характера их деятельности подразделяются на:
4. Какие факторы учитывают при определении типа предприятия общественного питания
5. По каким признакам различают рестораны
6. По каким признакам различают бары
7. По каким признакам различают кафе
8. По каким признакам различают столовые
9. По каким признакам различают предприятия быстрого питания
10. Общие требования к предприятиям общественного питания

11. Ассортимент выпускаемой цехами продукции
12. Охрана труда и техника безопасности на ПОП
13. Требования к микроклимату помещений
14. Документация по технике безопасности, виды инструктажа
15. Пожарная безопасность на ПОП
16. Организация и методы контроля качества сырья, правила и сроки хранения
17. Контроль качества во время хранения сырья
18. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов
19. Состав производственных цехов, их взаимосвязь
20. Назначение раздаточных прилавков и витрин, температурные режимы работы

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности

а) нормативная документация

1. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями.

2. СанПин 2.3.2.13.-04 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

3. СанПин 2.3.2.1078-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

4. «Правила оказания услуг общественного питания», утв. постановлением правительства РФ от 15.08.97 № 1036.

5. «Правила продажи отдельных видов товаров...», утв. Постановлением правительства РФ от 19.01.98 г. № 55.

б) основная литература

1. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: В 2-х т. Т.1., Т.2 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А.С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б.А. Баранов; Под ред. д-ра техн. наук, проф. А.С. Ратушного.- М.: Мир, 2004.-351с.:ил.

2. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник для вузов.- СПб.: ГИОРД, 2006.- 232с.

3. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум/А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный.-2-е изд.-М.:Дашков и Ко, 2009.-108с.

4. Могильный, М.П. Технология продукции в общественном питании: Справочное пособие/М.П.Могильный. -М.: ДеЛи, 2005. -320 с.

5. Технология продукции общественного питания : учеб. для вузов / ред. А. И. Мглинец. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 735 с.

6. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электрон. ресурс] / Т.Н.Иванова [и др.] ; под ред. Т.Н.Ивановой. – Новосибирск : Сиб. Унив. Изд-во, 2007. – 393 с. – Университетская библиотека ONLINE.

7. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с

8. Санитарные правила и нормы: санитарные правила для предприятий продовольственной торговли и общественного питания.- М.: Омега-Л, 2007.- 108с.

в) дополнительная литература

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. для вузов/ А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. - М.: Дашков и К, 2006. - 293 с.

2. Васюкова А.Т. Справочник повара : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 495, [1] с.

3. Гуккаев В.Б. Организация общественного питания: правила работы, учет, налогообложение: справ, для бухгалтера./ Гуккаев В.Б. - М.: ГроссМедиа, 2005. - 222 с.

4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. –М: Деловая литература. 2008- 552стр.

5. Технология продукции общественного питания/ Учебное пособие для вузов в двух томах//под ред. д.т.н., проф. А.С.Ратушного. - М.: МИР, 2004.- 76 с.

6. Шатун, Л.Г. Технология приготовления пищи/ Л.Г Шатун.- М.: Дашков иК, 2004. - 478 с.

7. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. М.: КолосС, 2008. 247 с.

8. Периодические печатные издания: «Ресторанные ведомости», «Современный ресторан», «Питание и общество», «Ресторатор».

9. Интернет – источники: Ресторан. UA, Resto-Rus. Com, Restoranoff. Ru, Фуршет. ru

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

ОТЧЕТ

о выполнении программы практики по получению первичных профессио-
нальных умений и навыков производственно-технологической деятельности
по направлению подготовки направление подготовки 19.03.04 «Технология
продукции
и организация общественного питания»
профиль Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Студента группы

(Ф.И.О.)

Ижевск, 20__ г.

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

Наименование филиала



ДНЕВНИК СТУДЕНТА

ПО ПРАКТИКЕ

Фамилия _____

Имя, Отчество _____

Кафедра _____

Курс _____ Группа _____

направление _____

Наименование базы практики _____

20 ____ г.

НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРАКТИКУ

Студент _____
(фамилия, имя, отчество)

направляется на _____
(характер практики)

в город _____

на _____
(наименование предприятия)

Срок практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Руководитель практики от кафедры _____

(должность, фамилия, имя, отчество)

Печать

Директор _____ **(Ф.И.О.)**

(подпись)

ОТМЕТКА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Прибыл на практику

Выбыл с практики

«__» _____ 20__ г.

«__» _____ 20__ г.

**Руководитель практикой
От предприятия (организации)** _____

Печать

Печать

Прибыл на практику

Выбыл с практики

«__» _____ 20__ г.

«__» _____ 20__ г.

**Руководитель практикой
От предприятия (организации)** _____

Печать

Печать

Прибыл на практику

Выбыл с практики

«__» _____ 20__ г.

«__» _____ 20__ г.

**Руководитель практикой
От предприятия (организации)** _____

Печать

Печать

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Содержание практики по отдельным видам торгово-хозяйственной деятельности и подготовки дипломной работы.	Сроки выполнения работы	Руководитель практикой (должность, фамилия, имя, отчество)
1	2	3

Подписи руководителей практики:

От университета _____ От предприятия _____

ДАТА	ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАДАНИЙ ПО ПРОГРАММЕ

Заключение
о результатах прохождения практики студентом

(фамилия, имя, отчество)

В _____
(наименование предприятия)

Руководитель практики
от предприятия, _____

(фамилия, имя, отчество)

его должность _____

Дата _____

Место печати

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи практики	3
2. Место практики в структуре ОП бакалавриата	3
3. Место и время проведения практики	4
4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики	4
5. Структура и содержание практики	6
6. Оформление отчета и подведение итогов практики	7
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	8
Приложение	10