

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Методические указания по организации и проведению
производственной преддипломной практики

Направление подготовки 43.03.01 Сервис
Направленность (профиль) – Гастрономия и сервис

Ставрополь, 2026

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ О ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ...	5
1.1	Цели и задачи практики.	5
1.2	Способы и формы, место и время проведения практики.	6
1.3	Руководство практикой.	7
2	СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
2.1	Организационное собрание.	8
2.2	Знакомство с правилами охраны труда и техники безопасности на предприятиях мясной отрасли. Вводный инструктаж по месту проведения учебной и производственной практики.	8
2.3	Содержание практики.....	8
2.4	Индивидуальное задание.	10
3	ПОДГОТОВКА ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	11
4	ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРАКТИКИ. ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ. ЗАЩИТА ОТЧЕТА, ВЫСТАВЛЕНИЕ ЗАЧЕТА С ОЦЕНКОЙ.	13
	РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА.	15
	ПРИЛОЖЕНИЕ 1.	17
	ПРИЛОЖЕНИЕ 2.	18

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ О ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

1.1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

1.1.1 Преддипломная практика:

1.1.1.1 Преддипломная практика:

Целью производственной преддипломной практики является углубление и закрепление в производственных условиях знаний, приобретенных при изучении дисциплин профессионального цикла, а также сбор и анализ материалов по различным аспектам производственной и хозяйственной деятельности предприятия (инженерно-технологической, организационной, экономической) по теме выпускной квалификационной работы (ВКР).

Основными **задачами** производственной преддипломной практики являются:

- изучение новой технологии и организации производства, используемых в настоящих условиях рыночной экономики и конкуренции;
- проведение анализа производственных процессов на основании приобретенных теоретических знаний;
- сбор и анализ уровня эффективности и качества работы предприятия;
- сбор необходимого материала для выполнения ВКР по технологической, экономической частям работы, безопасности жизнедеятельности;
- приобретение опыта в организационном, техническом и административном управлении производством и предприятием в целом.

Студенты, выполняющие научно-исследовательские работы в период прохождения преддипломной практики должны:

- провести сбор источников информации для литературного обзора по теме;
- выбрать методики исследований;
- произвести расчет требуемого количества продуктов и химреактивов для проведения исследований;
- изучить и отработать методики анализов;
- провести часть исследований по теме НИР.

1.2 Способы и формы, место и время проведения практики

Все виды практик проводятся в соответствии со сроками, утвержденным учебным планом, и рабочими программами направления подготовки 43.03.01 Сервис.

Преддипломная практика может проводиться на базе современных предприятий общественного питания, связанных с технологией и организацией производства кулинарной продукции и кондитерских изделий (с возможной организацией работы на рабочих местах с приобретением рабочих квалификаций); опытно-экспериментальных лабораторий кафедры ПТиИ СКФУ; научно-исследовательских учреждений, отраслевых НИИ (с возможной работой и приобретением квалификации лаборанта), а также на базе компаний, реализующих технологии и пищевые добавки для производства продукции общественного питания.

Преддипломная практика студентов проводится в учреждениях (организациях, предприятиях) только при наличии договора между учреждением (организацией, предприятием) и ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет».

Места прохождения производственной практики могут предлагаться студентами.

Направление студентов на преддипломную практику производится на основе приказа по учебному заведению.

1.3 Руководство практикой

Общее руководство и контроль за прохождением практики студентов осуществляется квалифицированными преподавателями выпускающей кафедры.

В обязанности руководителя практики от учебного заведения входят:

- обеспечение проведения всех организационных мероприятий перед выходом студентов на практику, в том числе подготовку и проведение организационного собрания, инструктаж по технике безопасности;
- осуществление контроля за обеспечением в подразделениях нормативных условий труда и отдыха студентов, ответственность за соблюдение правил техники безопасности;
- принятие участия в работе комиссии по приему зачета по практике, оценивание результатов выполнения студентами программы практики;
- разработка тематики индивидуальных заданий;
- обеспечение высокого качества прохождения практики студентами и строгого соответствия ее учебным планам и программам;
- оказание методической помощи студентам при выполнении индивидуальных заданий, утверждение индивидуальных планов работы;
- осуществление постоянного контроля посещаемости студентами учебной практики, правильность и систематичность заполнения студентами отчетов по практике, дневников и выполнения индивидуальных заданий.

Руководитель практики обеспечивает студентов необходимыми документами и учебно-методическими материалами, а также рекомендует учебно-методическую литературу.

Студент во время прохождения практики обязан:

- изучить и строго соблюдать правила техники безопасности и охраны труда, противопожарной безопасности;
- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка;
- вести дневник практики, в котором ежедневно записывать сведения о своей работе в соответствии с программой практики;
- ежедневно обрабатывать полученные сведения в соответствии с программой практики и готовить их в качестве элементов отчета;
- выполнять задания согласно данной программе в сроки, предусмотренные календарным графиком прохождения практики;
- по окончании практики представить дневник и отчет руководителю практики от университета для проверки и устранения ошибок;
- в установленные Дирекцией института сроки защитить отчет.

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1 Организационное собрание

На организационном собрании руководителем практики от университета до студентов доводятся вопросы организации, содержания практики, выдается индивидуальное задание. Студентам выдается электронная версия дневника с бланками задания на учебную, производственную или преддипломную практику, а также календарным графиком выполнения работ (приложение2). Поясняются особенности заполнения дневника практики, выполнения индивидуального задания, подготовки отчета о прохождении практики.

2.2 Знакомство с правилами охраны труда и техники безопасности на предприятии. Вводный инструктаж по месту проведения учебной и производственной практики.

Студенты изучают правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания.

Вводный инструктаж по технике безопасности проводят должностные лица (ответственные за технику безопасности и охрану труда на предприятии) непосредственно перед началом производственного цикла различных видов практики. Основное внимание уделяется вопросам распорядка дня работы, соблюдения мер производственной и противопожарной безопасности, производственной санитарии. По результатам инструктажа делается запись в книге проведения инструктажа с росписью студента.

2.3 Содержание практики

2.3.1 Преддипломная практика

2.3.1.1 Преддипломная практика

Содержание и направленность практики определяется темой дипломного проекта с учетом программы преддипломной практики и планом ее проведения.

Преддипломная практика является завершающим этапом закрепления и обобщения теоретических знаний и формирования практических навыков специалиста и может проходить на предприятиях общественного питания, в испытательных лабораториях, проектных и научно-исследовательских институтах и других местах, установленных вузом.

При прохождении практики студент должен:

- ознакомиться с функциональными обязанностями руководителя предприятия и производства;
- изучить организацию технологических процессов и режимы производства продукции общественного питания, сделать критический анализ и составить конкретные предложения по совершенствованию применяемой на предприятии технологии;
- проанализировать оснащенность предприятия механическим, тепловым, холодильным и торговым оборудованием и сделать сравнение с рекомендуемыми нормами оснащения;
- ознакомиться с эксплуатационными характеристиками технологического оборудования, эффективностью его использования; определить насколько расстановка, компоновка цеха и производительность оборудования увязаны с технологическими процессами производства продукции;
- разработать предложения по совершенствованию применяемой технологии и внедрению перспективных технологий (безотходные, ресурсосберегающие) и видов оборудования с целью улучшения качества выпускаемой продукции, выявления резервов повышения производительности труда и уровня механизации производственных процессов;
- изучить правила отбора проб для анализа на полноту вложения сырья в блюда и кулинарные изделия и оформления соответствующих документов;
- ознакомиться с организационно-хозяйственным построением предприятия и дать ему общую характеристику; с организацией управления и функционирования, правовыми вопросами деятельности предприятия, организацией снабжения;
- ознакомиться со структурой производства, принципами организации производственного процесса, оснащением и обслуживанием рабочих мест, условиями труда работников;

- принять участие в анализе хозяйственной деятельности предприятия по выпуску продукции, по труду и заработной плате, по издержкам производства и обращения, ценообразованию, рентабельности, налогообложения и распределения прибыли, оставшейся в распоряжении предприятия.

- провести экспертизу безопасности оборудования и технологических процессов, а также экологическую экспертизу производственной деятельности предприятия.

2.4 Индивидуальное задание

Выполнение индивидуального задания по различным видам практики предусматривает закрепление студентами теоретических знаний, методологий, принципов и профессиональных умений и навыков. Индивидуальное задание должно соответствовать направлению и профилю подготовки студентов и отражать основные направления его деятельности.

Индивидуальное задание на учебную практику определяется руководителем практики от Университета с учетом интересов студентов и предприятий (организаций), принимающих студента на практику.

Тема индивидуального задания на производственную практику составляется руководителем ВКР. Основной тематикой индивидуального задания на производственную практику является анализ производственной деятельности предприятия, современных технологий и оборудования в соответствующих отделениях цехов. При выполнении задания необходимо уделить особое внимание вопросам рационального использования сырья, энергоресурсов, контроля качества вырабатываемой продукции. Для анализа существующих проблем студентам-практикантам рекомендуется использовать профессиональную литературу, в которой освещается не только отечественный, но и зарубежный опыт работы предприятий мясной отрасли.

По решению кафедры задание, может иметь характер научно-исследовательской работы и включать обзор научно-технической литературы, экспериментальный и графический материал.

Примерная тематика индивидуальных заданий приведена в рабочих программах практик.

3. ПОДГОТОВКА ОТЧЕТА

3.1 Рекомендации по написанию отчета

Требования к оформлению отчета. Отчет по практике состоит из введения и разделов, каждый из которых должен содержать сведения о конкретно выполненной работе в период практики, выводы и предложения.

Содержание отчета и последовательность изложения материалов должны соответствовать программе практики.

Отчет должен быть оформлен в соответствии с ЕСКД ГОСТ 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам».

Формат бумаги А4, кегль 14, междустрочный интервал 1,5. Поля: слева – 3 см, справа – 1-1,5 см, сверху, снизу – 2 см. Абзацный отступ 1,25-1,5 см.

Текст печатается абзацами. Заголовки и подзаголовки отделяются от основного текста сверху и снизу пробелом в два интервала. Рисунки нумеруются снизу (Рисунок 1- Название), таблицы сверху (Таблица 1 - Название). Нумерация страниц сквозная, начиная с титульного листа, но цифры печатаются, начиная со второго листа (содержание); порядковый номер страницы печатают на середине верхнего поля страницы.

Объем отчета по учебной практике 20 – 25 страниц печатного текста, производственной 30–40 страниц, преддипломной 40-50 страниц.

На титульном листе (приложение 1) должны быть подписи студента и

руководителя практики от предприятия. Подпись руководителя практики от предприятия заверяется печатью.

К отчету прилагается заполненный и подписанный руководителем практики от предприятия дневник (приложение 2), справка или удостоверение о присуждении квалификации. В дневнике руководителем практики от предприятия дается оценка подготовки студента.

Отчет должен быть хорошо отредактирован, по необходимости иллюстрирован графиками, диаграммами, схемами, рисунками, фотографиями и ксерокопиями бланочной документации и др.

Структура отчета по практике:

1. Задания

- _____
- _____
- _____
- _____

2. Индивидуальное задание

- _____
- _____

3. Заключение

4. Список использованной литературы

5. Приложения (при необходимости)

Пример структуры отчета по **преддипломной практике**:

1. Паспорт предприятия (название, место расположения, его тип и назначение, режим работы, количество мест в зале, характеристика производственной группы помещений, численность производственных работников);

2. Анализ и краткая характеристика нормативной документации ПОП

3. Техничко-экономическое обоснование предприятия

4. Характеристика нормативной документации используемой при проектировании горячего цеха.

5.Методика и расчетгорячего цеха (разработка производственной программы; расчет количества продуктов и составление сводной продуктовой ведомости и т.д.).

6.Техничко-технологическая карта на горячее блюдо

7. Калькуляционная карта на холодное или горячее блюдо

8. Расчет помещений для приема и хранения сырья и полуфабрикатов

9. Индивидуальное задание

Заключение

В заключении излагаются основные результаты выполненной работы, описываются навыки, приобретенные за время практики. Рассматриваются условия, в которых проходила практика, имевшие место недостатки, а также предложения по улучшению практики. Указывается, выполнены или нет, все пункты задания на практику, в случае невыполнения аргументируются причины. Указывается практическая ценность результатов работы.

Список использованной литературы

Список литературы должен содержать перечень источников, использованных при написании отчета. Источники располагаются в строго алфавитном порядке по фамилии авторов или, если автор не указан, по названию работы. При этом независимо от алфавитного порядка впереди обычно идут нормативные акты, далее книги и печатная периодика, источники на электронных носителях локального, а затем удаленного доступа

(т. е. интернет-источники). При наличии в списке литературы на других языках, кроме русского, образуется дополнительный алфавитный ряд, который располагают после изданий на русском языке. Сведения об источниках, включенных в список, необходимо давать в соответствии с требованиями ГОСТ 7.80 – 2000.

Приложение

Приложения к отчету по практике включают: вспомогательный материал, к которому можно отнести: чертежные компоновки, эскизы, схемы, объемные таблицы, инструкции, заполненные бланки учетной и отчетной документации и т.д.

4. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРАКТИКИ. ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ. ЗАЩИТА ОТЧЕТА, ВЫСТАВЛЕНИЕ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

По окончании практики студент защищает отчет руководителю практик от учебного заведения. Отчет по практике студент готовит самостоятельно, заканчивает и представляет его для проверки руководителю практики от учебного заведения: не позднее, чем за 2 – 3 дня до окончания учебной практики; после окончания производственной практики в десятидневный срок с момента начала занятий.

По результатам защиты отчета выставляется оценка (дифференцированный зачет). Эта оценка учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Руководитель выставляет оценку в зачетную ведомость с учетом:

- полноты и качества выполнения программы практики;
- содержания и качества оформления отчета по практике, полноты записей в дневнике;
- качества доклада и ответов студента на вопросы во время защиты отчета;
- характеристики на студента и оценки прохождения студентом практики, выставленной руководителем практики от предприятия;
- личными наблюдениями за работой студента на практике (проявленный интерес студента к профессии, ответственность и творческое отношение к прохождению практики, активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность).

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную («неудовлетворительно») оценку, могут быть направлены на практику повторно или отчислены из Университета, как имеющие академическую задолженность.

Для выставления окончательной оценки по практике руководствуются следующими критериями:

Выполнение программы прохождения практики	Перечень знаний и умений	Оценка
Повышенный уровень		
Отчет по практике полностью соответствует требованиям, предъявляемым к его содержанию и оформлению. Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, содержание полностью соответствует его теме. Дневник заполнен полностью за весь период. При защите отчета даны полные и обоснованные ответы на заданные вопросы. Характеристика со стороны руководителя практики от предприятия положительная, с высокой оценкой работы студента.	Преддипломная практика В ходе прохождения практики студент проявил высокие профессиональные навыки и способность в ознакомлении с функциональными обязанностями руководителя предприятия и производства; изучении организации технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания; проанализировал оснащенность предприятия механическим, тепловым, холодильным и торговым оборудованием и сделал сравнение с рекомендуемыми нормами оснащения; ознакомился с эксплуатационными характеристиками технологического оборудования, эффективностью его использования; определил несколько расстановку, компоновка цеха и производительность оборудования увязаны с технологическими процессами производства продукции; разработал предложения по совершенствованию применяемой технологии и внедрению перспективных технологий (безотходные, ресурсосберегающие) и видов оборудования с целью улучшения качества выпускаемой продукции, выявления резервов повышения производительности труда и уровня механизации производственных процессов; изучил правила отбора проб для анализа на полноту вложения сырья в блюда и кулинарные изделия и оформления соответствующих документов; ознакомился с организационно-хозяйственным построением предприятия и дал ему общую характеристику; с организацией управления и функционирования, правовыми вопросами деятельности предприятия, организацией снабжения;	Отлично
	Базовый уровень	
Отчет по практике полностью соответствует требованиям, предъявляемым к его содержанию и оформлению. Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, содержание соответствует его теме. Дневник заполнен полностью за весь период. При защите отчета даны ответы на заданные вопросы. Характеристика со стороны руководителя практики от предприятия положительная, с хорошей оценкой работы студента. Имеются незначительные замечания по оформлению отчета и дневника практики	Преддипломная практика В ходе прохождения практики студент проявил высокие профессиональные навыки и способность в ознакомлении с функциональными обязанностями руководителя предприятия и производства; изучении организации технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания; проанализировал оснащенность предприятия механическим, тепловым, холодильным и торговым оборудованием и сделал сравнение с рекомендуемыми нормами оснащения; ознакомился с эксплуатационными характеристиками технологического оборудования, эффективностью его использования; определил несколько расстановку, компоновка цеха и производительность оборудования увязаны с технологическими процессами производства продукции; разработал предложения по совершенствованию применяемой технологии и внедрению перспективных технологий (безотходные, ресурсосберегающие) и видов оборудования с целью	Хорошо

	улучшения качества выпускаемой продукции, выявления резервов повышения производительности труда и уровня механизации производственных процессов;	
Отчет по практике соответствует требованиям, предъявляемым к его содержанию и оформлению. Однако, имеются замечания по оформлению и содержанию отчета, дневника. Индивидуальное задание выполнено в недостаточном объеме, имеются замечания. При защите отчета даны неполные ответы на заданные вопросы. Характеристика со стороны руководителя практики от предприятия положительная, но содержит замечания.	Преддипломная практика В ходе прохождения практики студент проявил не достаточно высокие профессиональные навыки и способностей ознакомления с функциональными обязанностями руководителя предприятия и производства; изучении организации технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания; проанализировал оснащенность предприятия механическим, тепловым, холодильным и торговым оборудованием и сделал сравнение с рекомендуемыми нормами оснащения; ознакомился с эксплуатационными характеристиками технологического оборудования, эффективностью его использования; определил насколько расстановка, компоновка цеха и производительность оборудования увязаны с технологическими процессами производства продукции;	Удов- летвори- тельно
Студент не проходил производственную практику или не выполнил отдельные ее разделы		Неудов- летвори- тельно

5. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

5.1 Основная литература

1. Донченко, Л. В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции : учебное пособие / Л. В. Донченко, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 103 с.
2. Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 228 с.

5.2 Дополнительная литература

1. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др. ; под общ.ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. - Минск : РИПО, 2017. - 136 с. : табл., ил. - Библиогр.: с. 117-119.
2. Куприянов, А. В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции : учебное пособие / А. В. Куприянов, В. А. Гарельский. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 151 с.
3. Романова Н. К., Хрундин Д. В. Технология продукции общественного питания : Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд: учебное пособие Казань: КГТУ, 2010, 92с.
4. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с.

5.3 Интернет-ресурсы

- 1.Официальный сайт журнала «Ресторанофф» www.restoranoff.ru;

2. Официальный сайт журнала «Ресторановед» www.restoranoved.ru;
3. Официальный сайт «Всё оборудование для ресторанов, баров и кафе» www.zvezdy.ru;
4. Официальный сайт журнала «Мясная индустрия» - www/meatind.ru/

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт (филиал)/факультет/высшая школа _____
Кафедра/департамент _____

Допущен к защите
« ____ » _____ 20__ г.

Зав. кафедрой/директор департамента
института (филиала)/факультета/высшей
ШКОЛЫ _____
(наименование кафедры/департамента, звание, Ф.И.О.)

(подпись)

ОТЧЕТ ПО _____ ПРАКТИКЕ
(вид практики: учебная/производственная практика)

(наименование (тип) практики)

Руководитель практики от профильной
организации:

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

М.П.

Выполнил:

(Ф.И.О., курс, группа, направления подготовки/специальность,
направленность (профиль)/специализация, форма обучения)

(подпись)

Руководитель практики:

(Ф.И.О. руководителя практики от Университета, звание, должность)

(подпись)

Отчет защищен с оценкой _____ Дата защиты _____

Ставрополь, 20__ г

1. Задание на _____ практику

(вид практики: учебная/производственная)

(наименование (тип) практики)

Студент _____
(Ф. И. О.)

Направление подготовки/специальность _____

Направленность (профиль)/Специализация _____

Курс _____ Форма обучения _____ группа _____

Сроки прохождения практики: _____

Место прохождения практики: _____

Руководитель практики от СКФУ: _____
(Ф. И. О., место работы, должность)

Руководитель практики от профильной организации: _____

(указывается в случае прохождения практики во внешней организации: Ф. И. О., место работы, должность)

Перечень заданий на практику

(Перечисляются задания обучающегося в соответствии с рабочей программой практики)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Индивидуальное задание (тема) на практику

Задание утверждено на заседании кафедры _____
(протокол от « _____ » _____ 20 _____ г. № _____)

Дата выдачи задания: « _____ » _____ 20 _____ г.

Руководитель практики от Университета

(подпись руководителя) _____ « _____ » _____ 20 _____ г.

Задание принял к исполнению _____ « _____ » _____ 20 _____ г.
(подпись студента)

**2.ИНСТРУКТАЖ ПО ОЗНАКОМЛЕНИЮ С ТРЕБОВАНИЯМИ ОХРАНЫ
ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ, ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ,
ПРАВИЛАМ ВНУТРЕННЕГО РАСПОРЯДКА**
(на рабочем месте практиканта)

	Инструктаж проведен	Ознакомлен
по требованиям охраны труда	<i>(подпись и Ф.И.О руководителя практики от профильной организации или руководителя практики от Университета, если практика проводится в Университете)</i> « ____ » _____ 20__ г.	<i>(подпись и Ф.И.О. обучающегося)</i> « ____ » _____ 20__ г.
по технике безопасности		
по пожарной безопасности		
по правилами внутреннего трудового распорядка		

3. ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Дата	Выполненные мероприятия в соответствии с заданием на практику

3. Описание проведенной работы в период прохождения практики

Раздел заполняется обучающимся в соответствии со спецификой практики, заданиями на практику (может содержать таблицы, графики, статистические данные и т.д.)

Рекомендуемое содержание раздела:

1. Введение
2. Разделы и подразделы (материалы по итогам выполнения заданий)
3. Заключение
4. Список использованных источников и литературы (при наличии)
5. Приложения (по необходимости).

Анкета обучающегося по итогам прохождения практики

1. Удовлетворены ли Вы условиями организации практики?

- Да, полностью.
- Да, в основном.
- Нет, не полностью.
- Абсолютно нет.

2. Обеспечен ли доступ студентов на практике ко всем необходимым информационным ресурсам?

- Да, обеспечен полностью.
- Да, в основном обеспечен.
- Нет, обеспечен недостаточно.
- Нет, совсем не обеспечен.

3. Достаточно ли полон перечень дисциплин, которые Вы изучали в вузе, для успешного прохождения практики?

- Да, полностью достаточен.
- Да, в основном достаточен.
- Нет, не совсем достаточен.
- Абсолютно не достаточен.

4. Какие дисциплины из изученных в вузе особенно пригодились Вам в процессе прохождения практики?

5. Знаний по каким из дисциплин Вам не хватало в процессе прохождения практики?

6. Предложения по организации практики или ее содержанию
