

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Государственная организация высшего профессионального образования
«Донецкий национальный университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского»**

Кафедра товароведения



УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

Л.А. Омелянович

« 08. » 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО УПРАВЛЕНИЮ
КАЧЕСТВОМ)
(ЭЛЕКТРОННЫЙ РЕСУРС)**

Укрупненная группа 38.00.00. Экономика и управление

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Магистерская программа Товароведение продовольственных товаров и
коммерческая деятельность

Факультет Маркетинга, торговли и таможенного дела

Курс 2 о.ф.о., 3 з.ф.о.

Форма обучения: очная, заочная

Донецк 2019

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Государственная организация высшего профессионального образования
«Донецкий национальный университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского»**

Кафедра товароведения

В.Д. Малыгина, Н.А. Попова, И.И. Медведкова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО УПРАВЛЕНИЮ
КАЧЕСТВОМ)
(электронный ресурс)**

Рабочая программа для студентов 2 курса очной и заочной форм
обучения направления подготовки 38.04.07 Товароведение
(Магистерская программа Товароведение продовольственных товаров и
коммерческая деятельность)
факультет маркетинга, торговли и таможенного дела

ГО ВПО «ДонНУЭТ»
Донецк 2019

Рабочая программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика по управлению качеством) для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.04.07 Товароведение (Магистерская программа Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность)

Разработчики: Малыгина В.Д., д.э.н., проф.
Попова Н.А., к.т.н., доц.
Медведкова И.И., к.т.н., доц.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры товароведения (протокол № 1 от 29.08.2019 г.)

И.о. зав. кафедрой товароведения

В.Д. Малыгина

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической (экспертной) комиссии по направлениям подготовки факультета маркетинга, торговли и таможенного дела (протокол № 1 от 29.08.2019 г.)

Председатель методической (экспертной) комиссии ФМТТД

Д.В. Махносов

СОГЛАСОВАНО:

Зав. учебно-методической лабораторией инновационных технологий и качества образования

« 30 » 08 2019 г.

Л.Д. Стародубцева

Одобрено учебно-методическим Советом университета

Протокол от 30.08 2019 г. № 1

« 30 » 08 2019 г.

Председатель

Л.А. Омелянович
(подпись, фамилия и инициалы)

УДК 338.439.5:005.336.3 (076.5)
ББК 36-9-7я73

Разработчики: В.Д. Малыгина, д.э.н., профессор
Н.А. Попова, к.т.н., доцент
И.И. Медведкова к.т.н., доцент

Рецензенты: А.С. Гордиенко к.т.н., доцент .
Н.А. Криковцева , к.э.н., профессор

М20 Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика по управлению качеством): рабочая программа для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 38.04.07 Товароведение (Магистерская программа Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность) / М-во образования и науки ДНР, Гос.орг.высш.проф.образования «Донец.нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган – Барановского», Каф.товароведения / В.Д. Малыгина, Н.А. Попова, И.И. Медведкова -Донецк: ГО ВПО ДонНУЭТ, 2019. - 22 с.

Рабочая программа разработана в соответствии с учебным планом направления подготовки направления подготовки 38.04.07 Товароведение (Магистерская программа Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность).

В рабочей программе излагаются цели, задачи и содержание производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика по управлению качеством), приведены компетенции студентов, формируемые в результате прохождения практики, структура и содержание практики, тематика индивидуальных заданий студентам, методические рекомендации по выполнению вопросов программы, отмечено формы и методы контроля за ходом практики, приведены требования к содержанию и оформлению отчета по практики, подведение итогов практики, предоставлен список литературы, которая должна использоваться при подготовке отчета и индивидуального задания.

УДК 338.439.5:005.336.3 (076.5)
ББК 36-9-7я73

© Малыгина В.Д., Попова Н.А.,
И.И. Медведкова, 2019
© ГО ВПО «Донецкий национальный
университет экономики и торговли имени
Михаила Туган-Барановского», 2019

1. ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ

Цель практики - приобретение студентами-магистрантами, обучающимися по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение (Магистерская программа Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность), умений и навыков практической и организационной работы в условиях реального производства, проведение научных исследований, сбор материала к написанию магистерской диссертации.

2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ

Исходя из цели практики определяются ее задачи:

- приобретение умений и навыков на основе знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения;
- овладение инновационными профессионально-практическими умениями, производственными навыками и современными методами организации выполнения работ;
- приобретение студентами практических умений и навыков исследования основных параметров деятельности организации и систем управления качеством в организациях любых видов деятельности и форм собственности;
- формирование и закрепление навыков подготовки отчетных материалов по результатам практики, содержащих критический анализ наблюдаемых явлений и результатов организационной деятельности; а также навыков защиты подготовленных отчетных материалов.
- сбор аналитического материала, необходимого для написания магистерской диссертационной работы.

3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Практика базируется на результатах изучения дисциплин: «Международное техническое регулирование», «Управление безопасностью и качеством», «Статистика качества», «Коммерческая логистика», «Стратегический маркетинг», «Теория систем и системный анализ», «Маркетинговые исследования рынков техники и технологий товаров» приобретаются навыки и умения необходимые практически при изучении всех дисциплин ООП при дальнейшем обучении.

В ходе практики осуществляется сбор информации для написания магистерской диссертационной работы.

4. ФОРМЫ И СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ

- индивидуальная;
- выездная.

5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ

Предприятия производственной сферы, 4 семестр 2 курса очной формы обучения и 5 семестр 3 курса заочной формы обучения. Время прохождения практики согласуется с руководством предприятия.

6. КОМПЕТЕНЦИИ СТУДЕНТА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ГОС ВПО по данному направлению подготовки:

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).
- владением профессиональной и научной терминологией, способностью аргументировано и ясно излагать основные идеи (ОПК-1);
- способностью к аналитической деятельности, к постановке целей и решению исследовательских задач с применением современных методов и средств (ОПК-2);
- знанием положений основных нормативных правовых актов и нормативных документов и способностью применять их в своей профессиональной деятельности (ОПК-3);
- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-5);
- способностью осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять некачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения (ПК-2);
- владением знаниями о факторах, влияющих на качество товаров, причинах возникновения, способов предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров (ПК-3);
- способностью готовить аналитические материалы с целью принятия оптимальных решений по управлению товарными системами (ПК-4);

– готовностью давать рекомендации по составлению и оптимизации номенклатуры показателей качества новой продукции и проведению ее квалиметрических оценок (ПК-8);

– способностью консультировать заказчиков по вопросам экспертизы, оценки безопасности, качества и конкурентоспособности товаров, правил упаковывания, маркирования, хранения, перевозки и реализации товаров (ПК-9);

В результате прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (**производственная практика по управлению качеством**) обучающийся должен:

Знать:

- особенности своей будущей профессии и ее социальную значимость;

Уметь:

- кооперироваться с коллегами, работать в коллективе;

- использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;

- саморазвиваться, повышать свою квалификацию и мастерство;

- идентифицировать основные процессы и участвовать в разработке их рабочих моделей;

- применять инструменты управления качеством, а также знать этапы жизненного цикла продукции или услуг;

- работать с информацией в глобальных компьютерных сетях;

- корректно формулировать задачи своей деятельности, устанавливать их взаимосвязи, строить модели систем задач, анализировать, диагностировать причины появления проблем.

Владеть:

- владеть культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;

- навыками работы с компьютером как средством управления информацией;

- основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

- принципами и методами разработки и правил применения нормативно-технической документации по обеспечению качества процессов, продукции и услуг.

В процессе прохождения производственной практики по управлению качеством студенты должны:

1. Ознакомиться со структурой предприятия, основными функциями производственных и управленческих подразделений, учредительными документами.

2. Ознакомиться с системой (элементами системы) менеджмента качества на предприятии (структурном подразделении) и соответствующей документацией.

3. Ознакомиться с инструментами и методами управления качеством, применяемыми на предприятии (структурном подразделении).

4. Ознакомиться с результатами мероприятий по обеспечению и повышению качества в структурных подразделениях предприятия.

5. Ознакомиться со структурой службы качества на предприятии.

6. Изучить методы выявления несоответствий деятельности, дефектов, технологии разработки корректирующих и предупреждающих действий.

7. Изучить методы проведения внутренних аудитов.

8. По результатам работы предприятия (структурного подразделения) за год составить краткое аналитическое заключение, характеризующее эффективность деятельности, и дать рекомендации по совершенствованию работы в будущем и на перспективу.

9. Подробно изучить одно из направлений анализа хозяйственной деятельности, соответствующее теме магистерской диссертации студента, с привлечением максимально возможной информации, имеющейся на предприятии.

10. Изучить степень автоматизации элементов системы менеджмента качества на предприятии и ее организацию.

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (**производственная практика по управлению качеством**) организуется с таким расчетом, чтобы студент получил возможность использовать опыт, накопленный при ее прохождении, при подготовке магистерской диссертационной работы.

Общая трудоемкость учебной практики составляет 4,5 зачетные единицы, 162 часа.

Сбор информации и составление отчета по производственной практике по управлению качеством должны:

- во-первых, соответствовать теме магистерских исследований;
- во-вторых, соответствовать типовой структуре магистерской работы;

№п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной деятельности на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля

1.	Подготовительный этап:	всего	ауд	СРС	
1.1	Посещение консультации руководителя практики, для решения вопросов связанных с организацией производственной практики по управлению качеством: ознакомление с графиком проведения практики, сроками проведения, целями и задачами практики, порядком и приема и защиты отчета по данному виду практики	2	2		
2.	Посещение базового предприятия				
2.1	Изучение существующей на предприятии системы менеджмента качеством (степень формализации СМК; политика, цели и принципы в области качества; заинтересованные стороны и их ожидания; структура и краткая характеристика документации по СМК; состав функций по управлению качеством, реализуемых в организации, и их описание; перечень и карта процессов СМК; уровень развития СМК в организации	14	4	10	
	Изучение процессов жизненного цикла продукции (перечень и краткая характеристика каждого из процессов	16	4	12	а,
	Изучение средств и методов управления качеством, применяемых в организации (определение и описание средств и методов управления качеством, применяемых на каждой из стадий ЖЦП, в том числе методов статистического управления качеством производственных процессов и статистических методов	8	2	6	
	Сбор информации для выполнения индивидуального задания практики и написания расчетно-аналитических глав	34	12	22	
	Заключительный этап:				
	Консультации по написанию отчета	4	4		
	Написание отчета по производственной практики по получению профессиональных умений и опыта	20		20	
	Сдача отчета, на проверку руководителю практики 3-х дней после окончания практики. Отчет должен быть представлен в распечатанном виде (на бумажном носителе) и в электронном виде (на любом носителе информации: дискете; СВ-диске; и пр.) к отчету должен прилагаться надлежащим образом оформленный дневник прохождения практики, производственная характеристика студента,		-,		
	Защита отчета преподавателю.	6	2	4	Зачет
	Итого:	108	30	78	

- в-третьих, носить непрерывный характер, т.е. использовать материалы двух учебных и одной производственной практик.

Практика начинается с общего ознакомления с предприятием, изучения структуры системы менеджмента качества и службы качества. Для ознакомления с предприятием, его технологическими особенностями руководитель практики от предприятия или представитель отдела подготовки кадров осуществляет экскурсию по цехам, рабочим участкам, местам хранения материальных ценностей и другим участкам с подробным

объяснением характера работы каждого подразделения.

После этого студенты знакомятся с :

- организацией системы менеджмента качества на предприятии;
- основной документацией СМК (системы менеджмента качества), положением о структурном подразделении;
- должностными инструкциями подразделения, в котором они проходят практику.

Изучают процессы и методы осуществления планирования, обеспечения, контроля качества, анализа, выявления несоответствий и мероприятий по их устранению, а также полученные результаты и эффективность данных мероприятий.

По результатам предварительного ознакомления с особенностью деятельности организации студент готовит его краткую технико-экономическую характеристику, в которой должны быть отражены:

- объем и тип предприятия и производства, производственный профиль, организационная структура предприятия, технологические особенности или другие особенности, связанные с функционированием предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, степень ее обновления;
- важнейшие показатели организационно-технического уровня производства, изношенность и возраст оборудования, специализация, кооперирование, степень использования проектной мощности, хозяйственные связи с поставщиками и покупателями, наличие прямых договоров.

После изучения работы службы качества и ее функций студенты дают описание организации системы менеджмента качества, структуру службы качества, структуру документооборота, содержание и методы аналитической работы в организации: кто, когда и в какой форме осуществляет аналитическую работу на предприятии. Студент должен получить навыки ведения анализа данных, оформления выявления несоответствий, разработки планов мероприятий по устранению их.

Исследование и анализ должны выявить недостатки в работе, вскрыть неиспользованные резервы и наметить направления их использования. По результатам исследования и анализа в дальнейшем разрабатываются предложения, которые должны вытекать из полученных результатов исследования и анализа.

К направлениям улучшения текущей деятельности могут быть отнесены технико-организационные мероприятия, связанные с увеличением прибыли, уменьшением затрат и повышением качества продукции. Они включают:

- выработку управленческих решений на применение корректирующих и предупреждающих действий;
- разработку и осуществление технического регулирования (организация контроля выполнения обязательных требований, стандартизации, подтверждения соответствия);
- метрологическое обеспечение производства продукции (оказания услуги) и процессов управления качеством;

- анализ состояния процессов;
- планирование и выработка действий для устранения (коррекции) выявленных несоответствий;
- прогнозирование последствий применения выработанных решений;
- планирование и реализация проектов в рамках процесса постоянного улучшения качества;
- аттестация рабочих мест и сертификации работ по охране труда.

Индивидуальные задания, выдаваемые руководителем дипломирования, должны включать элементы научного исследования, разработку конкретных вопросов, актуальных как для одного из видов профессиональной деятельности в целом, так и для работы в конкретной организации.

Тематика индивидуальных заданий студентам в рамках производственной практики по управлению качеством

1. Проекты систем качества конкретных предприятий, производств, цехов, научных организаций, учебных учреждений и их факультетов.

1.1. Студент должен изучить специфику деятельности предприятия (организации), его структуру.

1.2. Определить стратегические цели организации по созданию системы менеджмента качества.

1.3. Разработать миссию и цели качества.

1.4. Определить потребителей и заинтересованных сторон, их требования, критерии оценки этих требований.

1.5. Разработать процессную модель системы менеджмента качества данного предприятия.

2. Работы по улучшению конкретных технологических процессов или повышению качества конкретных технологических систем.

2.1. Студент должен изучить конкретный технологический процесс, обеспечение его ресурсами.

2.2. Найти и проанализировать данные контроля технологического процесса.

2.3. Изучить отчеты о выявленных несоответствиях.

2.4. Разработать план проведения дополнительных мероприятий по сбору и анализу данных для выявления всех недостающих данных, определить методы и инструменты для контроля технологического процесса.

2.5. Разработать план мероприятий по улучшению данного

технологического процесса.

3. Работы по снижению затрат на качество конкретных предприятий (организаций) или их структурных подразделений.

3.1. Студент должен собрать информацию о затратах на качество в данном структурном подразделении или предприятии (организации).

3.2. Определить статьи затрат.

3.3. При помощи различных методов проанализировать элементы деятельности (или процессы), требующие наибольших затрат на качество.

3.4. Разработать меры по снижению затрат на качество.

3.5. Показать эффективность от предложенных мероприятий.

4. Проекты по структурированию функции качества (ОРВ) конкретных объектов или процессов.

4.1. Собрать данные о требуемых характеристиках продукта (услуги), выпускаемого предприятием, и о требованиях потребителей. Выделить приоритетные потребительские требования.

4.2. Перевести требования потребителей в характеристики продукта.

4.3. Изучить аналогичную продукцию конкурентов (в соответствующем сегменте рынка).

4.4. Выявить связь между степенью удовлетворенности потребительских требований и величиной характеристики продукта. Установить тесноту связи между самими характеристиками продукта.

4.5. Определить структуру и операции деятельности компании, по которым будет строиться функция качества.

5. Работы по снижению вариабельности конкретных процессов. Работы по регулированию процессов с применением современных статистических методов.

5.1. Определить объект исследования.

5.2. Собрать и систематизировать данные.

5.3. Построить контрольные карты и гистограммы по данным исследуемого объекта. Произвести необходимые расчеты. Проанализировать их.

5.4. Выяснить конкретные причины вариабельности процесса.

5.5. Предложить мероприятия по снижению вариабельности.

6. Работы по повышению эффективности управления документацией конкретных объектов.

6.1. Изучить документацию, провести ее анализ.

6.2. Выявить недостатки данной документации.

6.3. Выявить проблемы, возникающие по причине несоответствий управления документацией.

6.4. Собрать данные, позволяющие установить фактические причины неэффективности документации.

6.5. Предложить план мероприятий по повышению эффективности управления документацией.

7. Работы по исследованию рынка в связи с выпуском новой предполагаемой продукции.

- 7.1. Изучить характеристики новой продукции, готовящейся к выпуску.
- 7.2. Определить методы анализа рынка для данной продукции.
- 7.3. Разработать формы для сбора данных и условия сбора информации.
- 7.4. Собрать данные.
- 7.5. Провести анализ и сделать выводы.
8. Работы по оценке возможностей поставки комплектующих конкретными поставщиками.
 - 8.1. Определиться с объектом исследования.
 - 8.2. Собрать данные о поставщиках выбранного объекта исследования, изучить процесс взаимодействия с поставщиками.
 - 8.3. Определить круг возможных дополнительных поставщиков.
 - 8.4. Разработать критерии оценки поставщиков.
 - 8.5. Провести оценку поставщиков, сделать выводы.
9. Проекты по разработке систем управления качеством контрольных служб.
 - 9.1. Изучить структуры управления контрольных служб предприятия.
 - 9.2. Ознакомиться с процессами работы данных служб и документацией, регламентирующей данную деятельность.
 - 9.3. Проанализировать процессы и документацию.
 - 9.4. Собрать данные о несоответствиях контроля качества, вызванных неэффективностью деятельности контрольных служб.
 - 9.5. Предложить мероприятия по разработке эффективной службы контроля качества.
10. Работы по анализу рекламаций в процессе эксплуатации конкретного изделия.
 - 10.1. Ознакомиться с данными о рекламациях на конкретное изделие.
 - 10.2. Применить методы для статистического анализа рекламаций.
 - 10.3. Провести анализ рекламаций и затрат на исправление брака.
 - 10.4. Провести анализ причин рекламаций.
 - 10.5. Предложить мероприятия по снижению рекламаций.
- И. Работы по совершенствованию качества внутреннего аудита конкретных подразделений.
 - 11.1. Изучить процессы проведения внутренних аудитов.
 - 11.2. Ознакомиться с документацией и записями по проведению внутренних аудитов.
 - 11.3. Проанализировать процессы и документацию по проведению внутреннего аудита в подразделении (на предприятии).
 - 11.4. Выявить возможные элементы для улучшения качества данных процессов.
 - 11.5. Разработать меры по улучшению качества процессов проведения внутреннего аудита.
12. Работы по подготовке и сертификации предприятий, организаций и отдельных структурных подразделений.

12.1. Изучить проводимые на предприятии мероприятия по подготовке к сертификации предприятия (подразделения).

12.2. Ознакомиться с составом документации и правилами оформления документов.

12.3. Изучить деятельность, порученную для документального описания.

12.4. Описать процессы деятельности.

12.5. Составить документы по процессам.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬШЕ, НАУЧНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО- ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ)

- Видеорекомендации по тематике производственной практики.

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ

Непосредственными участниками организации и проведения практики являются студент, руководитель практики от университета (преподаватель), отдел карьеры университета и принимающая организация (руководитель данного подразделения и специалист, которому будет поручено непосредственно руководить практикой, иногда руководитель и специалист могут быть в одном лице).

Общее руководство практикой осуществляет заведующий кафедрой товароведения и экспертизы продовольственных товаров, а непосредственное руководство - научные руководители из числа преподавателей этой кафедры.

В принимающей организации руководство практикой студентов в структурном подразделении (отделе, службе, и т.п.) возлагается на наиболее квалифицированных специалистов и руководителей.

Основными нормативно-методическими документами, регламентирующими работу студентов на практике, являются:

- договор ГО ВПО «Донецкий университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» с принимающей организацией;

- направление на практику;

- программа производственной практики по управлению качеством студентов по направлению подготовки 38.04.07 «Товароведение» профиля «Товароведение и коммерческая деятельность» специализации «Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность»; -

индивидуальное задание; -дневник практики, - производственная характеристика студента.

Обязанности руководителя практики

Преподаватель университета- руководитель практики -несет ответственность за организацию практики в целом и за обеспечение наибольшей ее эффективности. Он контролирует работу студентов и инструктирует их по вопросам практики и индивидуального задания.

Руководитель практики от университета обязан:

На начальном этапе:

- ознакомить студентов с программой практики;
- провести вводный инструктаж студентов;
- выдать индивидуальные задания. В период прохождения практики: обеспечить высокое качество прохождения практики;
- осуществлять постоянный контроль прохождения практики; контролировать выполнение индивидуальных заданий.

На заключительном этапе:

- проверить и принять отчет по практике (дневник практики);
- выставить итоговую оценку по практике;
- составить отзыв об уровне сформированности компетенций студента по результатам практики.

Права и обязанности студентов-практикантов

Студент, проходящий практику должен: На подготовительном этапе:

- присутствовать на собрании кафедры по практике и вводной беседе со своим руководителем;
- получить документацию по практике (направление, программу практики, индивидуальные задания, задачи и др.);
- представить гарантийное письмо от организации. В рабочий период: строго соблюдать правила охраны труда и техники безопасности;
- полностью и доброкачественно выполнять индивидуальные задания, а также текущие задачи, поставленные руководителями практики;
- систематически отчитываться перед руководителем о выполненных заданиях.

На заключительном этапе:

- оформить дневник практики в соответствии с установленными правилами;
- написать отчет о прохождении практики;
- своевременно, в установленные сроки, сдать отчет и дневник практики.

Требования к формированию отчета о прохождении производственной практики по управлению качеством

Структура отчета по производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика по управлению качеством) :

- титульный лист (Приложение А);
- содержание;
- введение;
- основные разделы 1 -3 раздел 4 ;
- Индивидуальное задание;
- Заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

К отчету в обязательном порядке прилагается дневник прохождения практики (приложение Б)

В ходе практики каждый студент ведет дневник, в котором обязательно отражает проделанную им работу в строгом соответствии с индивидуальным заданием, полученным от научного руководителя.

В дневник ежедневно записывается все, что проделано студентом по выполнению программы и индивидуальных заданий практики.

Записи в дневнике делают кратко и аккуратно чернилами или шариковой ручкой. Если в дневнике не хватает места для всех записей, то в дневник вкладываются дополнительные листы. Студент должен не реже одного раза в неделю представлять дневник на просмотр руководителям практики от университета и предприятия, которые делают свои замечания, дают дополнительные задания и подписывают дневник.

Дневник является основным документом студента во время прохождения практики.

На студента-практиканта, нарушившего правила внутреннего распорядка, налагается взыскание руководством предприятия, о чем сообщается директору университета.

При отстранении студента с места практики за грубое нарушение правил внутреннего распорядка, техники безопасности и противопожарных требований, ректор решает вопрос о возможности дальнейшего пребывания этого студента в университете.

По окончании практики дневник вместе с отчетом должны быть просмотрены руководителями практики от университета и предприятия, в дневнике должна быть получена отметка о допуске к защите отчета по практике. Дневник вместе с отчетом и производственной характеристикой должны быть сданы руководителю практики от института перед защитой отчета. Все документы должны быть подписаны руководителем практики от предприятия и скреплены печатью организации.

**Оформление отчета по производственной практики по управлению
качеством**

В период практики и, особенно, на стадии оформления отчета студенты должны особое внимание уделять изучению документации предприятия. При составлении отчета студенты должны пользоваться учебной, научно-технической и справочной литературой.

Отчёт по практике является основным документом, характеризующим работу студента во время практики. Отчёт составляется в соответствии с программой производственной практики и включает материалы, отражающие выполнение студентом индивидуальных заданий. Отчёт составляется по мере накопления материала.

Отчёт должен быть написан грамотно. Описания должны быть сжатыми, ясными и сопровождаться цифровыми данными, эскизами, схемами, графиками и чертежами.

Материалы практики во время изложения делят на разделы, подразделы, пункты и подпункты. Каждый раздел начинается на новой странице. Раздел должен располагать логически завершенной информацией по рассматриваемым вопросам в соответствии с программой практики. Заголовки разделов и подразделов, пунктов и подпунктов начинаются с абзацного отступления и с большой буквы и пишутся строчными буквами без точки в конце.

Отчет должен быть подготовлен на ЭВМ с использованием текстовых и графических редакторов на листах бумаги формата А4, шрифт укажи, распределение - по ширине листа, интервал-1,5 или 1, объёмом 25-30 страниц. Текст необходимо сопровождать техническими рисунками, собранными на практике данными, по возможности, сведенными в таблицы, поясняющими текст.

Цифровой материал необходимо оформлять в виде таблиц. Каждая таблица должна иметь номер и тематическое название. Таблицу следует помещать после первого упоминания о ней в тексте. Рисунки и графики оформляются в соответствии со стандартом по оформлению текстовых документов.

Порядок контроля прохождения практики и проведения защиты отчета

При выполнении программы практики осуществляется учет посещаемости студентами мест практики на предприятии и консультационных занятий в институте. Данный учет ведется в дневнике прохождения практики.

На основании письменных отчетов и дневников (с отзывами руководителей от предприятия и кафедр университета) проводится защита отчетов по практике перед комиссией, созданной на кафедре.

По итогам аттестации студентам выставляются дифференцированные оценки (отлично, хорошо, удовлетворительно). По результатам защиты отчета руководитель практики от университета составляет формализованный отзыв об уровне сформированности компетенций каждого студента.

Оценки по итогам аттестации практик приравниваются к оценкам по

теоретическим курсам обучения и учитываются при подведении итоговой успеваемости студентов университета.

Студенты, не выполнившие программы практик по уважительным причинам, направляются на практику вторично в свободное от учебы время.

ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Сумма баллов	Оценка ECTS	Оценка по национальной шкале
90 - 100	A	отлично
80 - 89	B	хорошо
75 - 79	C	
70 - 74	D	
60 - 69	E	удовлетворительно
35 - 59	FX	
0 - 34	F	неудовлетворительно с обязательным повторным прохождением практики

Шкала ECTS	Качественное определение (критерии)
A	ОТЛИЧНО (EXCELLENT) – отличное выполнение с незначительными ошибками
B	ОЧЕНЬ ХОРОШО (VERY GOOD) – выше средних стандартов, но с некоторыми ошибками
C	ХОРОШО (VERY GOOD) – в целом отчет с незначительными ошибками
D	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (SATISFACTORY) – четко, но со значительными недостатками
E	ДОСТАТОЧНО (SUFFICIENT) – выполнение отчета отвечает минимальным критериям
FX	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (FALL) – необходимым является доработка для зачисления кредита
F	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (FALL) – необходимым является повторное прохождение практики для написания отчета

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Шкала ECTS	Качественные определения (критерии)
------------	-------------------------------------

<p style="text-align: center;">А (90 – 100 баллов)</p>	<p>Студент ознакомлен с законодательной базой, регламентирующей процесс получения высшего образования в ДНР; имеет четкое представление о структуре Университета; умеет пользоваться библиотекой; имеет навыки организации учебной, научной и самостоятельной работы; знаком с опытом работы ведущих предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, торговых учреждений; обоснованно относится к выбору будущей специальности; корректно формулирует функциональные обязанности, права и ответственность должностных лиц. По окончании практики студент вовремя предоставил отчет о прохождении практики, которой отвечает всем требованиям, которые к нему предъявляются</p>
<p style="text-align: center;">В (80 – 89 баллов)</p>	<p>Студент имеет представление о структуре Университета; умеет пользоваться библиотекой; имеет навыки организации учебной и самостоятельной работы; знаком с опытом работы ведущих предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, торговых учреждений; уверенно относится к выбору будущей профессии. По окончании практики студент вовремя предоставил отчет о прохождении практики, которой соответствует основным требованиям, которые к нему предъявляются</p>
<p style="text-align: center;">С (75 – 79 баллов)</p>	<p>Студент имеет представление о структуре Университета; умеет пользоваться библиотекой; имеет навыки организации учебной и самостоятельной работы; достаточно уверенно относится к выбору будущей профессии. По окончании практики студент вовремя предоставил отчет о прохождении практики, которой соответствует основным требованиям, которые к нему предъявляются</p>
<p style="text-align: center;">D (70 – 74 баллов)</p>	<p>Студент имеет представление о структуре Университета; умеет пользоваться библиотекой; имеет навыки организации учебной работы; но не очень уверенно относится к выбору будущей профессии. По окончании практики студент предоставил отчет о прохождении практики, которой соответствует минимальным требованиям, которые к нему предъявляются</p>
<p style="text-align: center;">E (60 – 69 баллов)</p>	<p>Студент имеет представление о структуре Университета; умеет пользоваться библиотекой; неуверенно относится к выбору будущей профессии. По окончании практики студент предоставил отчет о прохождении практики, которой соответствует минимальным требованиям, которые к нему предъявляются</p>
<p style="text-align: center;">FX (35 – 59 баллов)</p>	<p>Студент имеет поверхностное представление о структуре Университета; не умеет организовывать учебную и другие виды работ. По окончании практики студент несвоевременно предоставил отчет о прохождении практики, который отвечает минимальным требованиям</p>
<p style="text-align: center;">F (0 – 34 баллов)</p>	<p>Студент не имеет представления о структуре Университета; не умеет организовывать учебную и другие виды работ; не уверен в выборе будущей профессии. По окончании практики студент не предоставил отчет о прохождении практики</p>

Студенты, не выполнившие программы практик без уважительных причин или не аттестованные по итогам практик, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом университета.

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Закон Донецкой Народной Республики «Об образовании» Принят Народным Советом Донецкой Народной Республики 19 июня 2015 года (Постановление №I-233П-НС)
2. «Положение об организации учебного процесса в образовательных организациях высшего профессионального образования», утверждено приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 30.10. 2015г. №750
3. Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.12.2015г. №911 «Об утверждении Типового положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики»
4. Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 07.08.2015г. № 380 «Об утверждении Положения об организации учебного процесса в образовательных организациях высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики»
5. Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 15.02.2017г. №140 «О внедрении дисциплин социально-гуманитарного цикла в образовательных организациях высшего профессионального образования»
6. Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 21.03.2017г. №236 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки «О внедрении дисциплин социально-гуманитарного цикла в образовательных организациях высшего профессионального образования»
7. «Положение об организации учебного процесса в Университете» ПП 2- 97/УН СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ, утверждено 14.01.2017г
8. «Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего профессионального образования» ПП 2-17/УН СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ, утверждено 30.03.2017г.
9. Приказ ГОВПО «ДонНУЭТ им. М. Туган Барановского» От 27.08.2015 г. №12 «Об утверждении норм времени для расчетов объема учебной работы и перечней основных видов учебно-методической, научно-исследовательской и других работ, выполняемых профессорско-

преподавательским составом»

10. ГОСТ 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления .

11. ГОСТ Р 7.0.5-2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления .

12. ДСТУ 3582:2013. Бібліографічний опис і скорочення слів і словосполучень українською мовою.

13. ГОСТ 7.80-2000. Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления.

14. ГОСТ Р 7.0.12-2011. Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.

15. ГОСТ Р 7.0.11-2011. Диссертация и автореферат диссертации. Структура и правила оформления. Приложение

16. Андрусенко П.А. Технология рыбных продуктов. - / А.П. Андрусенко, А.С. Лысова, Н.И. Попов - М.: Слово, 2009.- 148 с.

17. Байденко В.И. Болонский процесс: курс лекций / В.И. Байденко. – М.: Логос, 2014. – 208 с.

18. Богомолов А.В. Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции /А.В.Богомолов, Н.В. Верешко и др. – Харьков: Эспада, 2008. – 544 с.

19. Бровко О.Г. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения. Учеб. пос. / О.Г. Бровко, А.С. Гордиенко, Л.В. Породина и др.. – Львов: Магнолия 2006, 2013. - 320 с.

20. Герасимова В.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров /В.А. Герасимова, Е.С. Белокурова, А.А. Выговтов – СПб.: Питер, 2010. – 312 с.

21. Дубинина А.А. Товароведение вкусовых товаров / А.А. Дубинина, Ю.Т. Жук, В.А. Жук, Н.А. Жестерова . Учеб.пособ. – Киев, 2014. - 240 с.

22. Дубинина А.А. Товароведение вторичного сырья. Учеб. пос./ А.А.Дубинина, Из.П. Карпенко, Селютин Г.А. - К.: Професионал, 2009. – 336 с.

23. Дьяченко В.С. Болезни и вредители овощей и картофеля при хранении / В.С. Дьяченко – М.: Агропромиздат, 2013. - 185 с.

24. Дятлов В.В. Товароведение плодоовощных товаров./В.Дятлов, И.И. Медведкова, Н.А. Попова. Учеб. пос. – Донецк: Доннуэт, 2009. - 224 с.

25. Леванидов И.П. Технология соленых, копченых и вяленых рыбных продуктов/ И.П. Леванидов, Г.П. Ионас, Т.Н. Слуцкая - М.: ВО Агропромиздат, 2007. - 160 с.

26. Личко Н.М. Технология переработки продукции растениеводства / Н.М. Личко и др. – М.: Колос, 2008. – 616 с.

27. Ростовский В. С. Система технологии пищевых производств:

Учебное пособие./ В.С. Ростовский, А.В. Колесник – К.: Кондор, 2008. – 256 с.

28. Рудаевская А.Б. Товароведение молочных товаров: учебное пособие./ А.Б. Рудаевская, Г.В. Дейниченко, В.М. Козлов - К.: «Профессионал», 2010. – 312 с.

29. Сикорский П.И. Кредитно-модульная технология обучения: учебное пособие / П.И. Сикорский. – К.: Издательство Европейского университета, 2014. – 127 с.

30. Сирохман И.В. Ассортимент и качество кондитерских изделий /И.В. Сирохман, В.Т. Лебединец – К.: Центр учебной литературы, 2009. - 636 с.

31. Славуцкая Н.И. Технология лекеро-водочного производства /Н.И. Славуцкая.– М.: Лег. и пищ. промышленность, 2012. – 186 с.

32. Справочник товароведов продовольственных товаров: В 2 т / Б.В. Андрест, И. Л. Волкинд, В.З. Гарнецков и др.- 2-е изд., перераб. - М.: Экономика, 2011.- 368 с.

33. Товароведение. Зерноборошняні товари /В.Задорожный, Н.В. Гаврилишин. – Львов: Компакт-ЛВ, 2004. - 312 с.

34. Товароведение. Продовольственные товары. Учеб. пос. / О.Г. Бровко, А.В. Булгакова, А.С. Гордиенко и др. – К.: Кондор, 2011.- 730 с.

35. Управление качеством: Учебник для вузов / Под ред. С.Д. Ильенковой. – изд. 2-е пере раб и дополн.- М.:ЮНИТИ-ДАТА, 2009. – 334 с .

36. Химический состав пищевых продуктов. Под ред. А.А. Покровского. - М.: Пищевая промышленность, 2007. - 167с.

37. Широков Е.П. Технология хранения и переработки плодов и овощей / Е.П. Широков. – М.: Колос, 2008. - 310 с.

38. www.mondpr.ru

39. www.donnuet.education

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Образец титульного листа отчета

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ
НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

Кафедра товароведения

ОТЧЕТ

**о прохождении производственной практики по получению
профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
(производственная практика по управлению качеством)
студента (ки) 2 курса очной формы обучения группы
направления подготовки 38.04.07 Товароведение (Магистерская
программа Товароведение продовольственных товаров и коммерческая
деятельность)**

(фамилия, имя и отчество студента)

Руководитель практики

(Ф.И.О., ученое звание, должность)

Национальная шкала _____
Количество баллов _____
Оценка ECTS _____

Члены комиссии

(подпись)

(фамилия и инициалы)

(подпись)

(фамилия и инициалы)

Донецк – 20____ год

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Примеры оформления списка использованной литературы

Литературные источники	Пример оформления
Монографии, учебные пособия, учебники	<p>Семенов В.В. Философия: итог тысячелетий. Философская психология : монография / В.В.Семенов ; Рос. акад. наук, Пушчин. науч. центр. – Пушино : ПНЦ РАН, 2000. – 64 с.</p> <p>Бочаров И.Н. / И. Бочаров, Ю. Глушакова. – 2-е изд., знач. доп. – М. : Молодая гвардия, 2001. – 390 с.</p> <p>Бахвалов Н.С. Численные методы : учеб. пособие для физ.-мат. специальностей вузов / Н.С.Бахвалов, Н.П. Жидков, Г.М. Кобельков ; под общ. ред. Н.И.Тихонова. – 2-е изд. – М. : Физматлит: Лаб. базовых знаний ; СПб. : Нев. диалект, 2002. – 630 с.</p> <p>История России : учеб. пособие для студентов всех специальностей / В.Н. Быков [и др.]; отв. В.Н. Сухов. – 2-е изд, перераб. и доп. – СПб. : СПбЛТА, 2001. – 231 с.</p>
Книги	<p>Ауэрман Л.Я. Технология производства хлебобулочных изделий / Л.Я. Ауэрман . – М.: Колос, 2002. – 456 с. (один автор)</p> <p>Задорожный И.М. Товароведение. Зерномучные товары / И.М. Задорожный, В.В.Гаврилишин. – Л.:Компакт-ЛВ, 2005. – 312 с. (два автора)</p> <p>Вода в пищевых продуктах. Пер . с англ.. / под ред. А.С. Гинзбурга. – М.: Пищ. пром.. 2000. – 371 с.</p>
Статьи из журналов	<p>Гурьев К П. Исследования минерального состава какао-бобов и шоколада /К.П. Гурьев // Пищевая и перерабатывающая промышленность.-2000. - № 6. – С. 3 – 6 (один автор)</p> <p>Егорова Е.Ю. Дикорастущее сырье для БАД к пище /Е.Ю Егорова, М.Н. Школьников // Пищевая промышленность — 2008 .— № 4 .— С.50-52 . (два-три автора)</p> <p>Джабоева А.С. Дикорастущие плоды - перспективное сырье для извлечения биологически активных веществ / А.С. Джабоева [и др.] // Пищевая технология. — 2007 .— №5-6 .— С.21-23 . (больше 3-х авторов)</p>
Часть из книги	<p>Козаков В.Д. Дефекты зерна, возникающие при его хранении. – В. кн. Биохимия зерна и продуктов его переработки. – М.: Сельхозпечать, 1997.– 416 с.</p>
Материалы конференций	<p>Гордиенко А.С. Оценка качества макаронных изделий с растительными добавками / А.С.Гордиенко // Матер. всеукр. научно-практ. конфер. „Пищевые добаки. Питание здорового и больного человека” - Донецк.- 13-15 мая 2009 г.- с. 67-69</p>
Стандарты	<p>Изделия макаронные. Общетехнические условия : ДСТУ 7043:2009 [Действующий с 1.01.2010 г.] – К.: Госпотребстандарт Украины, 2009.- 21 с.- (Национальный стандарт Украины)</p>
Законодательные материалы	<p>О воинской обязанности и военной службе : федер. закон : [принят Гос. Думой 6 марта 1998 г. : одобр. Советом Федерации 12 марта 1998 г.] . – [4-е изд.]. – М. : Ось-89, [2001?]. – 46, [1] с.</p> <p>Семейный кодекс Российской Федерации : [федер. закон : принят Гос. Думой 8 дек. 1995 г. : по состоянию на 3 янв. 2001 г.]. – СПб. : Victory : Стаун-кантри, 2001. – 94 с.</p>
Электронные ресурсы	<p>Большая энциклопедия Кирилла и Мефодия 200 [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. (807 Мб). – М. : Кирилл и Мефодий : Большая Рос. энцикл. , 2000. – 2 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Систем.</p>

требования: Pentium ; 8 Мб ОЗУ ; MS Windows 95/98 ; 4-скорост. CDROM ; SVGA – видеокарта (800x600, 65536 цв.) ; 16-бит. зв. карта ; мышь.

Статистична інформація щодо основних показників соціально-економічного, демографічного розвитку України [Електронний ресурс]. – Електрон. текстові дані (829 байт). – Режим доступу: <<http://www.ukrstat.gov.ua>>.

Лукьяшко А. Приоритеты качества: совершенствование подготовки кадров [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые данные (21348 байт) // Человеческие ресурсы Урала. – [Цит. 2001, 30 июня]. – Режим доступа: <<http://www.unr.ru/index/jobmarket/Russia/386,0.html>>.

НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРАКТИКУ

/является основанием для принятия на практику/

Согласно договору от " ____ " 20 ____ года № ____, который заключен с

—
(полное наименование предприятия, организации, учреждения)
направляем на практику студентов ____ курса, обучающихся по
направлению _____ подготовки, _____ профилю, _____ специализации

Название практики _____

Сроки практики с " ____ " _____ 20 ____ года
по " ____ " _____ 20 ____ года

Руководитель практики от кафедры

(должность, фамилия, имя, отчество)

ФАМИЛИЯ, ИМЯ, ОТЧЕСТВО СТУДЕНТОВ

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

Заведующий кафедрой _____

(подпись) (фамилия и инициалы)

М. П.

Зав.практикой

_____ (подпись) (фамилия и инициалы)