Министерство образования Саратовской области

ГБПОУ СО «Ершовский агропромышленный лицей»

ДНЕВНИК

производственной практики

по профессии: 35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»

обучающийся группы №14, 1 курса

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приказ директора лицея о направлении

на практику №\_\_\_\_от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.

Предприятие\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адрес\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Руководитель практики от предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Должность\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № телефона\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ПРАВИЛА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. Обучающиеся при прохождении производственной практики должны выполнять

работы согласно учебному плану училища

2. Руководителем производственной практики является мастер производственного

обучения

3. Непосредственным и постоянным руководителем при прохождении

производственной практики на предприятиях является наставник, к которому

прикрепляется обучающийся

4. Продолжительность рабочего дня и распорядок работы для обучающихся-

практикантов определяются режимом работы предприятия

5. Учащиеся, при прохождении производственной практики, обязаны соблюдать

правила общей, пожарной и электробезопасности

6. Практиканты должны ежедневно вести дневник, в котором записывается работа,

выполненная за день и затраченное время. Качество выполненной работы подтверждается оценкой и росписью наставника

7. Обучающиеся обязаны иметь при себе дневник и предъявлять его по требованию

наставника, мастера производственного обучения и контролирующих лиц, а после

окончания производственной практики сдать дневник мастеру производственного

обучения для проверки

**П Р АВ И Л А**

**ведения дневника производственного обучения**

1. Дневник является основным документом, подтверждающим прохождение производственной практики.
2. Дневник заполняется обучающимся ежедневно.
3. В графе «Наименование и краткое содержание выполненных работ» учащийся указывает инструмент, оборудование, приспособления, материалы и технологию работ.
4. Ежедневно после проверки дневника инструктор производственного обучения оценивает работу обучающегося и расписывается в нем.
5. По окончании производственного обучения заполненный дневник с краткой производственной характеристикой и заверенный печатью предприятия сдается мастеру производственного обучения.

**Индивидуальный план**

**прохождения производственной практики**

|  |
| --- |
| **Формулировка задания** |
| **Цель:**закрепление знаний полученных в процессе изучения профессионального модуля ПМ.01 «Уход за сельскохозяйственными животными, производство, хранение и переработка продукции животноводства и сельской усадьбы» |
| Содержание практики:1. Изучить

современные производственные процессы и технологии ухода за сельскохозяйственными животными, производства, хранения и переработки продукции животноводства и сельской усадьбы |
| 2. Практически выполнить: -планирование животноводческих работ в сельской усадьбе;-механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными-технологические процессы приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования-процесс доения коров с соблюдением необходимых зоологических и ветеринарных требований-процесс подготовки продукции животноводства к реализации или использованию-процесс переработки молока в сельской усадьбе-процесс переработки мяса в сельской усадьбе |
| 3. Приобрести навыки:ухода за сельскохозяйственными животными, производства, хранения и переработки продукции животноводства и сельской усадьбы |

Задание выдал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Содержание производственной практики по ПМ.01 «**Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства и сельской усадьбы **»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Название темы | Виды выполняемых работ | Кол-во часов на тему |
| 1 | Тема 01.1Ознакомление с промышленным животноводческим комплексом.  | - ознакомление с организацией труда на животноводческом комплексе-инструктаж по технике безопасности- ознакомление с режимом труда на животноводческом комплексе- ознакомление с продукцией животноводства (молоко, мясо, сало, яйца и т. д.) | 6 |
| 2 | Тема 01.2 Кормление коров и нетелей | - выполнение работ по составление рациона-подбор кормов по структуре рациона-составление суточных рационов для различных половозрастных групп животных | 6 |
| 3 | Тема01.3Кормление нетелей. | Выполнение работ по определению качества кормов и воды.-подготовка кормов к скармливанию-выполнение работ по раздаче и хранению кормов |  |
| 4 | Тема 01.4 Пастбищное содержание молодняка и взрослого поголовьяНагул крупного рогатого скота. | - подбор высокопродуктивных культурных пастбищ и сенокосов - определение сроков их использование в зависимости от климатических и хозяйственных условий.- подбор культур | 6  |
| 5 | Тема 01.5 Машинное доение коров в стойловый и пастбищный периоды. | - работы по подбору доильного оборудования в зависимости от размера фермы или комплекса-правила машинного доения коров-гигиена машинного доения коров-работа операторов на различных доильных аппаратах-подготовка вымени к доению-уход за выменем-доение новотельных коров-доение высокопродуктивных коров-доение на передвижных доильных установках при пастбищном содержании. | 6 |
| 6 | Тема01.6Машинное доение коров в стойловый и пастбищный периоды. | -доение высокопродуктивных коров-доение на передвижных доильных установках при пастбищном содержании |  |
| 7 | Тема 01.7 Прием, учет и первичная обработка молока | - выполнение работ по приемке и учету молока-выполнение контрольных доек-выполнение пересчета сдоенного молока-выполнение порядка расчета надоя молока на одну фуражную корову-выполнение пересчета количества молока из весового исчисления (кг) в объеме (л) и обратно | 6 |
|  |  | - выполнение пересчета количества молока на базисная жирность-определение среднего процента жира в молоке за период лактации |  |
| 8 |  Тема 01.8 Прием, учет и первичная обработкамолока | - определение среднего процента жира в нескольких партиях молока-выполнение пересчета количества сливок на базисную жирность-выполнение контроля качества молочного сырья при приемке на молокоперерабатывающее предприятие-выполнение способов очистки и охлаждения молока-работы по использованию воды, льда, хладагентов | 6 |
| 9 |  Тема 01.9 Подготовка кормов к скармливанию. Раздача кормов животным в хозяйстве. Поение животных | - работы по определению химического состава и питательной ценности различных видов кормов-определение норм кормления для разных половозрастных групп скота-выполнение работ по кормлению сельскохозяйственных животных с учетом их возраста, живой массы, физиологического состояния. Продуктивности- выполнение распорядка раздачи кормов-выбор водоисточников и их использование-выполнение технологии поения животных-выполнение технологии подогрева воды-выполнение норм расхода воды на одну голову в сутки-выполнение расчета потребности различных видов и полувозрастных в воде-выполнение расчета потребности животноводческого комплекса в воде-выполнение гигиены поения животных(зимнего и летнего), контроль качества воды  | 6 |
| 10 | Тема 01.10 Уборка и транспортировка навоза | - выполнение уборки помещений, стойл, проходов вручную.- выполнение удаление навоза механическим способом-выполнение удаление навоза гидравлическим способом-выполнение подстилки стойл вручную | 6 |
| 11 | Тема 01.11Поддержание оптимального микроклимата в животноводческом помещении | -проведение химического состава и физических свойств атмосферного воздуха в животноводческом помещении-проведение очистки воздуха в животноводческом помещении- проведение мероприятий, предупреждающих высокую влажность воздуха, механическую загрязненность.-проведение мероприятий (работ) по поддержанию оптимальной температуры в животноводческом помещении | 6 |
| 12 | Тема 01.12Уход за новорожденными животными. | -кормление**,** содержание и уход за молодняком-выращивание здорового молодняка-**-** выполнение профилактики заболеваний-очистка и дезинфекция секций-кормление и содержание телят 4-х месяцев- выпойка телят молозивом, обратом, молоком- кормление телят сочным и грубым кормом | 6 |
|  | Итого |  | **72** |

ОТЧЕТ О ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(заполняется учащимся)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата | Виды работ | Оценка | Объем выполненных работ в часах | Подпись руководителя работ |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

На обучающегося ГБПОУ СО «Ершовский агропромышленный лицей»

Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Курс\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ группа №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Профессия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фактически работал с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г

На \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование предприятия)

Выполнил программу практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отзыв\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

Знание теории \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Практические навыки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Трудовая дисциплина \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Итоговая оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Руководитель предприятия:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (ФИО)

М. П.

**Контрольные проверки**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| дата | замечания | подпись |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Итоги производственной практики**

Замечания по дневнику \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Итоговая оценка по практике\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

МП

**Аттестационный лист учебной практики**

1. ФИО обучающегося, группы №14, по профессии «Хозяйка(ин) усадьбы».

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

2.Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

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

1. Время проведения практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

1. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика

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

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

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

Дата Подпись руководителя практики,

 ответственного лица организации

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

 м. п.

**Аттестационный лист производственной практики**

1. ФИО обучающегося, группы №14, по профессии «Хозяйка(ин) усадьбы»

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

2.Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

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

1. Время проведения практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

1. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика

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

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

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

Дата Подпись руководителя практики,

 Ответственного лица организации

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

 м.п.