

**ПОЧУ «ИЖЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ, УПРАВЛЕНИЯ И ПРАВА
УДМУРТПОТРЕБСОЮЗА»**

**Приложение 3
ОПОП по специальности
38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

ПМ. 03.Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров
(код, наименование профессионального модуля)

по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
(код, наименование)

Ижевск

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Министерства и науки Российской Федерации от 15.05.14г. №539, укрупненная группа 38.00.00 Экономика и управление.

Организация-разработчик: ПОЧУ «Ижевский техникум экономики, управления и права Удмуртпотребсоюза».

Разработчики:

Крохалева Е.Н., преподаватель ПОЧУ «Ижевский техникум экономики, управления и права Умуртпотребсоюза».

СОГЛАСОВАНО

Заведующий учебно-производственной практикой В.М. Попова _____

« ____ » _____ 20__ г.

РАССМОТРЕНО

Предметной (цикловой)

комиссией _____

ПРОТОКОЛ № _____

от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____ / _____ /

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	10
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	12
5	ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующих профессиональных компетенций_и соответствующие ему общие компетенции, профессиональные компетенции, личностные результаты:

1.1.1.Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

1.1.3. Личностные результаты, формируемые на ПМ

Код	Наименование личностного результата
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации.
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">- определения показателей ассортимента;-распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями, установления градаций качества;-расшифровки маркировки;-контроля режима и сроков хранения товаров;-соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;
Уметь	<ul style="list-style-type: none">- применять методы товароведения;- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; - рассчитывать товарные потери и списывать их; - идентифицировать товары; - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; - виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности):

Всего – 72 часа, в том числе в форме практической подготовки – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1. Структура производственной практики (по профилю специальности)

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, ч	В т.ч. в форме практической подготовки
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
ПК 3.1- ПК 3.8, ОК 01-02, ОК 04-05, ЛР 6, 14,15	Раздел 1. Управление ассортиментом товаров	34	34
ПК 3.1 - ПК 3.8, ОК 01-05, ОК 09, ЛР 6, 14,15	Раздел 2. Оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров	38	38
	<i>Всего:</i>	<i>72</i>	<i>72</i>

2.2. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч
1	2	3
Раздел ПМ 1. Управление ассортиментом товаров		34/34
МДК. 03. 02 . Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		34/34
Тема 1.1. Ассортиментная политика организации.	Содержание	-
	1. Ассортимент товаров: понятие, факторы, влияющие на его формирование, требования.	
	2. Ассортиментный перечень товаров, его значение при формировании торгового ассортимента.	
	3. Показатели ассортимента товаров, их характеристика.	
	4. Товарные потери: виды, мероприятия по их предупреждению.	
	Практические занятия	34
	1. Ознакомление с организационно-экономической характеристикой торгового предприятия.	
	2. Формирование ассортимента продовольственных товаров различных групп в магазине.	
	3. Формирование ассортимента непродовольственных товаров различных групп в магазине.	
	4. Ценовая политика в торговом предприятии при формировании ассортимента товаров.	
	5. Анализ соответствия ассортимента товаров торгового предприятия ассортиментному перечню товаров.	
	6. Поставщики продовольственных и непродовольственных товаров в торговое предприятие.	
	7. Документальное оформление поступления товаров в торговое предприятие.	
	8. Анализ структуры ассортимента товаров в магазине.	
9. Анализ структуры ассортимента продовольственных товаров в магазине.		
10. Анализ структуры ассортимента непродовольственных товаров в магазине.		

	11.	Распознавание ассортимента продовольственных товаров по ассортиментной принадлежности.	
	12.	Распознавание ассортимента непродовольственных товаров по ассортиментной принадлежности.	
	13.	Определение показателей ассортимента продовольственных товаров.	
	14.	Определение показателей ассортимента непродовольственных товаров.	
	15.	Расчет товарных потерь продовольственных товаров.	
	16.	Расчет товарных потерь непродовольственных товаров.	
	17.	Документальное оформление списания товарных потерь в торговом предприятии.	
Раздел ПМ 2. Оценка качества и обеспечение сохранности товаров			38/38
Тема 2.1. Оценка качества продовольственных и непродовольственных товаров.	Содержание		-
	1.	Классификация ассортимента товаров с использованием методов товароведения.	
	2.	Оценка качества товаров и его маркировки в соответствии с установленными требованиями.	
	3.	Требования к обеспечению сохранности товаров.	
	Практические занятия		38/38
	18.	Оценка качества продовольственных товаров в соответствии с требованиями и установление их градаций качества.	
	19.	Оценка качества непродовольственных товаров в соответствии с требованиями и установление их градаций качества.	
	20.	Идентификация продовольственных товаров.	
	21.	Идентификация непродовольственных товаров.	
	22.	Расчет энергетической ценности продовольственных товаров.	
	23.	Информационное обеспечение продвижения товаров в магазине.	
	24.	Оценка маркировки продовольственных товаров.	
	25.	Расшифровка маркировки продовольственных товаров.	
	26.	Оценка маркировки непродовольственных товаров.	
27.	Расшифровка маркировки непродовольственных товаров.		
28.	Классификация продовольственных товаров предприятия с использованием методов товароведения.		
29.	Классификация непродовольственных товаров предприятия с использованием методов товароведения.		
30.	Торгово-технологическое оборудование и инвентарь торгового предприятия.		
31.	Контроль режима и сроков хранения продовольственных товаров в торговом предприятии.		

	32.	Контроль режима и сроков хранения непродовольственных товаров в торговом предприятии.	
	33.	Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке.	
	34.	Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям и срокам хранения товаров.	
	35.	Ответственность за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, условиям и срокам хранения товаров.	
	36.	Комплексный дифференцированный зачет.	
Производственная практика (по профилю специальности)			
Виды работ:			
1. Определение показателей ассортимента товаров.			
2. Расчет товарных потерь товаров.			
3. Распознавание ассортимента товаров по ассортиментной принадлежности.			
4. Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями и установление градаций качества.			
5. Идентификация товаров.			
6. Расшифровка маркировки.			
7. Классификация товаров с использованием методов товароведения.			
8. Контроль режима и сроков хранения товаров.			
9. Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.			
Всего			72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля предполагает прохождения практики студентами в торговых организациях, утвержденных в качестве баз практики на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно.

Организации, участвующие в проведении практики: заключают договоры на организацию и проведение практики; согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику; предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников; участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики; обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводят инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

Студенты, осваивающие ППСЗ в период прохождения практики в организациях: полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики; соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка; строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Правовые источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации: часть первая от 30 ноября 1994г № 51-ФЗ (действующая редакция); часть вторая от 26 января 1996 года № 14-ФЗ.
2. Федеральный Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1.
3. Федеральный Закон Российской Федерации «О лицензировании отдельных видов деятельности» от 04 мая 2011г. №99.
4. Федеральный Закон Российской Федерации «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26 декабря 2008 г. N 294.
5. Федеральный закон Российской Федерации "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции" от 22.11.1995 N 171-ФЗ.
6. Федеральный Закон Российской Федерации « О техническом регулировании» от 27.12.02г. №184-ФЗ.
7. Федеральный Закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 27.12.2002г. №184-ФЗ.
8. О знаке обращения на рынке: Постановление правительства РФ от 19.01.03г. №696.
9. Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Постановление правительства РФ от 30.06.04г. №322.
10. Правила продажи отдельных видов товаров: Постановление правительства РФ от 19.01.98г. №55.
11. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению продовольственного сырья и пищевых продуктов.

12. Стандарты на продовольственные товары.
13. Стандарты на непродовольственные товары.

Основные источники:

1. Моисеенко Н.С. Основы товароведения: учебник / Н.С. Моисеенко. – Москва: КНОРУС, 2021. – 414с.
2. Памбухчиянц О.В. Организация торговли. - М.: Дашков и К^о, 2023. – 294с.

Дополнительные источники:

1. Васюкова А.Т.Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09529-6. — URL : <https://urait.ru/bcode/467526>
2. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров. - М.: Дашков и К^о, 2021. - 498с.
3. Выговтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Выговтов. – М.: Инфра - М, 2021. – 208с.
4. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами / Н.В. Гранаткина. – М.: Academia, 2023. – 384с.
5. Дзахмишева И.Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров. - М.: Дашков и К^о, 2021. – 346с.
6. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы Учебное пособие Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 514 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17353-6. — URL : <https://urait.ru/bcode/532921>
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник / З.П. Матюхина. – М.: Academia, 2021. – 232с.
8. Ходыкин А.П. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха. – М.: Дашков и К^о, 2021 – 352с.
9. Чалых Т.И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник/Т.И. Чалых. – М.: Дашков и К^о, 2021 – 760с.
10. Опорный конспект.
11. Задание для выполнения практического занятия.

Интернет-ресурсы:

1. www.sovtorg.panor.ru – сайт «Современная торговля».
2. www.torg.spb.ru- сайт «Практика торговли».
3. www.garant.ru – справочно-правовая система «Гарант».
4. www.consultant.ru- справочно-правовая система «Консультант Плюс».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели оценки результата	методы контроля и оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	- Составляет ассортиментные перечни; - определяет номенклатуру показателей качества товаров в соответствии с ГОСТ, ТУ;	Оценка дневника производственной практики (по профилю специальности). Промежуточная аттестация: - комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практики.
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	-рассчитывает товарные потери в соответствии с нормами; - решает ситуации по предупреждению товарных потерь; - оформляет документы по списанию товарных потерь;	
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	-расшифровывает маркировку товаров в соответствии с нормативно-технической документацией;	
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	-классифицирует и идентифицирует товары по ассортиментной принадлежности; -оценивает качество товаров, диагностирует дефекты, определяет градации качества в соответствии с нормативно-технической документацией;	
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	-контролирует условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивает их сохранность; - проверяет соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов;	
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	- производит измерения товаров; -переводит внесистемные единицы измерения в системные;	
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	- работает с документами по подтверждению соответствия; -принимает участие в мероприятиях по контролю.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	-активно участвует в профессионально значимых мероприятиях; планирует свою деятельность; -определяет методы и способы решения профессиональных задач; -своевременно выполняет задания; - участвует в групповом обсуждении, высказываясь в соответствии с заданной процедурой и по заданному вопросу; -соблюдает нормы публичной речи и	Оценка дневника производственной практики (по профилю специальности). Промежуточная аттестация: - комплексный дифференцированный

<p>личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках</p>	<p>регламент; -при групповом обсуждении развивает и дополняет идеи других; -взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения на принципах толерантного; -выполняет задания с учетом требований нормативных документов на государственном языке</p>	<p>зачет по учебной и производственной практики.</p>
--	--	--

5. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Аттестация производственной практики (по профилю специальности) служит формой контроля освоения профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретённого профессионального опыта студентов в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности и проводится в форме дифференцированного зачета (комплексного дифференцированного зачета). К нему допускаются студенты, полностью выполнившие программу производственной практики (по профилю специальности). Дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет) проводится непосредственным руководителем от организации или техникума.

Дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет) по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Требования к дифференцированному зачету (комплексного дифференцированного зачета):

Целью оценки по производственной практике (по профилю специальности) является установление степени освоения:

- профессиональных и общих компетенций;
- практического опыта и умений.

Итоговая оценка за практику складывается из:

- оценки за работу;
- результатов освоения ОК и ПК;
- оценки за дневник;
- оценки за аттестацию практической подготовки (выставляется на основании данных аттестационного листа *с указанием:* видов работ, выполненных студентом во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика).

Оценка выставляется в зачетную книжку. Результаты промежуточной аттестации производственной практики (по профилю специальности) учитываются при государственной итоговой аттестации.

Правила оформления дневника практики

Во время прохождения производственной практики студенты заполняют дневник, который контролируется непосредственным руководителем с выставлением оценки ежедневно.

1. Дневник ведется по каждому разделу практики.
2. Вначале дневника делается отметка о проведенном инструктаже по технике безопасности.
3. Ежедневно в графе "Содержание и объем проведенной работы" регистрируется проведенная студентами самостоятельная работа в соответствии с программой практики и указанием непосредственного руководителя. В записях следует четко выделить: что видел и наблюдал студент; что сделано самостоятельно.
4. Отчет визируется непосредственным руководителем практики.

5. При выставлении оценок по пятибалльной системе учитывается количество и качество проделанных работ, правильность и полноту описания впервые работ, наблюдений в период практики, знание материала, изложенного в дневнике, четкость, аккуратность и своевременность записей. Оценка выставляется непосредственным руководителем ежедневно.

Критерии оценки за работу на практике:

- практические навыки;
- теоретическая подготовка;
- активность и интерес к выполняемой работе;
- внешний вид;
- выполнение внутреннего распорядка подразделения и соблюдение графика работы.

По окончании практики по каждому разделу, непосредственным руководителем практики составляется аттестационный лист на каждого студента.

По окончании производственной практики студенты должны представить в техникум следующую документацию:

- дневник практики;
- характеристику;
- аттестационный лист;
- отчет по практике,
- приложения к дневнику.