МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего профессионального образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Агротехнологический факультет

Кафедра «Технологии переработки продуктов животноводства общественного питания и товароведение»

**Методические указания к программе производственной практики**

**для студентов III курса**

**Агротехнологического факультета**

Направление подготовки: 260800.62 «Технология продукции и организация

общественного питания»

Квалификация выпускника: «Бакалавр»

Якутск – 2013г.

Методические указания кпроизводственной практики разработаны доцентом кафедры «Технология переработки продуктов животноводства, общественного питания и товароведение» С.С. Васильевым.

Программа практики утверждена на кафедре (прот. № 10 от 23.04.2013г.) и утверждена на заседании Методической комиссии агротехнологического факультета (прот. № 6 от 15.05.2013г.)

**Цели практики:** Целями производственной практики являются: формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов; закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия, получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования; изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала; получение навыков работы с отчетной и технологической документацией; знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда, сбор материала и подготовка к разработке бакалаврской работы.

**Задачи практики:**

Задачами производственной практики, являются: закрепление знаний, приобретенных студентами в процессе обучения в высшем учебном заведении, на основе глубокого изучения работы предприятия, учреждения и организации, на которых студенты проходят практику. А так же изучение структуры и организации производства предприятий общественного питания, вопросов экономики, научной организации труда, планирования и управления производством, повышения производительности труда и качества готовой продукции; приобретение навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса; изучение устройства и технической эксплуатации технологического оборудования; изучение нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии;изучение применения ГОСТов в общественном питании; изучение вопросов охраны труда, пожарной безопасности и гражданской обороны на предприятии; закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении в академии общих и специальных дисциплин и подготовка к изучению предстоящих дисциплин по учебному плану; приобретение практических навыков работы на местах, применять знания, полученные по циклу дисциплин в практике.

**Место и время проведения производственной практики;**

Производственная практика проводится в 6 семестре (4 недели), общая трудоемкость составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

В случае необходимости в качестве баз практики могут быть использованы предприятия, не закрепленные приказами. В этих случаях вуз заключает прямые договоры с предприятиями о выделении мест для прохождения практики студентами (столовые, кафе, рестораны г. Якутска и районов Республики Саха (Якутии)).

**Структура и содержание производственной практики**

Производственная практика проводится 4 недели в 6 семестре, общая трудоемкость составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Разделы (этапы) практики | Виды производственной работы на практике, включая само­стоятельную работу студен­тов и трудоемкость | | | | Формы текущего контроля |
|  | | CPC | |
| часов | дней | часов | дней |
| 1 | **Подготовительный этап**, включающий инструктаж по технике безопасности | 6 | 1 | 3 | 0,5 | Оформление дневника, отработка вопросов выносимых в отчет |
| 2 | **Экспериментальный этап:**  *1. Характеристика предприятия:*  а) Общая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, категория, количество мест, место расположения предприятия, обслуживаемый им контингент населения, режим работы предприятия.  в) Изучить и дать характеристику организационно-технологического уровня предприятия: правильность распределения потоков людей, транспорта, грузов, товарно-хозяйственный двор. Выполнить генеральный план предприятия (М 1:500); поэтапные планы предприятия (М 1:100) и по ним дать анализ.  *2. Организация снабжения:*  а) Изучить и установить группу товаров, поступающих в предприятие по централизованной и децентрализованной формам. Организация продовольственного снабжения. Поставщики. Расчет потребности в сырье и полуфабрикатах, составление заявок и заключение договоров о поставках отдельных групп продовольственных товаров. Порядок и объем закупок сельскохозяйственных продуктов и населения. Доставка сырья и полуфабрикатов на предприятие: транспорт и тара, способы доставки. Приемка сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству. Сопроводительные документы.  в) Организация материально-технического снабжения предприятия, порядок определения потребностей в предметах материально-технического оснащения. Вопросы снабжения изучить на предприятии, дать анализ состояния этой работы, приложить копии документов. Разработать рекомендации по улучшению снабжения.  *3. Организация производства:*  а) Структура производства. Количественный и квалификационный состав основных и вспомогательных работников. Межцеховое пере-мещение грузов.  б) Порядок оперативного планирования процессов: составление планового меню, плана-меню, меню, нарядов-заказов, заявок на полуфабрикаты и сырьѐ. Приложить копии документов. Изучить и дать характеристику технической документации, применяемой на производстве. Изучить организацию производственного контроля, порядок ежедневного бракеража готовой продукции. Какие меры применяются для повышения качества продукции?  в) Изучить и дать характеристику работы каждого цеха по следующей схеме: режим работы; расположение и взаимосвязь с другими цехами и отделениями; план цеха с привязкой оборудования, анализ грузопотоков; представить производственную программу цеха на 3-4 дня) Сделать выводы и разработать предложения по совершенствованию организации производства.  *4. Организация торговой деятельности и обслуживание потребителей:*  а) Изучить и дать характеристику помещений для посетителей (торговой группы): состав, удобство связи с производством. Особое внимание следует обратить на оформление интерьера торгового зала по всем его элементам.  б) Провести наблюдение (в течение 3-5 дней) и составить график загрузки по часам работы предприятия. Определить средний процент загрузки зала за день и по часам работы. Данные свести в таблицу.  в) Установить как изучается спрос на продукцию и услуги предприятия. Изучить и дать анализ состояния внешней и внутренней рекламы предприятия. Изучить технику обслуживания потребителей, какие прогрессивные формы обслуживания применяются в предприятии.  *В ресторанах.*Изучить работу метрдотеля  (администратора), официантов. Соблюдение правил обслуживания. Подготовка торгового зала к обслуживанию. Особое внимание обратить на сервировку. Обслуживание в дневное, вечернее время. Организация обслуживания банкетов, вечеров отдыха.  *В столовых, кафе.*Изучить метод самообслуживания и применяемые прогрессивные формы обслуживания. Изучить организацию труда и рабочие графики метрдотеля, официантов, раздатчиков. Привести меню за несколько дней. Установить соответствие его примерному ассортименту для данного типа предприятия. По книге жалоб и предложений изучить отзывы посетителей о качестве обслуживания. Какие меры принимаются для улучшения обслуживания?  г) Сделать выводы и разработать предложения по совершенствованию организации обслуживания в предприятии.  *5. Организация работы экспедиции в заготовочном предприятии:*  а) Изучить состав и площади помещений экспедиции и их размещение. Составить план (М 1:50).  б) Порядок приема заявок на полуфабрикаты, кулинарные, мучные кондитерские изделия от предприятий-доготовочных.  в) Комплектование партий продукции. Тара. Сопроводительные документы. Соблюдение сроков хранения продукции в предприятии -заготовочном. Порядок и условия хранения продукции до отправки в предприятия - доготовочные. Порядок приема и санитарной обработки полуфабрикатной тары от предприятий-доготовочных. Организация труда работников экспедиции.  г) Сделать выводы и разработать рекомендации по совершенствованию организации работы экспедиции. | 18  24  54  24  18 | 3  4  9  4  3 | 6  9  24  9  9 | 1  1,5  4  1,5  1,5 | Оформление дневника, отработка вопросов выносимых в отчет |
| 3 | **Обработка и анализ полученной информации** |  |  | 6 | 1 |  |
| 4 | **Подготовка отчета по практике** |  |  | 6 | 1 | Диф. зачет |
| 5 | **Итого** | 144 | 24 | 72 | 12 | 216ч |

**Методические указания по составлению отчета по практике:**

Проведению практики предшествует подготовительный период.

До начала практики студенты должны пройти медицинское обследование и оформить личную медицинскую книжку согласно «Инструкции по проведению обязательных медицинских обследований лиц, поступающих в пищевые предприятия и другие»

Каждому студенту, имеющему оформленную личную медицинскую книжку, выдается программа практики, по которой его знакомят с порядком прохождения практики, ведения дневника и оформления письменного отчета по практике и его защите.

Производственная практика включает теоретическую подготовку, практическую работу, ведение дневника, оформление и защиту письменного отчета.

Студенты обязаны ежедневно делать записи в дневнике о выполнении заданий. На основании записей в дневнике студенты оформляют отчет.

**Дневник ведется по следующей форме:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата,  месяц | Краткое описание работы, выполненной студентом в течение одного рабочего дня | Оценка работы руководителем практики на производстве |
|  |  |  |

По итогам практики оформляется отчет (методические указания по его оформлению выдаются студентам).

Отчет может быть оформлен в виде рукописи или напечатан в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001 по оформлению отчетов, написанной на одной стороне стандартных листов формата А4 с соблюдением междустрочных интервалов. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам листа. Нумерация страниц проставляется арабскими цифрами в нижнем правом углу листа.

Отчет должен содержать титульный лист (приложение 2), содержание, введение, основную часть, заключение, список используемой литературы, приложения. К отчету прилагается оформленный дневник (приложение 1).

Во введении следует дать оценку состояния общественного питания на современном этапе и перспективы его развития.

Содержание основной части должно соответствовать заданию по производственной практике. При написании отчета рекомендуется использовать литературу, указанную в учебной программе.

Заключение должно содержать краткие выводы по результатам выполненной работы при прохождении практики.

В приложениях следует собрать копии некоторых документов: меню, технологических карт, технологических схем и др. (по заданию руководителя).

Материал должен излагаться четко, в логической последовательности, конкретно по результатам выполненной работы и грамотно. Необходимо соблюдать принятую терминологию, правильно записывать цеха, наименования полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий, оборудования, технологических процессов, производственных операций и т.д.

Текст основной части работы делят на разделы, подразделы, пункты, расположенные в последовательности, принятой в задании с приложением схем, таблиц, рисунков. Каждый раздел следует начинать с нового листа (страницы). Подчеркивать заголовки не допускается.

На титульном листе номер страницы не проставляется. На нем указывается место и время прохождения практики, фамилию, имя, отчество студента и руководителей практики (на производстве и на кафедре). Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего отчета. Введение и заключение не нумеруют. Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела.

Таблицы нумеруются последовательно в пределах раздела. Каждая таблица должна иметь заголовок, который пишется под словом «Таблица».

Иллюстрации (рисунки, схемы, чертежи, графики, фотографии) обозначаются словом «Рис.» и нумеруются последовательно цифрами и в пределах раздела под рисунком.

Отчет подписывается студентом. Руководитель практики от предприятия дает студенту характеристику(приложение 2) или отзыв, заверенные печатью и подписью. Защита отчета проводится у руководителя практики кафедры. При положительной защите отчета студенту в его зачетную книжку и в зачетно-экзаменационную ведомость проставляется оценка по практике.

Отчет подписывается студентом. К отчету прилагается характеристика или отзыв руководителя практики от предприятия. После завершения производственной практики проводится подведение итогов в виде защиты, о чем студенты извещаются заблаговременно.

Защита отчета по итогам практики проводится при участии всех студентов, проходивших практику, преподавателей – руководителей практики, заведующего кафедрой. На конференции анализируются результаты практики, обсуждаются выявленные проблемы, подводятся итоги.

Аттестация проводится на основании представленного и оформленного отчета после его защиты, по результатам аттестации выставляется оценка.

**Список использованных источников:**

а) Основная литература:

1. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова и др. – СПб.: Троицкий мост, 2010.- 736с.

2. Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.: ил.

3. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания: Учебное пособие (+CD) / И.В. Степанова. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 224 с.

Нормативная документация:

1. Закон РФ от 28.12.2009 г. № 381 – ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».

2. Закон РФ от 26.12.2008 г. № 294 – ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля.

3. Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300 – 1 «О защите прав потребителей».

4. Закон РФ от 02.01.2000 г. № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

5. Закон РФ от 27.04.1993 г. № 4871.1 «Об обеспечении единства измерений».

6. Закон РФ от 27.12.2002 г. № 184 – ФЗ «О техническом регулировании».

7. Закон РФ от 22.07.2008 г. № 123 – ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

8. Закон РФ от 22.12.2008 г. № 268 – ФЗ «Технический регламент на табачную продукцию».

9. Закон РФ от 22 05.2003 г. № 54 – ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт».

10. Федеральный закон от 22.11.1995 г. № 171 – ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции».

11. Федеральный закон от 10.01.2002 г. № 7 – ФЗ «Об охране окружающей среды» (ред. От 29.12.2010 г. № 442 – ФЗ, принят ГД ФС РФ 20.12.2001).

12. Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».

13. Постановление Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 г. № 55 «Правила продажи отдельных видов товаров».

14. Постановление Госстандарта РФ от 21.08.2003 г. № 97 «Об утверждении нормативных документов системы сертификации ГОСТ Р при проведении добровольной сертификации услуг (вместе с правилами функционирования системы добровольной сертификации услуг»).

15. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.03.2007 г. № 13 «Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07».

16. Постановление Правительства РБ от 03.03.2005 г. № 58 «О наценке на продукцию (товары), реализуемую организациями общественного питания при учреждениях образования на территории РБ».

17. ГОСТ Р 51074 – 2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

18. ГОСТ Р 50647 – 94 «Общественное питание. Термины и определения».

19. ГОСТ Р 50764 – 2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

20. ГОСТ Р 50762 – 2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

21. ГОСТ Р 50763 – 2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

22. ГОСТ Р 50935 – 2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

23. ГОСТ Р 51740 – 2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».

24. ГОСТ Р 53105 – 2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

25. ГОСТ Р 53106 – 2008 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

26. ГОСТ Р 53104 – 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

27. Постановление главного государственного санитарного врача РФ № 25 и № 26 от 23.05.2007 г. «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила» (СП 2.3.62202 – 07).

28. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

29. СанПин 2.3.2. 1078 – 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

30. СанПиН 2.4.2. 548 – 96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

31. СанПиН 2.1.7.573 – 96 «Гигиенические требования к использованию сточных вод и их осадков для орошения и удобрения» (утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 31.10.1996 г. № 46).

32. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Ч. 1. – М.: Хлебпродинформ, 1996.

33. Сборник рецептур блюди кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Ч. 2. – М.: Хлебпродинформ, 1997.

34. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Ч. 4. – М.: Хлебпродинформ, 2007.

35. Межотраслевые типовые инструкции по охране труда работников системы общественного питания (постановление Минтруда России от 24.05.2002 г., № 36).

37. Трудовой кодекс РФ.

б) Дополнительная литература:

1. «Питание и общество»

2. «Вопросы питания»

3. «Ресторатор»

4. «Ресторанные ведомости»

5. «Пищевая промышленность»

6. http://www.elibrary.ru - Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU

7. http://www.uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp - Университетская информационная система РОССИЯ (УИСРОССИЯ)

в) Программное обеспечение и Интернет – ресурсы:

Специальные проектные компьютерные программы в компьютерных классах и Интернет обеспечение. Поисковые системы: Яндекс, Rambler, Google, Mail.ru, Agropoisk.ru.

**Приложение 1**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего профессионального образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет «Агротехнологический»

Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства,

общественного питания и товароведение»

**Дневник прохождения производственной практики**

Направление подготовки: **260800.62 «Технология продукции и организация**

**общественного питания»**

Квалификация (степень) выпускника **«Бакалавр»**

Место прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ период практики с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.

от академии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность)

от предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность)

Якутск 201\_

**Приложение 2**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего профессионального образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Факультет «Агротехнологический»

Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства,

общественного питания и товароведение»

**Отчет**

**по производственной практике**

Направление подготовки: **260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Квалификация (степень) выпускника **«Бакалавр»**

Место прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (курс, группа)

Руководитель практики период практики с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность)

Якутск 201\_

**Приложение 3**

УТВЕРЖДАЮ

Директор \_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_ г.

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

руководителя практики от предприятия

Студент(ка) III курса, группы ТОП - \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Фамилия Имя Отчество студента)

проходил(а) производственную практику в период с «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 \_\_\_ г. в \_\_\_\_\_\_ “\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_” в качестве \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

За время прохождения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Фамилия И.О. студента)

поручалось решение следующих задач практики:

* закрепление знаний, приобретенных студентами в процессе обучения в высшем учебном заведении, на основе глубокого изучения работы предприятия, учреждения и организации, на которых студенты проходят практику:
* изучение структуры и организации производства предприятий общественного питания, вопросов экономики, научной организации труда, планирования и управления производством, повышения производительности труда и качества готовой продукции;
* приобретение навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса;
* изучение устройства и технической эксплуатации технологического оборудования;
* изучение нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии;
* изучение применения ГОСТов в общественном питании;
* изучение вопросов охраны труда, пожарной безопасности и гражданской обороны на предприятии;
* закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении в академии общих и специальных дисциплин и подготовка к изучению предстоящих дисциплин по учебному плану;
* приобретение практических навыков работы на местах, применять знания, полученные по циклу дисциплин в практике.

Результаты работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Фамилия И.О. студента)

состояли в следующем \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Во время практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

проявили себя как \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Считаю, что прохождение производственной практики студентом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

заслуживает оценки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_».

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

от предприятия (подпись) (И.О. Фамилия)