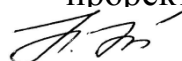


**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
ИЖЕВСКИЙ ФИЛИАЛ**

УТВЕРЖДАЮ

проректор по учебной работе

 Н.В. Назарова

10 сентября 2014

**ПРОГРАММА  
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции  
и организация общественного питания»

Профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела

Квалификация (степень) выпускника  
Бакалавр

Ижевск, 2014

Бронникова В.В. Программа преддипломной практики – Российский университет кооперации, 2014.- 14 с.

Программа преддипломной практики по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.12.2009., регистрационный номер № 753

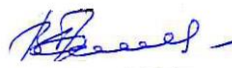
Рецензент:

Прошина О.П., к.х.н, доцент

Программа преддипломной практики

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии и сервиса от 01 сентября 2014 г., протокол №1

И.о. заведующий кафедрой



В.В.Бронникова

одобрена Научно-методическим советом университета  
10 сентября 2014, протокол № 1

Председатель



Н.В. Назарова

Начальник учебно-методического управления



С.И.Матвеева

Директор научной библиотеки



М.М.Самохина

© АНО ОВО ЦС РФ «Российский университет кооперации»  
2014 г.

© Бронникова В.В., 2014 г.

## **1. Цель преддипломной практики**

Практическая подготовка студентов является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных бакалавров в высших учебных заведениях, которая должна обеспечить приобретение обучающимися профессиональных умений и навыков.

Программа преддипломной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» от 21.12.2009. регистрационный номер № 753.

Преддипломная практика как часть производственной практики и как завершающий этап обучения предшествует разделу «Государственная итоговая аттестация».

Целью преддипломной практики является приобретение необходимых для будущей практической работы бакалавров знаний и умений по организации производства; закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения специальных дисциплин; приобретение практических навыков, связанных с направлением подготовки; приобретение навыков по организации производства и управлению на предприятии.

## **2. Задачи преддипломной практики**

Программа преддипломной практики направлена на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Задачами преддипломной практики являются:

- получение знаний о расчете производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценке и планировании внедрения инноваций в производство;
- изучение организации документооборота по производству на предприятии питания, умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- получение знаний об организации и оценке результативности системы контроля деятельности производства;
- изучение деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

## **3. Место преддипломной практики в структуре ОП бакалавриата**

Преддипломная практика является одним из важнейших разделов структуры образовательной программы бакалавриата и базируется на разделе 7.15 Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.12.2009г., № 753.

Раздел ОП «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Преддипломная практика базируется на ранее изученных дисциплинах профессионального цикла:

- Технология продукции общественного питания - ОПК-2, ПК-3, ПК-4
- Проектирование предприятий общественного питания - ОПК-2, ПК-3, ПК-5.

Преддипломная практика базируется также на знаниях и умениях, полученных в процессе прохождения учебной и производственной практик.

В процессе прохождения практики студенты должны получить знания о расчете производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, оценке и планировании внедрения инноваций в производство; изучить организацию документооборота по производству на предприятии питания, научиться использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; получить знания об организации и оценке результативности системы контроля деятельности производства; изучить деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

Преддипломная практика направлена на сбор, систематизацию и обобщение материала для подготовки выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

#### **4. Место и время проведения преддипломной практики**

Преддипломная практика проводится на 5 курсе в объеме 8 зачетных единиц, 324 часов.

Преддипломная практика проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Преддипломная практика организуется на предприятиях общественного питания, оснащенных новейшим технологическим оборудованием, применяющих прогрессивные методы работы, обладающих высокой культурой производства и обслуживания, наличием высококвалифицированных специалистов.

Практика проводится, как правило, на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими предприятиями. При выборе баз практики преимущество принадлежит социальным партнерам института - предприятиям и организациям различных форм собственности.

Прохождение преддипломной практики способствует повышению качества подготовки специалистов на основе профессиональной направленности обучения, более тесной взаимосвязи теоретического обучения и практических навыков, усиления роли трудового воспитания.

Перед выездом на предприятия проводится организационное собрание в филиала, на котором обучающиеся информируются о сроках практики, целях и

задачах практики, особенностях работы.

Перед началом практики с практикантами проводится инструктаж по технике безопасности, организуется проведение медицинского осмотра, оформляются санитарные книжки, дающие право работать на предприятиях общественного питания.

При прибытии на производство с практикантами проводят вводный инструктаж по охране труда и технике безопасности, их знакомят с руководителями предприятия, структурой предприятия, перечнем оказываемых услуг и режимом работы. Приказом или распоряжением по предприятию назначается руководитель практики от предприятия.

Учебно-методическое руководство практикой осуществляют методисты в филиале и зав. кафедрой. Практиканты работают в соответствии с программой и календарным графиком, составленным руководителями практики. Контроль за работой практикантов осуществляют преподаватели и руководители практики от предприятий. Общее руководство практикой возлагается на одного из главных специалистов, имеющих специальное образование и практический опыт работы.

Практика имеет не только образовательное, но и воспитательное значение, так как обучающийся приобщается к работе в условиях повседневной жизни трудового коллектива.

## **5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения преддипломной практики**

Прохождение обучающимися преддипломной практики направлено на формирование следующих профессиональных компетенций:

- владение методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

- умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

- устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-15);

- умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-18);

- умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-22);

- умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-

27);

- способен формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеет способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-29).

## 6. Структура и содержание производственной преддипломной практики

Общая трудоемкость производственной преддипломной практики составляет 8 зачетных единицы 288 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, час.			Формы текуще го контро ля
		мероприяти я по сбору фактическо го материала	мероприя тия по сбору ли- тературно го мате- риала	обработка и системати- зация фак- тического и литератур- ного мате- риала	
1	Подготовительный этап (вводный инструктаж)	3			опрос
<b>2</b>	<b>Технологический раздел</b>	<b>36</b>	<b>32</b>	<b>37</b>	отчет
2.1	- ознакомление с производственной программой предприятия;	2	2	5	
2.2	- составление графиков загрузки залов за 3-4 дня и на основании полученных данных определение среднего процента загрузки и оборачиваемости места за каждый час работы зала;	5	2	2	
2.3	- составление меню блюд за 3 дня работы предприятия, реализуемых в зале;	2	2	2	
2.4	- анализ порядка изложения блюд в бланке меню;	2	2	2	
2.5	- определение примерного количества блюд по основным видам и определение процентного соотношения для основных групп блюд, сравнение полученных данных с рекомендуемыми в учебно-методической литературе для данного типа предприятия;	2	2	2	
2.6	- определение количества реализованных покупных изделий, сравнение с рекомендуемыми нормами потребления по данным учебно-методической литературы;	2	2	2	
2.7	- ознакомление со сводной продуктовой ведомостью;	2	2	2	
2.8	- оценка соответствия фактической вместимости помещений расчетной вместимости;	2	2	2	
2.9	- организация технологических процессов обработки сырья и выработки полуфабрикатов;	2	2	5	
2.10	- организация технологических процессов производства кулинарной продукции и мучных	2	4	3	

	кондитерских изделий				
2.11	- механизация технологических процессов и отдельных технологических операций	2	2	2	
2.12	- оценка соответствия фактического числа производственных работников расчетным нормативам;	5	2	2	
2.13	- технологическая документация, ее виды, назначение и использование	2	2	2	
2.14	- анализ системы отпуска блюд.	2	2	2	
2.15	- мероприятия по технике безопасности, экономии электроэнергии и топлива	2	2	2	
<b>3</b>	<b>Организационный раздел</b>	<b>32</b>	<b>27</b>	<b>32</b>	отчет
3.1	- изучение структуры управления предприятием;	5	2	2	
3.2	- изучение организации производственно-хозяйственной деятельности;	3	2	2	
3.3	- изучение организации обслуживания посетителей;	2	2	2	
3.4	- изучение рекламной деятельности предприятия и решения фирменного стиля предприятия;	2	2	5	
3.5	- ознакомление с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников; повышением квалификации; аттестацией кадров;	2	5	2	
3.6	- ознакомление с характером внутреннего распорядка на предприятии;	2	2	2	
3.7	- изучение организации снабжения предприятия;	3	2	2	
3.8	- изучение производственного цикла, его длительности;	2	2	2	
3.9	- изучение использования прогрессивных технологий;	2	2	2	
3.10	- ознакомление с оснащением рабочих мест оборудованием, инвентарем и средствами транспортировки;	5	2	4	
3.11	- ознакомление с разделением труда по операциям технологического процесса, квалификации, видам работ;	2	2	5	
3.12	- ознакомление с рекламной деятельностью предприятия.	2	2	2	
<b>4</b>	<b>Основные экономические показатели предприятия общественного питания</b>	<b>32</b>	<b>27</b>	<b>29</b>	отчет
4.1	- изучение товарооборота;	5	2	2	
4.2	- изучение штатной численности и фонда оплаты труда работников предприятия;	2	2	5	
4.3	- изучение оклад (ставка) работников по штатному расписанию;	5	3	2	
4.4	- изучение основных статей издержек производства и обращения;	5	5	5	
4.5	- изучение нормативов капитальных вложений на единицу площади (или строительного объема) или суммарной стоимости строительства.	15	15	15	
<b>5</b>	<b>Оформление и защита отчета</b>				отчет
		103	87	98	

## 7. Оформление отчета и подведение итогов преддипломной практики

Отчет по производственной преддипломной практике оформляется в соответствии с требованиями ГОСТов, единой системы конструкторской документации (ЕСКД) на бумаге формата А4. Страницы проставляются в нижней правой части листа. Прилагаемые документы даются по ходу отчета или в приложении со ссылкой на них по ходу текста и также нумеруются (Приложение 1 и т.д.).

Размер полей: слева – 30 мм, справа – 15 мм, сверху – 20 мм, снизу – 20 мм. Межстрочный интервал – 1,5, абзацный отступ 1,25, размер шрифта (кегель) – 14; тип шрифта - Times New Roman. Допускается написание отчета черными чернилами или пастой. Отчет разбивают на разделы и подразделы, которые должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами с точкой. Наименование разделов записывают в виде заголовков строчными буквами (кроме первой прописной). Перенос слов в заголовках не допускается, точку в конце заголовка не ставят. Сокращение слов в тексте отчета не допускается, кроме общепринятых сокращений (кг, м<sup>2</sup>, шт. и др).

Отчет должен быть сброшюрован и иметь титульный лист, который является первым листом отчета. Титульный лист подписывает практикант, руководитель практики от предприятия, руководитель практики от института. Подпись руководителя практики от предприятия заверяется печатью предприятия.

Содержание отчета по практике включает следующие пункты:

1. Общая характеристика предприятия (местонахождение предприятия общественного питания, краткое описание здания, тип предприятия, специализация, количество мест в зале, режим работы производственных цехов и залов предприятия; контингент потребителей; методы и формы обслуживания посетителей; перечень производственных, административно-бытовых и торговых помещений).

2. Технологический раздел.

3. Организационный раздел.

Студент прикладывает к отчету дневник практики, который отражает ежедневную деятельность студента в ходе прохождения практики.

Содержание записи каждого дня практики должно включать:

- описание деятельности работы, выполняемой студентом в рамках его обязанностей;

- деятельность студента по достижению результатов, заданных программой практики (работа с документами организации, наблюдение за производственным процессом и т.п.);

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

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



## **8. Формы промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)**

В процессе проведения преддипломной практики применяются стандартные образовательные и научно-производственные технологии в форме занятий на технологическом оборудовании. Для лучшего усвоения учебного материала используется современное механическое и тепловое оборудование. В качестве образовательных технологий возможно использование деловой игры, лекции-визуализации, дискуссии.

Закрепление пройденного материала проводится регулярно в форме отчетов.

Задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно: содержание, значение, основные задачи и направления НОТ в общественном питании; нормирование труда на предприятиях общественного питания; сущность, задачи, методы нормирования труда; классификация затрат рабочего времени и методы их изучения; особенности оперативного планирования на предприятиях с различным производственным циклом; организация оперативного контроля.

Учебное заведение разрабатывает и согласовывает с предприятиями содержание программы практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающихся, полученных ими в процессе прохождения практики, разрабатывает и согласовывает с предприятиями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Предприятия, участвующие в проведении практики, согласовывают программу практики, участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в процессе прохождения практики.

Результаты преддипломной практики определяются программами практики. Во время практики практикант ведет дневник по практике и собирает материал для написания отчета. В отчете должны быть отражены все вопросы программы. К отчету необходимо приложить четко и аккуратно заполненные и заверенные на предприятии документы: дневник, справка-подтверждение о прохождении практики, производственная характеристика. Отчет по практике предоставляется на кафедру в сроки, устанавливаемые учебным заведением.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий. Защита отчета по практике проводится в форме зачета на кафедре, осуществляющей учебно-методическое руководство практикой.

### **Вопросы к зачету:**

1. Организация управления и правовые вопросы деятельности предприятия
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
3. Состав и структура продукции общественного питания
4. Организационная структура управления предприятием

5. Организация материально-технического снабжения
6. Предприятие общественного питания, как хозяйствующий субъект рыночных отношений (организационно-правовые формы предприятия)
7. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов
8. Организация работы технологических процессов обработки сырья и выработки полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий
9. Организация работы экспедиции
10. Организация работы по охране труда и технике безопасности
11. Особенности применения прогрессивных форм обслуживания в торговом зале
12. Организация работы обслуживающих хозяйств
13. Функции руководителя (заместителя руководителя) на предприятиях общественного питания
14. Функции инженера технолога на предприятиях общественного питания
15. Экономическая деятельность предприятия и планирование его финансово-хозяйственной деятельности
16. Организация планово-экономической работы
17. Организация статистической и бухгалтерской отчетности
18. Анализ и планирование показателей хозяйственно-финансовой деятельности
19. Издержки производства и обращения на ПОП
20. Анализ и планирование оборота и выпуска продукции общественного питания

Аттестация студентов по итогам преддипломной 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.

## 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики

### Нормативно-правовые акты

ГОСТ Р 50763—2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. — М.: Стандартинформ, 2008.

ГОСТ Р 50647—94. Общественное питание. Термины и определения. — М.: Изд-во стандартов, 1994.

ГОСТ Р 52601—2006. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия. — М.: Стандартинформ, 2007.

ГОСТ Р 52675—2006. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия. — М.: Стандартинформ, 2007.

ГОСТ Р 52702—2006. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. — М.: Стандартинформ, 2007

ГОСТ Р 53104—2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — М.: Стандартинформ, 2009.

ГОСТ Р 50762-07 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания : утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 475-ст. – введ. 2009-01-01. - М. : Стандартинформ, 2008. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. - [М., 2013.]

Санитарные правила и нормы для предприятий торговли и общественного питания [Текст]. - М.: Дашков и К, 2006. - 211с.

О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : Федер. закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. от 07.12.2011) // СЗ РФ. – 1999. – N14. – Ст. 1650. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. - [М., 2013.]

### Основная литература

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

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.

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

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

Елхина, В. Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч.1. Механическое оборудование : учеб. для вузов / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 415, [1] с.

Кирпичников, В. П. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч.

Ч. 2. Тепловое оборудование : учеб. для вузов / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 489, [2] с.

Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. проектирование предприятий общественного питания. – КолосС, 2007. - 247 с.

### **Дополнительная литература**

1. Технология продукции общественного питания. В 2т. Т.1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при кулинарной обработке : учеб. пособие / под ред. А.С. Ратушного. – М. : КолосС, 2004. – 349 с.

2. Технология продукции общественного питания. В 2т. Т.2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учеб. пособие / под ред. А.С. Ратушного. – М. : Мир : Колос, 2004. – 413 с.

3. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных) : учебник / В.И. Хлебников. – М. : Дашков и К, 2005. – 427 с.

4. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи : учеб. для студентов колледжей, лицеев, училищ НПО / Л. Г. Шатун. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2006. - 478, [2] с.

5. Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электрон. ресурс] : учебник / В.М. Позняковский. – Новосибирск : Сибирское университетское издание, 2007. – 456 с.

6. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров : учеб. пособие для вузов / В.В. Шевченко. - СПб. : Питер, 2005. - 256 с.

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

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

# ПРИЛОЖЕНИЕ 1

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

Кафедра экономики и управления

## ОТЧЕТ

о выполнении программы преддипломной практики  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

на

---

наименование предприятия

Студента группы

---

Ф.И.О.

---

подпись, дата

---

(оценка)

---

(дата)

---

(Ф.И.О. руководителя практики от  
института, подпись)

Руководитель практики от  
предприятия

---

(Ф.И.О.)

---

(подпись, дата, место печати)

Ижевск 20\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель преддипломной практики	3
2. Задачи преддипломной практики	3
3. Место преддипломной практики в структуре ОП бакалавриата	4
4. Место и время проведения преддипломной практики	5
5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения преддипломной практики	6
6. Структура и содержание преддипломной практики	7
7. Оформление отчета и подведение итогов преддипломной практики	9
8. Формы промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)	10
9. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики	11
Приложение	13