

Министерство образования и науки Российской Федерации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего профессионального образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

Утверждено
на заседании совета факультета гостинично-
ресторанной, туристической и спортивной
индустрии
протокол № 10 от «31» августа 2015г.

Председатель совета факультета ГРТСИ



Т.А. Воронова

**Факультет гостинично-ресторанной, туристической и спортивной
индустрии**

Кафедра технологии и организации предприятий питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.П.3 Преддипломная практика

Направление подготовки 38.04.02 «Менеджмент»

Направленность (профиль) программы «Менеджмент в индустрии питания»

Уровень высшего образования Магистратура

Программа подготовки академическая магистратура

Москва – 2015г.

Рецензенты:

1. Гажур А.А., д.т.н. профессор ФГБОУ ВПО РЭУ имени Г.В. Плеханова

2. Кутина О.И., д.т.н, профессор ФГБОУ ВПО МГУТУ им. К.Г. Разумовского

Аннотация рабочей программы практики

Программа преддипломной практики относится к блоку Б2.

Преддипломная практика – важный элемент подготовки магистра, она является обязательной составляющей основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО), нацеленной на формирование и развитие навыков научной деятельности.

Цель практики заключается в выработке у магистрантов компетенций и навыков современного руководителя, владеющего передовыми технологиями принятия управленческих решений, обладающего современным управленческим мышлением и мировоззрением, способным применять полученные знания в своей практической деятельности

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта по направлению 38.04.02. «Менеджмент».

Составители: _____ Баранов Б.А., д.т.н. профессор, кафедра ТОПП

_____ Мясникова Е.Н., к.т.н., доцент, кафедра ТОПП

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации предприятий питания

протокол № 18 от « 03 » июля 2015 г.

Заведующий кафедрой

_____ (подпись)

А.С. Безряднова

*Согласовано _____ Шиндина А.С., директора ресторанов «Планета суши» и «IL Patio» ООО «Росинтер Ресторанс»

(подпись)

(ФИО представителя бизнес-сообщества или государственных органов управления, должность и место работы)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу преддипломной практики утверждены на заседании кафедры технологии и организации предприятий питания, протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Заведующий кафедрой _____ А. С. Безряднова
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета ГРТСИ,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Председатель _____ Т.А. Воронова
(подпись) (Ф.И.О.)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу преддипломной практики утверждены на заседании кафедры технологии и организации предприятий питания, протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Заведующий кафедрой _____ А. С. Безряднова
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета ГРТСИ,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Председатель _____ Т.А. Воронова
(подпись) (Ф.И.О.)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу преддипломной практики утверждены на заседании кафедры технологии и организации предприятий питания, протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Заведующий кафедрой _____ А. С. Безряднова
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета ГРТСИ,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Председатель _____ Т.А. Воронова
(подпись) (Ф.И.О.)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу преддипломной практики утверждены на заседании кафедры технологии и организации предприятий питания, протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Заведующий кафедрой _____ А. С. Безряднова
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено советом факультета ГРТСИ,
протокол № ____ от « ____ » _____ 201 _ г.

Председатель _____ Т.А. Воронова
(подпись) (Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

<u>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ</u>	5
<u>1.1. Цель преддипломной практики</u>	5
<u>1.2. Задачи преддипломной практики</u>	5
<u>1.3. Место преддипломной практики в структуре ОПОП ВО</u>	5
<u>1.4. Формы проведения преддипломной практики</u>	6
<u>1.5. Место и время проведения преддипломной практики</u>	7
<u>1.6. Компетенции магистранта, формируемые в результате проведения преддипломной практики</u>	7
<u>2. Структура и содержание преддипломной практики</u>	13
<u>2.1. Организация преддипломной практики</u>	14
<u>2.2. Выполнение программы преддипломной практики</u>	15
<u>2.3. Подготовка и защита отчета преддипломной практики</u>	16
<u>2.4. Научно-исследовательские и научно-преддипломные технологии, используемые на практике</u>	17
<u>2.5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы во время прохождения преддипломной практики</u>	17
<u>2.6. Формы промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)</u>	17
<u>3. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики</u> ..	18
<u>3.1. Рекомендуемая литература</u>	18
<u>3.2. Рекомендуемые обучающие, справочно-информационные, контролирующие и прочие компьютерных программы</u>	20
<u>4. Материально-техническое обеспечение преддипломной практики</u>	20
<u>ПРИЛОЖЕНИЯ</u>	21
<u>Приложение 1</u>	21
<u>Приложение 2</u>	23
<u>Приложение 3</u>	24
<u>Приложение 4</u>	25
<u>Приложение 5</u>	26
<u>Приложение 6</u>	27
<u>Приложение 7</u>	28

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Преддипломная практика – важный элемент подготовки магистра, она является обязательной составляющей основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО), нацеленной на формирование и развитие навыков научной и практической деятельности.

1.1 Цель преддипломной практики

Цель практики заключается в выработке у магистрантов компетенций и навыков современного руководителя, владеющего передовыми технологиями принятия управленческих решений, обладающего современным управленческим мышлением и мировоззрением, способным применять полученные знания в своей практической и научной деятельности.

1.2 Задачи преддипломной практики

К основным задачам преддипломной практики относятся:

- научиться анализировать ситуацию, связанную с деятельностью предприятий питания в реальной экономической среде и синтезировать эффективные с точки зрения ключевых результатов бизнеса решения;
- приобрести системное понимание деятельности предприятий питания в контексте факторов внешнего окружения и управления этой деятельностью;
- овладеть способностью быть эффективным участником управленческих команд в рамках процессной (проектной) деятельности;
- ознакомиться с правовой, нормативно-справочной и технологической документацией;
- провести анализ направлений деятельности и организационно-управленческой структуры предприятия;
- провести анализ функций и методов работы организации; анализ технологий принятия управленческих решений;
- изучить корпоративную культуру организации;
- оценить эффективности принятия управленческих решений;
- сформировать базы данных для аналитической части магистерской диссертации;
- провести сбор, анализ и систематизация информации по проблемам управления персоналом;
- подготовка материалов для написания магистерской диссертации и др.

1.3 Место преддипломной практики в структуре ОПОП ВО

Преддипломная практика является обязательным элементом ОПОП магистратуры *«Менеджмент в индустрии питания»* и направлена на формирование и закрепление компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 38.04.02 «Менеджмент». Рабочая программа преддипломной практики относится к блоку Б2.

Преддипломная практика базируется на знании дисциплин «Современные мировые концепции менеджмента», «Методология и методы исследований в менеджменте», «Корпоративный менеджмент», «Инноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания», «Инновационный менеджмент в организации специальных видов питания», «Научные основы эффективного производства на предприятиях индустрии питания», «Современные технологии продвижения услуг предприятий индустрии питания», «Моделирование новых видов продукции общественного питания», «Организация и управление производственными процессами в индустрии питания», «Оптимизация технологических и организационных процессов производства продукции индустрии питания»,

«Модернизация сервисных технологий в общественном питании», «Методические основы оценки эффективности управления производственными процессами в индустрии питания», «Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания», «Инвариантность управления качеством в индустрии питания» и др.

Требования к знаниям, умениям и навыкам магистрантов, приобретенным в результате освоения ОПОП и необходимым для проведения преддипломной практики:

Для успешного прохождения преддипломной практики, студент должен:

1. Знать основы делового общения, принципы и методы организации деловой коммуникации на русском и иностранном языках; основные политические и социально-экономические направления и механизмы развития и современного положения России; методы сбора, анализа и хранения данных с использованием современных информационных технологий; особенности социальных, этнических, культурных различий среди членов коллектива; особенности управления денежными потоками для принятия решений об эффективных способах их применения с целью оптимизации производственного процесса на предприятиях индустрии питания; (ОК-1; ОК-2; ОПК – 1; ПК-2, ПК-3)
1. Уметь учесть степень риска, самостоятельно овладевать знаниями и навыками их применения в профессиональной деятельности; проявить инициативу и оказать помощь сотрудникам при необходимости; самостоятельно выявлять перспективные направления научных исследований, обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость исследуемой проблемы, проводить научные исследования; уметь использовать знания и обобщать зарубежные и отечественные исследования с целью совершенствования и оптимизации предприятий индустрии питания; анализировать, систематизировать и оценивать результаты научных исследований в области менеджмента в индустрии питания (ОК-1; ОК-3; ОПК-3; ПК-1, ПК-5; ПК-10; ПК-7; ПК-8)
2. Владеть навыками грамотного применения устной и письменной речи на русском языке для успешного взаимодействия с коллегами; основы делового общения; современными теориями управления предприятий индустрии питания; методологией и методикой проведения научных исследований; подходами и инструментами рационального использования корпоративными финансовыми ресурсами для решения стратегических задач предприятий индустрии питания; методикой построения организационно-управленческих моделей, методами экономического анализа (ОК-1; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3, ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5)

1.4 Формы проведения преддипломной практики

В зависимости от способа организации преддипломная практика может быть выездной и стационарной. Практики проводятся в структурных подразделениях вуза или на предприятиях (в учреждениях, организациях).

1.5 Место и время проведения преддипломной практики

Базами проведения преддипломной практики являются:

- научно-исследовательские организации;
- производственные предприятия;
- государственные и муниципальные учреждения;
- исследовательские организации, целью которых является изучение актуальных проблем индустрии питания (напр. ВНИИС)
- специализированные лаборатории кафедры технологии и организации предприятий питания и Университета;

- базы научно-образовательных и инновационных центров и др.

Учебный план магистерской программы «Менеджмент в индустрии питания» направления 38.04.02 «Менеджмент» предусматривает прохождение преддипломной практики в 4 семестре в течение шести недель (9 зач. ед. - 324 часа).

1.6. Компетенции магистранта, формируемые в результате проведения преддипломной практики

В результате проведения преддипломной практики магистрант должен приобрести следующие компетенции:

Общекультурные компетенции выпускника (ОК):

ОК-1-способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу

знать:

- основные принципы, законы и категории философских знаний в их логической целостности и последовательности;

уметь:

- использовать основы философских знаний для оценивания и анализа различных социальных тенденций, явлений и фактов;

- формировать свою мировоззренческую позицию в обществе, совершенствовать свои взгляды и убеждения, переносить философское мировоззрение в область материально-практической деятельности;

владеть:

- способностью абстрактно мыслить, анализировать, синтезировать получаемую информацию для использования при изучении различных процессов и явлений, проявляющихся в практической деятельности предприятий индустрии питания.

ОК-2-готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

знать:

- основные этапы и закономерности исторического развития общества;

- основные политические и социально-экономические направления и механизмы, характерные для исторического развития и современного положения России;

- основные исторические этапы и тенденции развития менеджмента в России и в других странах мира;

уметь:

- высказывать и обосновывать свою позицию по вопросам, касающимся исторического и социально-политического развития общества, гуманитарных и социальных ценностей;

- анализировать закономерности исторического развития общества для формирования своих культурно-ценностных ориентиров, патриотизма и гражданской позиции;

владеть:

- основами исторического и логического мышления, навыками сбора, систематизации и самостоятельного анализа информации об исторических и социально-политических процессах и особенностях формирования современного этапа экономического развития в целях принятия этически оправданных и ответственных решений.

ОК-3-готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.

- **знать:**

- принципы планирования личного времени, способы и методы саморазвития и самообразования;
- особенности собственного творческого потенциала для наиболее эффективного использования в процессе практической и исследовательской деятельности;

уметь:

- самостоятельно овладевать знаниями и навыками их применения в профессиональной деятельности;
- давать правильную самооценку, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков;

владеть:

- навыками самостоятельной, творческой работы, умением организовать свой труд;
- способностью к самоанализу и самоконтролю, к самообразованию и самосовершенствованию, к поиску и реализации новых, эффективных форм организации личной деятельности для наиболее полного использования собственного творческого потенциала;
- навыками использования творческого потенциала для управления производственными процессами предприятий индустрии питания.

Общепрофессиональные компетенции выпускника (ОПК)

ОПК-1- готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности

знать:

- основы делового общения, принципы и методы организации деловой коммуникации на русском и иностранном языках с учётом особенностей социокультурной среды в ареале деятельности государственных, муниципальных организаций и хозяйствующих субъектов;

уметь:

- создавать и редактировать тексты научного и профессионального назначения;
- реферировать и аннотировать информацию;
- создавать коммуникативные материалы;
- организовать переговорный процесс, в том числе с использованием современных средств коммуникации на русском и иностранных языках;

владеть:

- навыками деловых и публичных коммуникаций, включая проведение презентации, представление научного доклада, участие в переговорах и совещаниях; регистрами речи общения: официальным, неофициальным, нейтральным, в целях получения наиболее приемлемого конечного результата.

ОПК-2- готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

знать:

- особенности социальных, этнических, конфессиональных, культурных различий, встречающихся среди членов коллектива; этические нормы общения с коллегами и партнерами;

уметь:

- строить межличностные отношения и работать в команде, организовывать внутригрупповое взаимодействие с учетом социально-культурных особенностей, этнических и конфессиональных различий отдельных членов команды и нравственных норм поведения в деловой среде;

владеть:

- навыками делового общения в профессиональной среде, навыками руководства коллективом на основе толерантности и восприятия социальных, этнических конфессиональных и культурных различий.

ОПК-3-способность проводить самостоятельные исследования, обосновывать актуальность и практическую значимость избранной темы научного исследования

знать:

- основные результаты новейших исследований по проблемам менеджмента;
- принципы и методы управления производственными и организационными процессами предприятий индустрии питания, а также качеством оказываемых ими услуг;

уметь:

- самостоятельно выявлять перспективные направления научных исследований, обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость исследуемой проблемы, формулировать гипотезы и использовать научный аппарат для раскрытия перспектив исследуемой тематики в индустрии питания;

владеть:

- методологией и методикой проведения научных исследований;
- навыками самостоятельной научной и исследовательской работы применительно к профессиональной деятельности по управлению предприятиями индустрии питания.

Профессиональные компетенции выпускника (ПК)

Организационно-управленческая деятельность:

ПК-1-способность управлять организациями, подразделениями, группами (командами) сотрудников, проектами и сетями

знать:

- основные элементы процесса стратегического управления для организации групповой работы и формирования принципов командной работы в предприятиях индустрии питания;
- основные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий индустрии питания;
- принципы и системы управления качеством на предприятиях индустрии питания;

уметь:

- управлять развитием организации, осуществлять анализ и разработку стратегии организации на основе современных методов и передовых научных достижений в области современного менеджмента индустрии питания;
- формировать профессиональную команду;
- анализировать взаимосвязи между функциональными группами (командами) организационной структуры производства;
- осуществлять поиск поставщиков продовольственного сырья и размещать заказы, предотвращать возникновение рисков на всех этапах производственного процесса;
- формировать ассортиментную, ценовую, сбытовую политику на предприятии питания;
- разрабатывать и внедрять системы управления качеством на предприятиях индустрии питания;

владеть:

- навыками управления организациями, подразделениями, группами сотрудников, проектами и сетями в области индустрии питания;
- современными технологиями организации и управления производственными процессами предприятий индустрии питания;
- способностью применять полученные знания в области менеджмента в индустрии питания для их эффективного продвижения в условиях конкурентной среды и минимизации рисков;
- навыками и технологиями эффективного управленческого контроля;

ПК-2-способность разрабатывать корпоративную стратегию, программы организационного развития и изменений и обеспечивать их реализацию

знать:

- современные теории управления предприятиями индустрии питания;

- основы и принципы разработки корпоративной стратегии, программ организационного развития предприятий индустрии питания, обеспечения их реализации;

уметь:

-использовать современные теории управления для решения задач стратегического развития и формирования программ в индустрии питания; разрабатывать и оценивать эффективность корпоративных стратегий;

владеть:

-технологиями и инструментами проектирования корпоративных стратегий и программ организационного развития с учетом доступных ресурсов и социально-экономических ограничений для последующего принятия решений о перспективах деятельности в области индустрии питания

ПК-3-способность использовать современные методы управления корпоративными финансами для решения стратегических задач

знать:

-современные теории корпоративных финансов, особенности управления денежными потоками для принятия решений об эффективных способах их применения с целью оптимизации производственного процесса на предприятиях индустрии питания;

уметь:

-диагностировать состояние корпоративных финансов и разрабатывать эффективные управленческие решения для выполнения стратегических задач в сфере индустрии питания;

владеть:

-подходами и инструментами рационального использования корпоративными финансовыми ресурсами для решения стратегических задач предприятий индустрии питания

аналитическая деятельность

ПК-4-способность использовать количественные и качественные методы для проведения прикладных исследований и управления бизнес-процессами, готовить аналитические материалы по результатам их применения

знать:

-основные понятие, методы и инструменты количественного и качественного анализа процессов управления производством продукции;

-методологию организации и проведения научных исследований в области совершенствования производственных процессов на предприятиях индустрии питания;

-нормативную документацию в области индустрии питания;

-факторы, влияющие на качество продукции общественного питания;

-методы и средства повышения безопасности, экологичности и устойчивости производственных процессов на предприятиях индустрии питания;

уметь:

-анализировать эмпирические и экспериментальные данные, проводить количественное прогнозирование и моделирование управления производственными процессами на предприятиях индустрии питания;

-осуществлять оценку соответствия производственных процессов требованиям нормативной документации и потребностям рынка потребительских услуг;

владеть:

-навыками количественного и качественного анализа для принятия управленческих решений с целью оптимизации производственных процессов предприятий индустрии питания;

-современной организацией производственного процесса в масштабах отдельного предприятия, сети и отрасли в целом;

-навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания

ПК-5-владение методами экономического и стратегического анализа поведения экономических агентов и рынков в глобальной среде;

знать:

-особенности функционирования рынков в глобальной среде и специфику поведения их экономических агентов;

уметь:

-применять понятийный и научный аппарат, аналитические количественные и качественные оценки для характеристики деятельности государства в экономике;

-уметь использовать знания и обобщать зарубежные и отечественные исследования с целью совершенствования и оптимизации предприятий индустрии питания;

-идентифицировать основных участников рынка и определять тип их рыночного поведения

владеть:

-методикой построения организационно-управленческих моделей, методами экономического анализа поведения агентов и оценки состояния рыночной среды;

ПК-6-способность использовать современные методы управления корпоративными финансами для решения стратегических задач

знать:

-современные теории корпоративных финансов, особенности управления денежными потоками для принятия решений об эффективных способах их применения с целью оптимизации производственного процесса на предприятиях индустрии питания;

уметь:

-анализировать состояние корпоративных финансов и проектировать эффективные управленческие решения для выполнения стратегических задач в сфере индустрии питания;

владеть:

-подходами и инструментами рационального использования корпоративными финансовыми ресурсами для решения стратегических задач предприятий индустрии питания

научно-исследовательская деятельность:

ПК-7-способность обобщать и критически оценивать результаты исследований актуальных проблем управления, полученные отечественными и зарубежными исследователями

знать:

-современные традиционные и инновационные методы и средства для анализа и решения исследовательских задач;

-способы поиска информации и механизмы обобщения актуальных проблем в управленческой деятельности предприятий индустрии питания;

уметь:

-анализировать, систематизировать и оценивать результаты научных исследований в области менеджмента в индустрии питания;

-обобщать имеющиеся материалы, выявлять перспективы и разрабатывать стратегию развития предприятий индустрии питания;

владеть:

-способностью обобщать и критически оценивать результаты исследований актуальных проблем управления в области индустрии питания, полученные отечественными и зарубежными исследователями.

ПК-8-способность представлять результаты проведенного исследования в виде научного отчета, статьи или доклада

знать:

-требования к оформлению и содержанию научного отчета, статьи или доклада, заявок на участие в конкурсах на разработку научно-исследовательских работ и получение свидетельств о закреплении прав на результаты интеллектуальной деятельности;

уметь:

-готовить материалы для публикаций в отечественных и зарубежных изданиях, заявки на участие в конкурсах на исполнение научно-исследовательских работ и подтверждение результатов интеллектуальной деятельности;

владеть:

-навыками публичных выступлений с докладами и сообщениями на конференциях, семинарах и в процессе дискуссий по актуальным проблемам в области индустрии питания, принципами критического осмысления публикаций о развитии индустрии питания в России и за рубежом

ПК-9-способность обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость избранной темы научного исследования

знать:

-принципы обоснования актуальности исследуемой научной проблемы на основе теоретической и практической значимости поставленных задач;

-методологию проведения научных исследований;

уметь:

-обосновывать цели и задачи научного исследования, выбирать методы и способы достижения конечной цели на основе комплексного осмысления управленческих, производственных и организационных иных проблем, сформулированных на этапе постановки разрабатываемой тематики;

-формулировать объектно-предметную область и научную гипотезу исследования;

владеть:

-методологией и методами проведения научных исследований;

-способностью обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость избранной темы научного исследования;

-инструментами аргументации актуальности, теоретической и практической значимости, ожидаемых результатов избранной темы научных исследований наиболее эффективными и доступными способами достижения научных результатов

ПК-10 -способность проводить самостоятельные исследования в соответствии с разработанной программой

знать:

-современные методы моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

-особенности разработки программы социально-экономического развития предприятий индустрии питания;

уметь:

-использовать научный аппарат для проведения комплексного анализа процессов, формулирования теоретических выводов и представления практических рекомендаций по совершенствованию социально-экономического развития предприятий индустрии питания;

владеть:

-навыками применения в профессиональной деятельности знаний общественных дисциплин;

-навыками проведения эмпирических и прикладных исследований для обработки полученных данных и представления конечных результатов в виде самостоятельной научной работы;

- методологией внутреннего аудита предприятия.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 9 зач. ед. - 324 часа.

Преддипломная практика дает магистрантам возможность сформировать навыки:

- анализа ситуации, связанной с деятельностью организации в реальной экономической среде, и синтеза эффективных решений с точки зрения ключевых результатов бизнеса;

- системного понимания деятельности организации в контексте факторов внешнего окружения и управления этой деятельностью;

- эффективного участия в составе управленческих команд в рамках процессной (проектной) деятельности.

Магистранты самостоятельно изучают организационно-управленческую деятельность предприятий, анализируют сложившуюся ситуацию и вырабатывают собственную точку зрения.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап	Собеседование с руководителем, определение цели, постановка задач, инструктаж, получение персонального задания на практику – 2 ч. Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж – 2 ч.	Подготовка индивидуального плана магистранта по преддипломной практике Запись в дневнике практики
2	Выполнение программы практики (производственное исследование)	Анализ деятельности организации-базы практики -100 часов, Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала Анализ направлений деятельности организации Анализ структуры и систем управления производством Анализ управления качеством продукции и услуг на предприятии Оценка особенности производственно-торговой деятельности, ассортиментной, ценовой политики, номенклатуры услуг, оказываемых в организации Анализ инновационных разработок технологии, организации производства и обслуживания на предприятиях отрасли Ознакомление с правовой, нормативно-справочной и технологической документацией	Выполнение заданий и поручений руководителей практики от организации и от университета Запись в дневнике практики

3	Аналитический	Анализ полученной информации -100 часов: Анализ функций и методов работы организации Анализ технологий принятия управленческих решений Исследование корпоративной культуры Оценка эффективности принятия управленческих решений Выполнение индивидуального задания	Аналитические материалы, реферативные справки. Запись в дневнике практики
4	Заключительный этап (отчетный)	Подготовка, оформление и защита отчета по преддипломной практике, получение отзыва - характеристики - 118 часов. Подготовка и написание отчета по практике, Сдача отчета по практике, дневника и отзыва-характеристики на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике – 2 часа.	Отзыв-характеристика с предприятия-базы практики Предоставление отчета о прохождении преддипломной практики с подписями и печатями организации - базы
Всего		324	

2.1. Организация преддипломной практики

Основными мероприятиями по организации преддипломной практики являются выбор места прохождения практики и закрепление руководителя от университета, а также доведение до магистрантов содержания работы, обязанностей магистрантов, вида и сроков отчетности.

В качестве базы преддипломной практики может быть выбрана организация, с которой университет заключил договор на прохождение преддипломной практики. В отдельных случаях магистрантам разрешается проходить практику в организациях по своему выбору, с которыми также необходимо заключить договор в индивидуальном порядке. Для этого не позднее, чем за 2 месяца до начала преддипломной практики магистранты должны предоставить на кафедру технологии и организации предприятий питания договор, подписанный организацией, на базе которой предполагается проходить практику. В отдельных случаях возможно предоставление гарантийного письма за подписью руководителя организации.

Деканатом и руководителями преддипломной практики от университета проводится собрание, на котором решаются организационные вопросы.

Руководитель практики от университета осуществляет организацию и контроль за прохождением преддипломной практики магистранта. В функции руководителя входит:

- установка контакта с руководителем преддипломной практики от организации;
- решение организационных вопросов;
- согласование с руководителем преддипломной практики от организации рабочей программы;
- согласование сроков прибытия магистрантов, а также даты и часа проведения инструктажа по технике безопасности и режиму работы;
- обеспечение проведения всех организационных мероприятий перед выездом магистрантов на базу практики.

В процессе проведения организационных собраний следует исчерпывающе освещать

ТИТЬ:

- цель и задачи преддипломной практики;
- содержание программы;
- календарный план;
- назначение и порядок заполнения дневника;
- права и обязанности магистранта;
- требования к отчету о преддипломной практике;
- порядок приема зачета.

С руководителем преддипломной практики от университета магистрант обязан:

– согласовать тему индивидуального задания, порядок его выполнения и оформления;

– уточнить перечень рекомендуемой для изучения литературы;

– получить инструктаж по технике безопасности.

На весь период прохождения практики за магистрантом должен быть закреплен руководитель от организации, который определит порядок и последовательность прохождения преддипломной практики в отделах и структурных подразделениях организации.

2.2. Выполнение программы преддипломной практики

Проведение преддипломной практики предполагает:

- ознакомление с организационно-управленческой деятельностью предприятий питания;

- анализ организационной структуры предприятий индустрии питания,

- разработку мероприятия, направленных на улучшение деятельности предприятий питания;

- научную работу по формированию стратегии развития предприятий индустрии питания.

Ход практики определяется программой и календарным планом (при 6-дневной рабочей неделе)

Примерный план преддипломной практики

1. Общее ознакомление с организацией: наименование организации, организационно-правовая форма, месторасположение, краткая история развития. Цели и задачи организации. Миссия организации, сфера, виды деятельности. Анализ основных показателей деятельности.

2. Анализ структуры организации: организационно-управленческая структура предприятия. Обеспечение конкурентоспособности организации. Элементы системы управления организацией.

3. Анализ направлений деятельности организации: определение типа организации и сферы ее деятельности. Анализ важнейших областей работы организации. Анализ факторов внешней и внутренней среды организации. Анализ требований, предъявляемых к деятельности организации. Принципы и этапы формирования итогового продукта деятельности организации.

4. Оценка формата работы организации: анализ масштаба организации. Анализ численности и состава персонала, количественные и качественные характеристики персонала, формирование и использование кадрового потенциала организации. Профессиональная структура персонала. Квалификационная структура персонала. Структура персонала по уровню образования.

5. Ознакомление с правовой, справочной, нормативной, технологической документацией: Федеральное законодательство, регулирующее деятельность организации:

Федеральные законы, Постановления Правительства Российской Федерации, региональное законодательство, трудовое законодательство, санитарное законодательство. Система правовых актов организации: устав, решения совета директоров, распоряжения, приказы. Отраслевая и ведомственная нормативно-справочная документация.

6. Анализ функций и методов работы организации: исследование экономических, административных и социально-психологических методов работы организации. Информационное обеспечение управления персоналом.

7. Анализ технологий принятия управленческих решений: анализ и оценка технологии планирования принятия управленческих решений. Стратегическое и оперативное планирование. Технология принятия управленческих решений. Анализ источников и методов принятия решения. Исследование процесса принятия решения. Проблемы принятия управленческих решений.

8. Исследование корпоративной культуры: анализ корпоративной культуры. Признаки сильных и слабых культур. Функции культуры. Методы формирования и развития корпоративной культуры. Проблемы корпоративной культуры.

9. Оценка эффективности принятия управленческих решений: показатели эффективности принятия управленческих решений. Показатели степени соответствия решения уровню эффективности.

10. Выполнение индивидуального задания: индивидуальное задание включает выполнение магистрантом:

поручений руководителя практики от организации, направленных на приобретение практических навыков работы;

задания руководителя практики от университета, включающие элементы экономического анализа.

Отчетность по индивидуальному заданию должна содержать систематизацию информации по организации, построение таблиц и графиков по собранным аналитическим данным.

2.3. Подготовка и защита отчета о преддипломной практике

Отчет о преддипломной практике защищается магистрантом в соответствии с общепринятым в университете порядком организации защиты отчетов о практике.

Помимо текстового отчета магистрант должен представить на кафедру:

- дневник о прохождении преддипломной практики;
- программу и график прохождения практики с подписью научного руководителя;
- отчет о выполнении магистрантом индивидуального задания с таблицами, схемами, графиками.

Отчет о практике - основной документ, характеризующий работу студента во время практики. Объем отчета - не менее 40 страниц.

Результаты прохождения производственной (преддипломной) практики 4-го семестра оформляются в виде отчета. Отчет по практике включает:

- Задание (приложение 2);
- Титульный лист (приложение 4)
- Содержание
- Введение, в котором формулируются цель и задачи, которые автор ставит и решает в ходе прохождения практики и отражает в отчете;
- Основная текстовая часть, включающая, как минимум, 2 раздела.

В разделе 1 дается краткая характеристика обследуемого объекта и проводится анализ производственных и финансово-экономических показателей, организационно-управленческих аспектов его деятельности, кадровой ситуации, анализируются собранные в ходе прохождения практики материалы, непосредственно связанные с темой магистерской диссертации, с приложением таблиц, схем, графиков, диаграмм, вопросников и т. п.

В разделе 2 содержатся рекомендации и предложения, разработанные магистрантом, для устранения выявленных в организации проблем и т.п.

- Заключение, в котором подводятся основные итоги проделанной практикантом работы и делаются выводы.
- Библиографический список
- Приложения

2.4. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

Прохождение преддипломной практики предполагает использование :

- электронно-библиотечных систем для самостоятельного изучения научной и учебно-методической литературы;
- справочно-правовых систем «Консультант +» и «Гарант» для формирования правового обеспечения подготовленных выводов;
- информационные технологии для сбора, хранения и обработки статистической и ведомственной информации;
- социологические методы сбора и обработки информации;
- статистические и математические методы, модели и программные средства прогнозирования и планирования процессов и явлений.

2.5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы во время прохождения преддипломной практики

Для обеспечения самостоятельной работы магистрантов руководителями практики от университета предполагается:

- обеспечение проведения всех организационных мероприятий перед выездом магистрантов на базу практики;
- планирование и контроль за ходом преддипломной практики;
- разработка и утверждение индивидуальных планов работы магистрантов;
- консультирование и оказание помощи в работе с аналитической информацией;
- проверка отчётной документации магистрантов о прохождении преддипломной практики;
- подготовка аттестации магистрантов по результатам прохождения преддипломной практики;

Для обеспечения самостоятельной работы магистрантов руководителями преддипломной практики от организации предполагается:

- консультирование и оказание помощи в работе с аналитической информацией;
- решение организационных вопросов,
- определение порядка и последовательности прохождения магистрантами преддипломной практики в структурных подразделениях организации.

2.6. Формы промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)

Промежуточная аттестация по преддипломной практике - зачет с оценкой (четвертый семестр).

Формой промежуточной аттестации по итогам преддипломной практики является защита письменного итогового отчета, который подписывается вместе с дневником и календарным

планом руководителем практики от организации, заверяется печатью и сдается руководителю практики от университета

В результате защиты отчета проставляется дифференцированный зачет, в котором учитывается качество и полнота представленных аналитических материалов; содержание представленного итогового отчета. Оценка учитывает качество представленных отчетных материалов и отзывы руководителя исследований.

«Отлично» ставится магистранту, который выполнил весь намеченный объем работы в срок и на высоком уровне в соответствии с программой практики, проявил самостоятельность, творческий подход и соответствующую профессиональную подготовку, показал умение работать с формами отчетности организации и системно оценивать представленную в них информацию, делать выводы и аргументировать собственную позицию.

Оценка **«хорошо»** ставится магистранту, который полностью выполнил намеченную на период программу, однако допустил незначительные просчёты методического характера при общем хорошем уровне профессиональной подготовки, недостаточно полно представил аналитические материалы, но сформулировал предложения по решению выявленных в процессе исследования проблем.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится магистранту при частичном выполнении намеченной на период программы практики, если он допустил просчёты или ошибки методического характера, а представленный им информационный материал не позволяет в полной мере сформировать аналитическую часть исследований и требует соответствующей дополнительной обработки и систематизации.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится магистранту при невыполнении намеченной на период программы практики, допущении просчётов и ошибки методического характера, а представленный им информационный материал не позволяет сформировать аналитическую часть исследований и требует соответствующей дополнительной обработки и систематизации.

Время проведения промежуточной аттестации – в течение 2 недель после окончания преддипломной практики.

3. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики

3.1 Рекомендуемая литература

Основная литература

1. Мокий М.С. Методология научных исследований: учебник для магистров: [гриф УМО] / М.С. Мокий, А.Л. Никифоров, В.С. Мокий. – РЭУ им. Г.В. Плеханова. – М.: Юрайт, 2015. – 255 с.
2. Менеджмент. Теория и практика: учебник для вузов / под общ. ред. И.Н. Шапкина. – М.: Изд-во «Юрайт», ИД «Юрайт», 2014. – 692 с.
3. Космин, В. В. Основы научных исследований (общий курс) : учеб. пособие / В. В. Космин. – 2-е изд. – М. : РИОР : ИНФРА-М, 2014. – 213 с. : ил. – (Высшее образование).
4. Серенков П.С. Методы менеджмента качества. Процессный подход / П.С. Серенков, А.Г. Курьян, В.П. Волонтей. – Минск: Новое знание, М.: ИНФРА-М, 2014. – 441 с.

Дополнительная литература

1. Беляев В. Магистерская диссертация. Методы и организация исследований, оформление и защита. М.: Кнорус, 2012.
2. ГОСТ 7.1–2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. – М.: ИПК Изд-во стандартов (требования и правила составления библиографического описания документа).

3. ГОСТ 7.32–2001. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления. – М.: ИПК Изд-во стандартов.
4. Гришин В. В. Управление инновационной деятельностью в условиях модернизации национальной экономики: Учебное пособие / В.В. Гришин. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2012. – 368 с.
5. Карагодин В.П. Продовольственный комплекс России: учебное пособие / В.П. Карагодин. – М.: ФГБОУ ВПО «РЭУ имени Г.В. Плеханова», 2014. – 76 с.
6. Котлер Ф. Стратегический менеджмент. Лучшие приемы и методы / Ф. Котлер, Р. Бергер, Н. Бикхофф. – М.: Альпина Паблишер, 2015. – 132 с.
7. Окрепилов В.В. Менеджмент качества: учебник / В.В. Окрепилов. – СПб.: Изд-во Политехн. ун-та, 2013. – 650 с.
8. Скобкин С. С. Экономическая стратегия развития гостиничного, ресторанного и туристического предприятия: учебное пособие. – М. : ГОУ ВПО «РЭА им. Г. В. Плеханова», 2010.
9. Скобкин С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие. – М.: Магистр, 2011.
10. Современный стратегический анализ: учебник и практикум для магистратуры: [гриф УМО] / Н. А. Казакова, Рос. экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. – М.: Юрайт, 2015. – Книга доступна в электрон. библиотечной системе biblio-online.ru.

Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов и других электронных информационных источников:

1. <http://www.consultant.ru> – Интернет-версия компьютерной справочной правовой системы «КонсультантПлюс»
2. <http://www.economist.com> – Интернет-версия журнала «The Economist»
3. <http://www.ft.com> – Интернет-версия газеты «Financial Times»
4. <http://www.garant.ru> – Интернет-версия компьютерной правовой системы «ГАРАНТ»
5. <http://www.gks.ru> – Федеральная служба государственной статистики Российской Федерации
6. <http://www.kommersant.ru> – Интернет-версия газеты «Коммерсантъ»
7. <http://www.nalog.ru> – Федеральная налоговая служба Российской Федерации
8. <http://www.rbc.ru> – российское информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг»
9. <http://www.rbcdaily.ru> – Интернет-версия ежедневной деловой газеты «РБК daily»
10. <http://www.reuters.com> – агентство финансово-экономической информации «Reuters»
11. <http://www.tpprf.ru> – Торгово-промышленная палата Российской Федерации
12. <http://www.vedomosti.ru> – Интернет-версия газеты «ВЕДОМОСТИ»
13. <http://www.wikipedia.org> – Всемирная Интернет-энциклопедия «Wikipedia»
14. <http://www.worldbank.org> – World Bank (Всемирный банк)
15. www.ecsocman.edu.ru – федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент»
16. <http://vniimp.ru> – Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова.
17. <http://vnimi.ru> – Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности.
18. <http://absopac.rea.ru/> – Научно-информационный библиотечный центр им. ак. Л.И. Абалкина

3.2. Рекомендуемые обучающие, справочно-информационные, контролирующие и прочие компьютерные программы

№ п/п	Название рекомендуемых по разделам и темам программы технических и компьютерных средств обучения	Наименование
1.	www.consultant.ru	Справочная правовая система «Консультант Плюс»
2.	www.garant.ru	Справочная правовая система «Гарант»
3.	http://www.realib.ru	Научно-информационный библиотечный центр им. Академика Л.И. Абалкина
4.	MS Excel. Statistica.	Табличные процессоры, пакеты анализа данных
5.	MS Power Point.	Презентации для докладов
6.	Adobe Illustrator, Adobe Photoshop, CorelDRAW. Программы обработки изображений микроструктуры (ScoreТес, Видео_Тест и др.)	Обработка иллюстраций к отчету о НИР

4 Материально-техническое обеспечение преддипломной практики

Университет располагает информационно-библиотечным центром, обладающим научными изданиями по проблемам управления, маркетинга и технологиям. Доступ к этим ресурсам обеспечен каждому магистранту. В библиотеке и компьютерных классах университета имеется возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к системе. Имеется доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями научной литературы и специализированных периодических изданий, а также официальными, справочно-библиографическими изданиями, необходимыми для осуществления преддипломной деятельности по направлению «Менеджмент».

Компьютерные классы имеют необходимый комплекс программных средств и обеспечивают предоставление необходимого рабочего времени для подготовки различных проектов и заданий по дисциплинам магистерских программ.

Приложения

Приложение 1

Договор № _____
о проведении практики магистрантов
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего профессионального образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»

г. Москва

«___» _____ 201__ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова», именуемое в дальнейшем «Университет» (Лицензия серия ААА№ 000719 регистрационный № 0707 от 17 февраля 2011 г.), в лице проректора по экономике и дополнительному образованию Шибаева С.Р., действующего на основании доверенности № 245/Д от 03 июня 2013 г., с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «Организация» в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, далее именуемые Стороны, заключили договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

- 1.1. Стороны обязуются совместно организовывать и осуществлять любые виды практик в соответствии с учебными планами образовательных программ, реализуемых Университетом.
- 1.2. Целью проведения практики является качественное освоение магистрантами программы высшего профессионального образования согласно государственному образовательному стандарту по соответствующему направлению подготовки, а также получение ими первичных знаний и практических навыков профессиональной деятельности.

2. Права и обязанности сторон

2.1. Университет обязан:

- 2.1.1. Направить магистрантов Университета, обучающегося на ___ курсе, на Юридическом факультете по магистерской программе «Электоральная политология» на преддипломную (юридическое консультирование) практику с _____ по _____ в течение _____ недель.
- 2.1.2. Своевременно, не позднее, чем за две недели до начала практики, сообщать в Организацию согласованный списочный состав магистрантов, календарные сроки проведения практики, программы прохождения практики, а также дополнительную информацию по запросу Организации.
- 2.1.3. Закрепить за магистрантами руководителей практики от Университета.
- 2.1.4. Обеспечить магистрантов учебно-методической документацией в соответствии с целями и задачами практики, рекомендациями по оформлению их результатов и защите.

2.2. Университет имеет право:

- 2.2.1. Осуществлять оперативный контроль над выполнением программы практики магистрантов в Организации.
- 2.2.2. Представлять Организации на рассмотрение рекомендации и предложения по корректировке программы практики.

2.3. Организация обязана:

- 2.3.1. Принять на практику магистрантов в количестве и в сроки в соответствии с п. 2.1.1 настоящего Договора.
- 2.3.2. Выделить и закрепить за магистрантами квалифицированных руководителей практики от Организации.
- 2.3.3. В соответствии с целями и задачами практики обеспечить магистрантам доступ к правовым актам, практическим материалам за исключением информации, составляющей охраняемую законом тайну.
- 2.3.4. Провести инструктаж магистрантов о действующих в организации правилах внутреннего трудового распорядка, правилах техники безопасности, правилах противопожарной безопасности.
- 2.3.5. Осуществлять контроль за прохождением практики, соблюдением сроков и соответствия направления подготовки магистрантов тематике практики.

2.3.6. Выдать характеристики и оформить иные документы магистрантов, связанные с прохождением практики в трехдневный срок с момента ее окончания.

2.4. Организация имеет право:

2.4.1. Оформить с магистрантами, проходящими практику, соответствующие документы в части неразглашения конфиденциальной информации Организации.

2.4.2. Оформить с магистрантами, проходящими практику, соответствующие документы в части трудовых отношений.

2.4.3. Отказать в дальнейшем прохождении практики магистрантам, в случае грубого нарушения ими правил внутреннего трудового распорядка и трудовой дисциплины, а также установленного режима секретности, действующих в Организации.

3. Срок действия договора

3.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента его заключения и действует до «01» января 2020г.

4. Изменения и расторжение договора

4.1. Каждая из Сторон имеет право расторгнуть настоящий договор, предупредив об этом другую сторону заказным письмом с уведомлением о вручении за 15 рабочих дней до начала практики.

5. Прочие условия

5.1. Настоящий договор носит некоммерческий характер и является безвозмездным.

5.2. Стороны несут ответственность за невыполнение своих обязательств по настоящему Договору в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.3. Вопросы, не урегулированные настоящим Договором, решаются в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.4. Споры и разногласия, возникающие в процессе выполнения условий настоящего Договора, разрешаются по соглашению Сторон.

5.5. Договор составлен в двух экземплярах, каждый из которых имеет одинаковую юридическую силу.

6. Юридические адреса и реквизиты сторон

Университет:

ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
117997г.Москва,Стремянный пер., 36
ИНН 7705043493 КПП 770501001

**Проректор по экономике
и дополнительному образованию**

_____ **С.Р. Шibaев**

Организация:

Наименование:
Юридический адрес:
Телефон:
ИНН/КПП

Должность

_____ **Ф.И.О.**

Министерство образования и науки Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего профессионального образования
 Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова

Факультет _____ Кафедра _____
 Направление/Специальность _____
 Профиль/Специализация _____

У Т В Е Р Ж Д А Ю

Зав. кафедрой

“ ___ ” _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на _____ практику студента
 (указать вид практики)

 (фамилия, имя, отчество)

1. Тема задания на практику _____

2. Срок сдачи студентом отчета _____

3. Содержание отчета _____

4. Календарный план

Этапы практики, содержание выполняемых работ и заданий по программе практики	Сроки выполнения		Заключение и оценка выполнения	Подпись руководителя практики
	Начало	Окончание		
1	2	3	4	5

5. Место прохождения практики _____

Руководитель практики от кафедры Университета _____
 (подпись)

Руководитель практики от предприятия _____
 (подпись)

Задание принял к исполнению _____
 (подпись)

**Индивидуальный план магистранта
по преддипломной практике**

_____ (Ф.И.О.)

№	Содержание разделов работы; основные виды деятельности	Сроки выполнения	Отметка о выполнении

Подпись руководителя магистерской программы _____

Подпись магистранта _____

Образец оформления титульного листа отчета о прохождении практики

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова

Факультет _____ Кафедра _____
Направление/Специальность _____
Профиль/Специализация _____

О Т Ч Е Т

по _____ практике
(указать вид практики)

Выполнил студент гр. _____

(ФИО)

(подпись)

Проверили:

(должность, ФИО руководителя от предприятия)

(оценка)

(подпись)

МП

(дата)

(должность, ФИО руководителя от кафедры)

(оценка)

(подпись)

(дата)

Москва

20__

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова

Факультет _____ Кафедра _____

Направление/Специальность _____

Профиль/Специализация _____

ДНЕВНИК

_____ практики студента
(указать вид практики)

_____ учебной группы _____ курса

(фамилия, имя, отчество)

Начат _____

Окончен _____

Москва

20__

Место прохождения практики _____

Должность, ф.и.о. непосредственного руководителя практики от предприятия _____

УЧЕТ ВЫПОЛНЕННОЙ РАБОТЫ

Срок выполнения	Краткое содержание работы практиканта и указания руководителей практики	Отметка о выполнении работы (оценка и подпись руководителя практики)
02.02.15 – 09.02.15		

Студент – практикант _____ / _____ /
Подпись / *расшифровка подписи*

Образец оформления характеристики

ХАРАКТЕРИСТИКА - ОТЗЫВ
о работе студента с места прохождения практики

Характеристика - отзыв составляется на студента по окончании практики руководителем от предприятия (организации).

В характеристике-отзыве необходимо указать – фамилию, инициалы студента, место прохождения практики, время прохождения.

В характеристике-отзыве должны быть отражены:

- полнота и качество выполнения программы практики;
- отношение студента к выполнению заданий, полученных в период практики;
- оценка результатов практики студента, в том числе по четырех–балльной шкале

Пример: «Студент Иванов И.И. заслуживает оценки «отлично»

- проявленные студентом профессиональные и личные качества;
- выводы о профессиональной пригодности студента;
- компетенции, освоенные студентом, во время прохождения практики (в соответствии с утвержденным учебным планом).

Характеристика-отзыв оформляется **на бланке предприятия** (организации) и подписывается руководителем практики от предприятия (организации) и заверяется печатью.

Приложение 7

Центр развития карьеры
ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
Директору
Косаревой Ю.В.

Уважаемая Юлия Владимировна!

Настоящим письмом подтверждаем, что в соответствии с договором № _____ следующие студент(-ы) ____ курса факультета _____ ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» прошел(-а/-и) ознакомительную(производственную/преддипломную) практику в _____ (название организации, структурного подразделения):

Руководство практикой осуществлял(-а): _____

№	ФИО	Факультет	Курс	Сроки практики
1				

(Должность)

_____ (_____)
М.П. _____ Ф.И.О.

Письмо оформляется на бланке организации!