

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 практики
(проектно-технологической 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 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

1.1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

1.1.1 Производственная практика (проектно-технологическая практика)

Целью производственной практики (проектно-технологической практики) бакалавра по направлению подготовки 43.03.01 Сервис является закрепление и углубление знаний, полученных в процессе обучения, укрепление практических навыков производства кулинарной продукции, приобретение опыта организации производственной деятельности предприятия.

В процессе прохождения практики студенты должны ознакомиться с организационно-производственной структурой предприятия, системой материально-технического снабжения; изучить торгово-технологическое оборудование, основные технологические операции производства и установить их влияние на формирование качества готовых изделий; проанализировать причины возникновения и характер возможных дефектов; изучить ассортимент продукции, методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; изучить основные виды нормативных документов.

Основными **задачами** производственной практики (проектно-технологической практики) являются:

- ознакомление студентов с производственными процессами на предприятии в целом и в отдельных цехах;
- освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, блюд и напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий;
- изучение методов контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: нормативной документации, регламентирующей качество продукции;
- изучение оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов;
- ознакомление с правилами техники безопасности: пищевой санитарии и личной гигиены работников;
- анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при оказании услуг общественного питания, изготовления, реализация кулинарной продукции в предприятиях общественного питания;
- приобретение навыков организаторской работы в коллективе;
- изучение действующей на предприятии системы освещения, отопления, водоснабжения, канализации и вентиляции.

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.

Производственная практика (проектно-технологическая 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); 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.

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

Места прохождения производственной практики могут предлагаться студентами. Направление студентов на производственную 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 ознакомительной и проектно-технологической 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 Проектно-технологическая практика

Перед началом практики студенты должны оформить личные медицинские книжки и сдать минимумы по технике безопасности, гигиене и санитарии на предприятии общественного питания. Во время прохождения практики студенты обязаны вести ежедневные дневниковые записи и изучить:

- структуру и формы связи всех подразделений предприятия;
- ассортимент выпускаемой продукции и требований к ее качеству;
- технологические схемы производства основных видов продукции;
- нормативно-техническую документацию;
- мероприятия по ТБ, охране труда и производственной санитарии;
- нормативные показатели отходов при переработке сырья и технологических процессах производства готовых изделий;
- работу начальников цехов или бригадиров и заведующего производством;
- способы и режимы тепловой кулинарной обработки продуктов;
- принципы и правила работы технологического оборудования;
- функциональные обязанности как руководителя предприятия, так и руководителей подразделений предприятия;
- порядок проведения количественно-суммарного учета продуктов и материальных ценностей на производстве, оформление документации;
- графики выхода на работу, а также контроля санитарных требований и правил личной гигиены работников 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.

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)

Содержание отчета по практике:

Введение

- 1 Организация снабжения предприятий общественного питания
 - 2 Организация производства на предприятии общественного питания
 - 3 Контроль качества на предприятии общественного питания
 - 4 Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей
 - 5 Индивидуальное задание
- Заключение
- Список использованных источников

Введение

Введение должно содержать оценку современного состояния общественного питания.

Во введении необходимо отразить:

- *актуальность и значение ресторанного бизнеса для развития общества с учетом основных законодательных и нормативных материалов, отражающих состояние данной проблемы в условиях рыночной экономики;*
- *основные направления развития отрасли, задачи общественного питания текущие и долгосрочные, кратко характеризуется современное состояние изучаемой проблемы;*
- *цель и задачи проектно-технологической практики.*

1. Организация снабжения предприятий общественного питания

Раздел следует излагать в следующей примерной последовательности.

1. Служба снабжения и ее роль в предприятии.
2. Договорные взаимоотношения с поставщиками: порядок оформления, порядок приемки товаров по количеству и качеству, решение спорных вопросов.
3. Организация доставки товаров в предприятие. Сопроводительные документы на товары. Оформление документов при закупке товаров (продуктов).
4. Механизация погрузочно-разгрузочных работ. Применение подъемно-транспортного оборудования, его краткая характеристика.
5. Складская группа: состав, размещение, взаимосвязь с производством, наличие оборудования, инвентаря. Соблюдение товарного соседства, условий и сроков хранения.

2. Организация производства на предприятии общественного питания

Примерная схема характеристики организации производства может быть принята следующая.

1. Организация работы (рассмотреть отдельно) заготовочных цехов (овощного, мясного, рыбного) и доготовочных (горячего, холодного, цеха доработки полуфабрикатов).
2. Оперативное планирование производства.
3. Схема технологического процесса в цехах. Организация технологических линий, отделений, рабочих мест.
4. Оснащение цехов посудой, инвентарем, тарой, приспособлениями.
5. Руководство производством, ответственность работников за соблюдение санитарных правил, качество готовой продукции.

3 Контроль качества на предприятии общественного питания

Примерная схема характеристики контроля качества может быть принята следующая:

1. Входной контроль сырья и покупной продукции.
2. Порядок работы бракеражной комиссии.
3. Контроль качества готовой продукции с использованием передовых способов управления, используемых в отечественной и мировой промышленности.

4. Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей

Примерная схема характеристики торговой деятельности может быть принята следующая:

1. Методы и формы обслуживания, применяемые на предприятиях.
2. Характеристика помещений для потребителей: вестибюля, гардероба, аванзала, торгового и банкетного залов (площади, взаимосвязь с другими помещениями).
3. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей. Столовая посуда, приборы и белье. Соответствие их количества и качества нормам оснащения, типу предприятия, концепции.
4. Оформление меню и карты вин, коктейлей.
5. Порядок обслуживания потребителей.
6. Организация рабочих мест обслуживающего персонала (метрдотеля, хостесс, официантов, поваров-раздатчиков, кассиров).

Заключение

В заключении излагаются основные результаты выполненной работы, описываются навыки, приобретенные за время практики. По каждому разделу отчета делается краткая характеристика изученного материала.

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.

Варианты индивидуального задания

(номер варианта выбирается в соответствии с порядковым номером студента в списке группы):

1. Способы защиты и порядок действий в чрезвычайных ситуациях на предприятиях ресторанного бизнеса
2. Особенности организации выездного питания. Кейтеринг.
3. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении
4. Работа сервис-бара и бара, расположенного на площади торгового зала, с точки зрения удобства работы персонала и обслуживания потребителей.
5. Управление запасами продовольственных товаров на предприятии.
6. Организация процесса предоставления питания учащимся средней школы

7. Автоматизация и информационные технологии на предприятии общественного питания

8. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания

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.	Проектно-технологическая практика	отлично
	В ходе прохождения практики студент проявил высокие профессиональные навыки и способность: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции; эксплуатировать различные виды технологического оборудования и осваивать новые в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях; осуществлять контроль качества и безопасности готовой продукции; разрабатывать и использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе; планировать работу производственного персонала и фондов оплаты труда; проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений. В процессе прохождения практики студент проявил высокий интерес к профессии, ответственность и творческое отношение к прохождению практики,	

	активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность.	
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	Проектно-технологическая практика В ходе прохождения практики студент проявил профессиональные навыки и способность: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции; эксплуатировать различные виды технологического оборудования и осваивать новые в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях; осуществлять контроль качества и безопасности готовой продукции; разрабатывать и использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе; планировать работу производственного персонала и фондов оплаты труда; проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений. В процессе прохождения практики студент проявил интерес к профессии, ответственность и исполнительность.	хорошо
Отчет по практике соответствует требованиям, предъявляемым к его содержанию и оформлению. Однако, имеются замечания по оформлению и содержанию отчета, дневника. Индивидуальное задание выполнено в недостаточно полном объеме, имеются замечания. При защите отчета даны неполные ответы на заданные вопросы. Характеристика со стороны руководителя практики от предприятия положительная, но содержит замечания.	В ходе прохождения практики студент проявил недостаточно высокие профессиональные навыки и способность: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции; эксплуатировать различные виды технологического оборудования и осваивать новые в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях; осуществлять контроль качества и безопасности готовой продукции; разрабатывать и использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе; планировать работу производственного персонала и фондов оплаты труда; проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений. В процессе прохождения практики студент проявил не достаточно высокий интерес к профессии	удовлетворительно
Студент не проходил производственную практику или не выполнил отдельные ее разделы	-	Неудовлетворительно

5. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

5.1 Основная 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. 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.

5.2 Дополнительная литература

1. 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.
2. Романова, Н.К. Технология продукции общественного питания: Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд / Н.К. Романова, Д.В. Хрундин. – Казань : КГТУ, 2010. – 92 с.
3. Никифорова Т. А. , Волошин Е. В. Введение в технологии производства продуктов питания : конспект лекций : в 2-х ч., Ч. 1 Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2015, 136с

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
