

**УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор Учреждения
образования «Белорусский
государственный
экономический университет»

_____ Садовский В.В.

«___» _____ 2016 г.

Регистрационный № _____

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

для специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность»
специализации 1-25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятии
общественного питания»

2016 г.

СОСТАВИТЕЛИ:

С.О. Белова, доцент кафедры экономики торговли и услуг Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», канд. экон. наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой экономики торговли и услуг
(протокол № 4 от 14.11. 2016 г.)

Советом факультета коммерции и туристической
(протокол № 3 от 23.11.2016 г.)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики
_____ П.И. Буторин

Ответственный за выпуск: С.О.Белова

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана в соответствии с образовательным стандартом специальности «Коммерческая деятельность» и учебным планом специализации: «Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания». Практика является частью образовательного процесса подготовки специалистов, продолжением учебного процесса в производственных условиях и проводится в торговых организациях, в учреждениях, организациях различных отраслей и форм собственности.

Цель преддипломной практики — овладение студентами практическими навыками и умениями, их подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности по специальности «Коммерческая деятельность».

Задачи производственной преддипломной практики

- закрепить и углубить полученные в университете профессиональные знания по специальным дисциплинам и дисциплинам специализации,
- проверить возможность самостоятельной работы в условиях реального сектора экономики, на предприятиях и в организациях,
- собрать и подготовить материал к написанию дипломной работы,
- овладеть практическими навыками и приемами решения конкретных задач, связанных с экономической деятельностью организаций осуществляющих торговую деятельность в современных условиях хозяйствования.

В соответствии с требованиями образовательного стандарта в ходе преддипломной практики должны быть:

- изучены учредительные документы, методические, инструктивные и нормативные материалы, а также материалы, характеризующие внешнюю среду функционирования организации;
- исследованы процессы изменения конкурентоспособности организации и факторы их обуславливающие;
- собран, систематизирован и обобщен первичный материал по вопросам, разрабатываемым студентом при выполнении дипломной работы;
- проведены самостоятельные расчеты и анализ необходимых экономических показателей.

В результате прохождения практики студент должен уметь:

- выявлять существующие и потенциальные возможности расширения доли организации на рынке;
- определять пути повышения и поддержания конкурентоспособности организации на рынке;
- определять возможные коммерческие риски и принимать меры по их уменьшению;
- организовывать взаимодействие торговых организаций с государственными органами управления;
- проводить экспресс-анализ хозяйственных ситуаций;
- разрабатывать оперативные, среднесрочные планы развития организации, в том числе бизнес-планы.

В результате прохождения практики студент должен иметь навыки:

- документального оформления хозяйственных операций, сбора, обработки необходимой информации, и ее использования при принятии управленческих решений;
- написания по результатам анализа хозяйственной деятельности пояснительной записки;
- работы в коллективе;
- обосновывать рекомендации по устранению выявленных проблем и предложить идеи для стратегического развития организации;
- применения программных продуктов, используемых организациями для автоматизированной обработки учетно-аналитической информации.

Практика начинается с ознакомления студентов с руководителем практики от организации, с организацией хозяйственной деятельности, условиями и режимом работы объекта практики, с внутренними локальными нормативными правовыми актами.

Студент изучает основные нормативные, законодательные акты и материалы, инструкции, положения, учредительные и другие документы, которыми руководствуются организации в своей деятельности.

Период проведения производственной преддипломной практики определяется учебными планами и графиком учебного процесса на учебный год специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» соответствующих форм обучения.

Продолжительность производственной преддипломной практики для студентов дневной формы обучения - 8 недель, заочной – 4 недели.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Практика студентов организуется на основании договоров, заключаемых с организациями Республики Беларусь независимо от их формы собственности и подчиненности, соответствующими профилю подготовки специалистов.

В качестве организаций для прохождения преддипломной практики кафедрой экономики торговли и услуг совместно с деканатом факультета коммерции и туристической индустрии, как правило, выбираются организации общественного питания различных форм собственности, соответствующие профилю подготовки специалистов в университете по специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» специализации 1-25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания».

С разрешения кафедры место практики может быть выбрано студентом самостоятельно при условии соответствия организации требованиям, обеспечивающим выполнение программы практики в полном объеме. В этом случае студент представляет на кафедру экономики торговли гарантийное письмо организации о согласии принять его на практику. В последующем с этой организацией заключается договор.

Предприятия, организации, учреждения, используемые в качестве баз практики, должны отвечать следующим требованиям:

- наличие структурных подразделений и/или специалистов по профилю специальности и специализации;

- возможность квалифицированного руководства практикой студентов;
- возможность предоставления студенту права пользования имеющейся литературой, технической и другой документацией, необходимой для выполнения программы практики и написания дипломной работы.

Обязанности студента и руководителя от организации определяются кафедрой в соответствии с Положением о практике студентов в учреждении образования «Белорусский государственный экономический университет», утвержденным приказом ректора БГЭУ от 13.03.2012г. № 215-А.

До начала практики студент обязан полностью выполнить учебный план за соответствующий курс, согласовать с руководителем практики от вуза все организационные вопросы. Студент должен явиться на место прохождения практики в срок, установленный учебным планом. Опоздание на практику без уважительных причин является нарушением учебной дисциплины и влечет за собой продление срока практики. Уважительные причины опоздания должны быть подтверждены соответствующим документом.

На студентов-практикантов распространяется режим рабочего дня, действующий в данной организации. Исходя из особенностей организации, режим работы для студентов-практикантов может быть установлен распоряжением руководителя организации. При зачислении студентов на штатные должности в период практики на них распространяется законодательство о труде и правила внутреннего трудового распорядка организации. Отпускать студентов с практики по уважительным причинам имеет право декан или руководитель практики от университета и организации. В случае пропусков практика студенту продлевается на соответствующий срок.

Во время преддипломной практики студенты выполняют конкретные задания, предусмотренные должностными обязанностями квалификационной характеристики Единого квалификационного справочника должностей служащих по соответствующей должности, требующей данного уровня образования.

Оформление на практику и назначение руководителя осуществляет отдел кадров (специалист по кадрам) организации по предоставленному студентом направлению.

Руководство практикой студентов в организации приказом руководителя возлагается на высококвалифицированных специалистов структурных подразделений, имеющих высшее специальное образование.

Студент должен ознакомить руководителя от организации с программой практики, согласовать с ним календарный план-график на весь период, который отражается в дневнике. В первый день практики студент проходит инструктаж по технике безопасности и охране труда, знакомится с правилами трудового распорядка, порядком получения документов и материалов.

Студент обязан вести дневник, в который ежедневно вносятся записи по отдельным вопросам в соответствии с программой практики. Дневник должен постоянно находиться у студента и представляется руководителю от кафедры при посещении им места практики, а также руководителю от организации по требованию.

Руководство практикой студентов осуществляется преподавателями кафедры экономики торговли и услуг совместно с руководителем от организации.

Руководитель практики от организации:

- организует инструктаж студентов по технике безопасности и ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и самой организацией,
- в соответствии с содержанием программы организует работу студента, составляет индивидуальный календарный план прохождения практики, обеспечивает нормальные условия для прохождения практики,
- назначает дни и часы консультаций и консультирует студентов по вопросам, предусмотренным программой,
- при необходимости корректирует, по согласованию с руководителем практики от университета индивидуальное задание и организует его выполнение,
- содействует подбору необходимых материалов для написания дипломной работы, выполнения программы практики и индивидуального задания,
- привлекает студентов к выполнению поручений организации, обусловленных производственной необходимостью, к участию в общественных мероприятиях коллектива организации,
- контролирует соблюдение трудовой дисциплины, ведение дневника и т.п.

После окончания практики руководитель от организации заверяет записи в дневнике студента, выдает ему характеристику, заверенную печатью, проверяет отчет студента по практике, заверяет его подписью и печатью,.

Руководитель практики от кафедры:

- обеспечивает учебно-методическую помощь студентам в освоении программы практики,
- привлекает к участию в научно- исследовательской работе,
- определяет индивидуальные задания на основе плана работы кафедры или по согласованию с заведующим кафедрой,
- проводит консультации и собеседования по изучению отдельных вопросов программы и написанию отчетов по практике, а также для выявления степени усвоения вопросов программы практики, контролирует ее выполнение,
- осуществляет постоянную связь с руководителем практики от организации, согласовывает с ним размещение практикантов по рабочим местам (отделам, управлениям) и решает другие организационные вопросы,
- контролирует ход написания дипломной работы,
- проверяет отчет по практике, готовит отзыв и принимает участие в комиссии по защите отчетов.

СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

При прохождении преддипломной практики в зависимости от места практики, формы обучения и других факторов руководитель практики от университета определяет для студента приоритетный раздел, направление или проблему для углубленной проработки и изучения. Остальные моменты могут носить информативный характер или разрабатываться в рамках экспертной оценки студента.

1. Организационно-экономическая характеристика организации общественного питания (другого объекта практики)

Преддипломная практика начинается с ознакомления с объектом практики, его уставом и составления организационно-экономической характеристики организации.

Организационно-экономическая характеристика организации должна быть дана на основе изучения следующих вопросов и показателей:

- тип объекта, формат, место расположения, сегмент рынка, специализация, рыночная доля;
- хозяйственно-правовая форма, собственники, учредители или подчиненность, источники формирования капитала, виды деятельности, режим работы,
- характеристика экономического потенциала организации, материально-техническая база организации,
- состав помещений, количество мест в обеденном зале, оснащенность и обеспеченность оборудованием, эстетическое оформление интерьера, эффективность использования оборудования и площадей, программное обеспечение;
- обслуживаемый контингент, формы обслуживания; оказываемые услуги;
- хозяйственные связи, основные поставщики и условия поставок;
- численность, структура, квалификация персонала, формы регулирования трудовых отношений (коллективный договор, трудовые договора, контракты), формы и системы оплаты труда;
- формы стимулирования продаж;
- организационная структура управления организацией (в виде схемы);
- оценка основных экономических результатов деятельности организации общественного питания за отчетный год в сравнении с предыдущим.

2. Внешняя среда функционирования организации

На основе статистических данных и бизнес-информации, используя различные экономико-статистические, экономико-математические методы и метод экспертных оценок необходимо проанализировать нижеизложенные вопросы **применительно к деятельности конкретного объекта практики**, выявить тенденции и дать прогноз развития на перспективу. **При этом могут быть рассмотрены как все, так и наиболее значимые факторы.**

2.1. Анализ факторов внешней среды определяющих экономическую среду организации.

- темпы изменения валового внутреннего продукта на душу населения;
- развитие источников товарных ресурсов с учетом специализации организации; развитие отраслей пищевой промышленности;
- демографические факторы;
- денежные доходы (покупательные фонды населения) и структура расходов; доля расходов на питание вне дома;
- исследование потребности в объектах питания различных форматов;
- индексы изменения цен и тарифов на услуги;
- информационное обеспечение деятельности субъектов ресторанного бизнеса;
- развитие предпринимательства в Республике Беларусь как условие развития ресторанного бизнеса;
- нормативно-правовое обеспечение как условие развития ресторанного бизнеса, формы воздействия государства на деятельность субъектов ресторанного бизнеса и т.д.

2.2. Анализ рынка, рыночной ситуации и рыночного положения организации:

2.2.1. Анализ привлекательности ресторанного бизнеса для потенциального инвестора.

2.2.2. Анализ тенденций развития ресторанного бизнеса:

- тенденции изменения структуры сети объектов питания;
- объемы и темпы изменения товарооборота общественного питания в действующих и сопоставимых ценах;
 - объемы и темпы изменения товарооборота в территориальном разрезе и ценовом сегменте и по формам собственности;
 - тенденции изменения структуры товарооборота;
 - направления изменения потребительского поведения (стоимость чека и др.);
 - обеспеченность местами в расчете на 1 тыс. жителей и объектами питания на 10 000 жителей (в сравнении с мировыми, европейскими стандартами, аналогичными показателями России и Казахстана (в рамках интеграционных объединений));
 - особенности формирования меню и его изменение в течение дня (недели) для конкретного сегмента рынка;
 - услуги, оказываемые ресторанами и их влияние на рост товарооборота общественного питания.

2.3. Анализ положения организации на рынке (детально данный раздел изучается в случае непредставления студенту статистической и бухгалтерской отчетности):

- исследование конкуренции на исследуемом сегменте рынка: конкуренты, формы конкурентной борьбы (в т.ч. изучаются торговые объекты, оказывающие услуги питания); конкурентные преимущества;
- сегмент рынка, на котором функционирует организация; рыночная доля рынка, занимаемая организацией;
- исследование особенностей спроса потенциальных гостей на продукцию

и услуги общественного питания; средняя стоимость чека;

- конкуренты и партнеры организации;
- стратегия маркетинга, реализуемая организацией;
- основные преимущества и недостатки рыночного положения и состояния организации.
 - комплексная оценка внешней и внутренней среды организации, объекта, (SWOT-анализ)

3. Анализ экономических результатов деятельности организации общественного питания (другого объекта практики)

Анализ деятельности является неотъемлемым этапом планирования, прогнозирования и принятия управленческих решений и предшествует им. Степень глубины и широты анализа определяется рядом факторов, в том числе возможностью получения достоверной информации, продолжительностью анализируемого периода, возможностью применения конкретных приемов и методов анализа. **С учетом наличия этих и прочих факторов студент самостоятельно, по согласованию с руководителями практики от кафедры и организации принимает решение о конкретном варианте анализа.**

На данном этапе студент на основе данных действующей статистической, бухгалтерской, финансовой и оперативной отчетности (при возможности их получения), методических рекомендаций, нормативно-правовых, инструктивных материалов, производит анализ и оценку результатов финансово-хозяйственной деятельности и финансового состояния организации за отчетный год и в динамике по направлениям предстоящего прогнозирования деятельности.

3.1. Анализ товарооборота.

На основе данных форм статистической и бухгалтерской отчетности **(используемые формы отчетности указать в отчете о прохождении преддипломной практики обязательно)** необходимо определить:

- а) динамику товарооборота в действующих и сопоставимых ценах;
- б) изменения в составе и структуре товарооборота;
- в) влияние на товарооборот отчетного периода внешних и внутренних факторов **(проведение факторного анализа обязательно)**;
- г) показатели товарооборачиваемости организации питания, тенденции и причины ее изменения и направления ускорения;
- д) неиспользованные резервы увеличения товарооборота, выявленные в процессе проведенного анализа и необходимые меры по их реализации;
- е) изучить формы и методы стимулирования продаж (действующие программы лояльности) и их влияния на развитие товарооборота;

3.2. Анализ показателей по труду и заработной плате.

На основе данных форм централизованных государственных статистических наблюдений по труду **(используемые формы отчетности указать в отчете о прохождении преддипломной практики обязательно)** произвести изучение и анализ показателей по труду и заработной плате в следующей последовательности:

— изучить и описать действующей систему стимулирования труда в организации питания;

— проанализировать динамику численности работников за отчетный период; изменения в функциональном и профессионально-квалификационном составе кадров; рассчитать показатели движения кадров, эффективности использования трудовых ресурсов, фонда заработной платы (**проведение факторного анализа обязательно**) и исследовать возможные резервы повышения производительности труда за счет различных факторов, например, внедрения инновационного оборудования, инновационных технологий в формы обслуживания и проч.

3.3. Анализ доходов организации общественного питания.

По данным приложения к балансу «Отчет о прибылях и убытках» ф-2 определить и проанализировать за отчетный период:

— состав и структуру доходов организации питания;

— **провести факторный анализ доходов:** количественно оценить влияние изменения объема и структуры товарооборота, среднего уровня доходов от реализации и др. факторов на доходы организации питания.

Изучить политику ценообразования организации питания, дифференциацию ценовой политики по конкретным позициям блюд в меню на основе изучения популярности и рентабельности блюда в меню, обосновать рекомендации по оптимизации ассортиментной и ценовой политики с целью увеличения доходности организации питания.

3.4. Анализ прибыли и рентабельности.

— проанализировать состав и структуру прибыли организации питания;

— **рассчитать влияние на прибыль основных факторов:** изменения объема товарооборота, средних уровней доходов и расходов на производство и реализацию;

При наличии соответствующей информации изучить динамику расходов на производство и реализацию (возможно в постатейном разрезе) и оценить их влияние на прибыль; определить пути и резервы экономии расходов по отдельным статьям.

— произвести анализ рентабельности за отчетный период, используя различные методы ее измерения;

— разработать рекомендации по увеличению прибыли и повышению рентабельности хозяйственной деятельности.

3.5. Анализ финансового состояния.

На основе данных баланса организации и приложений к нему произвести анализ финансового состояния организации общественного питания за отчетный период (при предоставлении данной отчетности студенту). В процессе анализа изучить:

— изменения в объеме, составе, структуре активов организации, за отчетный период, и оценить эффективность управления активами (предварительно рассчитав показатели эффективности их использования);

- структуру капитала и эффективность его использования, обеспеченность собственным оборотным капиталом;
- провести коэффициентный анализ финансовой устойчивости, платежеспособности, деловой активности и рентабельности организации питания;
- оценить ликвидность бухгалтерского баланса и тип платежеспособности организации.

4. Прогнозирование основных показателей хозяйственной деятельности и оценка перспектив развития организации

На заключительном этапе практики студент с учетом выявленных в процессе анализа резервов увеличения товарооборота, доходов, прибыли, снижения расходов на производство и реализацию разрабатывает планы-прогнозы по основным показателям на предстоящий плановый период с соответствующим экономическим обоснованием. При отсутствии фактических данных за текущий предплановый год необходимо рассчитать ожидаемое выполнение показателей с использованием различных методов, изучаемых в соответствующих темах курса (товарооборот, доходы, расходы и др.)

Планы-прогнозы товарооборота, доходов, прибыли **выполнить в разных вариантах** и выбрать оптимальный вариант с учетом достигнутого уровня показателей в двух предшествующих периодах и возможных изменений в условиях хозяйствования в предстоящем году.

При составлении прогноза доходов и товарооборота, используйте метод целевого формирования прибыли, предусматривающий получение прибыли, необходимой для нормального функционирования организации на рынке. Для составления других вариантов прогноза могут быть использованы экономико-статистические, экономико-математические и другие методы, приемлемые с учетом условий и перспектив деятельности организации.

Надежность составленных прогнозов необходимо подтвердить расчетом критических величин: (точки безубыточности, критической величины доходов от реализации товаров, запаса финансовой прочности) и индексной моделью стратегического управления товарооборотом и прибылью, ориентированного на эффективное функционирование организации на рынке, например:

$$I_p > I_t > I_{рес} > I_{фзп},$$

где I_p – индекс изменения прибыли,

I_t – индекс изменения товарооборота,

$I_{рес}$ – индекс изменения суммы основных фондов и оборотных средств,

$I_{фзп}$ – индекс изменения фонда заработной платы.

В заключительной части раздела 4 с учетом составленного прогноза основных показателей дать оценку перспектив развития организации в планируемом году и рекомендации (предложения), направленные на практическую реализацию выявленных в процессе проведенного анализа неиспользованных резервов роста товарооборота, прибыли и укрепления финансового состояния.

В случае непредставления студенту статистической и бухгалтерской отчетности студенту необходимо провести самостоятельные исследования на основании которых:

– представить характеристику организации и стратегию ее развития на основании проведения SWOT - анализа;

– проанализировать рынок, на котором функционирует организация питания, и описать действующие и возможные перспективные маркетинговые стратегии;

– дать описание производимой и реализуемой продукции и ее соответствия предъявляемому спросу;

– изучить политику ценообразования организации питания, дифференциацию ценовой политики по конкретным позициям блюд в меню на основе изучения популярности и рентабельности блюда в меню, обосновать рекомендации по оптимизации ассортиментной и ценовой политики с целью увеличения доходности организации питания;

– глубоко изучить и описать работу одной из функциональных служб организации питания;

– изучить и описать действующей систему стимулирования труда организации питания и определить возможные направления увязки методов стимулирования труда с результатами работы организации;

–изучить и описать используемые в организации питания инновации во всех процессах торгово-производственной деятельности: производстве; управлении производством; технологии механической и тепловой обработки и приготовления блюд, охлаждения полуфабрикатов и готовой продукции, увеличения сроков хранения полуфабрикатов и готовой продукции, упаковывания готовой продукции; обслуживания; работы с поставщиками, персоналом; рекламе; логистическом процессе; управлении; выборе формата и концепции организации; технологии проектирования организаций питания и др.;

– изучить действующие программы лояльности и оценить целесообразность их применения;

– выделить основные конкурентные преимущества исследуемой организации;

– оценить конкурентоспособность организации (направления и методы оценки определить самостоятельно);

–принять участие в подведении итогов работы организации питания, дать оценку перспектив развития организации питания в планируемом году и принять участие в разработке комплексного плана мероприятий по реализации путей и резервов роста товарооборота, прибыли, улучшения обслуживания, наиболее полного удовлетворения спроса потребителей на продукцию и услуги общественного питания;

–определить целевые установки и стратегию развития организации на среднесрочный период.

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

В период прохождения преддипломной практики студенту может быть дано индивидуальное задание на одну из актуальных тем, по своей специальности. Тема индивидуального задания определяется руководителем практики от кафедры с учетом специфики объекта практики и проблем, требующих решения. В качестве темы индивидуального задания может быть предусмотрено углубленное изучение отдельных, наиболее важных вопросов, связанных с темой будущей дипломной работы, тематики НИР кафедры и индивидуальных научных исследований студента. Объем индивидуального задания 5-6 страниц.

В рамках индивидуального задания следует (примерный перечень заданий):

1. Охарактеризовать тип финансовой политики организации.
2. Провести оценку финансового поведения организации питания.
3. Провести анализ эффективности использования экономического потенциала организации по обобщающим показателям.
4. По результатам прохождения преддипломной практики в обязательном порядке сформулировать и обосновать бизнес-идею развития организации питания и обозначить основные этапы ее реализации.

ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА

По окончании практики студент составляет письменный отчет по результатам ее прохождения в объеме до 40 страниц текста и представляет в установленный срок на кафедру экономики торговли и услуг.

Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики и весь материал, отражающий содержание разделов программы практики, календарного плана и индивидуального задания (при его наличии). Учебный материал в отчете не отражается.

Отчет должен включать:

- титульный лист с указанием наименования базы практики, места ее прохождения, фамилии, имени, отчества студента с указанием курса, специальности, срока практики, а также руководителей практики от вуза и от организации (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- содержание с перечнем всех разделов, подразделов с указанием страниц;
- основную часть с описательным, графическим и иллюстративным материалом;
- индивидуальное задание;
- заключение;
- приложения к отчету.

В отчете по каждому из направлений, включенных в программу, необходимо сделать аргументированные выводы и отразить собственное мнение.

По окончании практики непосредственный руководитель практики от организации оформляет в дневнике письменный отзыв о прохождении

практики студентом. Также в дневнике в обязательном порядке должны найти отражение отзывы студента и руководителя практики от университета о соответствии базы практики предъявляемым требованиям.

Отчет о практике должен быть подписан студентом, непосредственным руководителем практики от организации и утвержден руководителем (заместителем руководителя) организации (заверен печатью).

Для оформления отчета студенту предоставляются в конце практики 2-3 дня. Отчет должен быть оформлен в соответствии с требованиями стандарта СТП 20-05-2008 «Система менеджмента качества. Правила оформления студенческих работ».

5. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРАКТИКИ

Дневник практики и отчет о практике в течение трех дней после прибытия с практики сдаются студентом на кафедру экономики торговли и услуг. Отчет проверяется руководителем практики от кафедры, который дает заключение о качестве отчета и допуске к защите.

В течение первых двух недель после окончания практики в соответствии с графиком образовательного процесса руководитель практики от кафедры организует защиту отчёта. По результатам защиты отчёта выставляется оценка.

Студенты заочной формы обучения образования сдают отчеты по практике в сроки, определенные графиком учебного процесса и учебным планом и утвержденные приказом ректора.

При проведении защиты отчета студент представляет дневник практики с письменным отзывом непосредственного руководителя практики от организации о прохождении практики и отчет о выполнении программы практики.

Отметка по практике заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Студент, не выполнивший программу практики, а равно получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную отметку при защите отчета по практике, повторно направляется на практику в свободное от учебы время. При этом сохраняется предусмотренная учебным планом продолжительность практики. Если у студента к тому же имелась академическая задолженность по двум дисциплинам по итогам предыдущей экзаменационной сессии, он подлежит отчислению из университета.

По итогам практики могут проводиться научно-практические конференции, семинары, круглые столы с участием студентов, преподавателей университета, руководителей от организаций и предприятий и ведущих специалистов-практиков.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Содержание работы	Продолжи- тельность, дни*	
		днев ное	заочн ое
1.	Оформление на практику и общее ознакомление с организацией	1	1
2.	Организационно-экономическая характеристика организации общественного питания	2	2
3.	Анализ внешней среды функционирования организации	10	5
4.	Анализ экономических результатов деятельности организации общественного питания	17	5
5.	Прогнозирование основных показателей хозяйственной деятельности и оценка перспектив развития организации	17	5
6.	Оформление отчета по производственной практике и индивидуального задания	3	2
	ВСЕГО	50	20

* Продолжительность отдельных этапов практики в рекомендуемом календарно-тематическом плане установлена исходя из 5-дневной рабочей недели. В случае иной продолжительности рабочей недели календарно-тематический план должен быть скорректирован.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Образец титульного листа отчета о прохождении производственной
преддипломной практики

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
УО «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра экономики торговли и услуг

ОТЧЕТ

о прохождении производственной преддипломной практики

с ___ 20__ г. по ___ 20__ г.

В _____
(наименование организации – базы практики)

города _____

Студента (ки) ФКТИ, _ курса, гр. _____ _____ формы обучения	<u>подпись</u> дата	ФИО
Руководитель от организации (должность)	<u>подпись</u> дата	ФИО
Руководитель от БГЭУ (должность, ученая степень)	<u>подпись</u> дата	ФИО

МИНСК 20__