

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ
ООО «ЗЕЛЫГРОС»
АССИСТЕНТ УПРАВЛЯЮЩЕГО ТЦ
ЕГОРОВА О.В.



УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА
САМОХВАЛОВ С. В.
« 28 » августа 2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

по специальности

38. 02. 05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

- ПМ.01 Управление ассортиментом товаров
- ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров
- ПМ.03 Организация работ в подразделении организации
- ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
- ПМ.05 Выполнение работ по профессии Продавец продовольственных товаров

Волгоград
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики (по профилю специальности).....	4
2. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности).....	7
3. Условия реализации программы производственной практики (по профилю специальности).....	10
4. Приложения	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Цели и задачи практики

Рабочая программа производственной практики— является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров** и реализуется поэтапно в составе каждого основного вида деятельности (ВПД):

ПМ 01 Управление ассортиментом товаров

ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

ПМ 03 Организация работ в подразделении организации

ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочим, должностям служащих (продавец продовольственных товаров)

1.2. Требования к результатам освоения практики

В ходе освоения программы практики у студента должны быть сформированы:

Общие компетенции

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 . Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

ПК 3.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 3.5. Оформлять учетно-отчетную документацию.

ПК 5.1. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 5.2. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 5.3. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов

Предметом оценки по производственной практике по профилю специальности является приобретение практического опыта (ПО) по:

ПМ 01 Управление ассортиментом товаров:

- анализа ассортиментной политики торговой организации;
- выявления потребности в товаре (спроса);
- участия в работе с поставщиками и потребителями;
- приемки товаров по количеству и качеству;
- размещения товаров;
- контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;
- обеспечения товародвижения в складах и магазинах;
- эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;
- участия в проведении инвентаризации товаров.

ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров:

- идентификации товаров однородных групп определенного класса;
- оценки качества товаров;
- диагностирования дефектов;
- участия в экспертизе товаров.

ПМ 03 Организация работ в подразделении организации:

- планирования работы подразделения;
- оценки эффективности деятельности подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочим, должностям служащих (продавец продовольственных товаров):

- приемки товаров по количеству и качеству;
- размещения товаров;
- участия в проведении инвентаризации товаров;
- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

1.3. Базы практики

Программа практики по профилю специальности предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- соответствие специальности и виду практики;
- необходимые отрасли и сферы деятельности, предусмотренные программой;
- оснащённость современными аппаратно- программными средствами;
- оснащённость необходимым оборудованием;
- квалифицированные кадры для руководства практикой студентов.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ПОО. Практика проводится в организациях различных организационно- правовых форм особенности на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и ПОО.

В договоре ПОО и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на практику.

1.4. Организация практики

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в колледже разработана следующая документация:

- договоры об организации и проведении практики студентов;
- приказ образовательного учреждения о направлении студента на практику;

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- календарно-тематический план;
- перечень учебно-производственных работ;
- форма дневника-отчета о выполнении задания.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- ежегодное обновление содержания рабочей программы практики;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

До начала практики преподаватель, ответственный за прохождение практики студентов, проводит инструктаж по организации всех видов практики и техники безопасности с оформлением протокола (приложение 1). Инструктаж по практике с учетом возрастных особенностей практикантов, учитывая склонность к недооценке потенциально опасных ситуаций и отсутствие необходимых навыков и опыта.

При проведении инструктажа по практике преподаватель, ответственный за практику, выдает каждому студенту бланк характеристики, с оформлением общими компетенциями по каждому модулю и виду практики.

На инструктаже рассматриваются следующие основные вопросы:

- ознакомление студента с распределением по базам практики, назначение руководителя практики от предприятия;
- порядок выполнения тематического плана;
- выдача студентам образцов аттестационного листа, дневника – отчета по практике;
- общие указания по соблюдению мер по технике безопасности в организациях.
- вопросы трудовой дисциплины во время прохождения практики в соответствии с Трудовым кодексом РФ.

В период практики для студентов проводятся консультации по выполнению программы практики по следующим основным разделам:

- ознакомление с организацией;
- изучение работы отделов организации;
- выполнение тематического плана;
- оформление отчетных документов по практике.

Обучающиеся при прохождении практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.5. Контроль работы обучающихся и отчетность

По итогам практики обучающиеся предоставляют аттестационный лист (приложение 4), характеристику (приложение 5), дневник-отчет (приложение 6).

Целью оценки по практике является оценка освоения:

- профессиональных и общих компетенций;
- практического опыта.

Оценка по практике производится с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Итогом практики является зачет, который выставляется руководителем практики от учебного заведения.

Обучающиеся, не выполнившие план практики, не допускаются к сдаче квалификационного экзамена.

1.6. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа рассчитана на прохождение обучающимися производственной практики в объеме **180 часов**. В том числе:

ПМ 01 Управление ассортиментом товаров-72 часа;

ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров-36 часов;

ПМ 03 Организация работ в подразделении организации-36 часов

ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочим, должностям служащих (продавец продовольственных товаров) -36 часов

2.2. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности)

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	Содержание видов работ по модулям		Объем часов	Освоенные компетенции
1	2		3	4
Вводный инструктаж	<i>Цели и задачи производственной практики</i>			
		Ознакомление с базой предприятия, режимом работы, техникой безопасности.	2	
ПМ 01 Управление ассортиментом товаров	<i>Виды работ</i>		70	
	1.	Ознакомление с документами, регламентирующими деятельность конкретного розничного торгового предприятия. Характеристика предприятия в соответствии с ГОСТ Р 51773-2001 «Розничная торговля. Классификация предприятий».	6	ОК 1-ОК9; ПК1.1- ПК1.4
	2.	Определение организационно-правовой формы собственности, ассортиментного профиля, формы продаж. Изучение организации охраны труда, режима работы предприятия	4	
	3.	Изучение планировки торгового зала и выкладки товаров с учетом требований мерчендайзинга.	4	
	4.	Анализ поставщиков конкретной торговой организации. Определение критериев выбора поставщиков.	6	
	5.	Проведение анализа ассортимента товаров конкретной торговой организации Определение ассортимента магазина, отдела по числу учитываемых признаков, по степени детализации.	6	
	6.	Ознакомление со структурой ассортимента. Расчет широты, полноты, степени обновления и устойчивости ассортимента магазина, отдела.	18	
	7.	Формирование ассортимента товаров для конкретной торговой организации по	6	

Аттестация		результатам анализа. Разработка рекомендаций по формированию ассортимента конкретной торговой организации.		
	8.	Ознакомление с информационным обеспечением товародвижения в магазине. Ознакомление со средствами информации, используемыми в магазине, отделе Анализ средств информации в торговом предприятии.	6	
	9.	Ознакомление с состоянием организации рекламы в магазине, отделе. Анализ использования различных средств внутрифирменной рекламы в магазине, отделе.	6	
	10.	Ознакомление с другими средствами информации, используемые в магазине, отделе. Установление соответствия данных, приведенных на маркировке товаров, регламентированным действующим стандартам.	6	
	Зачет			
Всего			72	
Вводный инструктаж	Цели и задачи производственной практики		2	
		Ознакомление с базой предприятия, режимом работой, техникой безопасности		
ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров	Виды работ		34	ОК 1-ОК9; ПК2.1- ПК2.3
	1.	Определение методики проведения исследований по органолептическим и физико-химическим показателям качества конкретной товарной группы	6	
	2.	Проведение количественных и качественных характеристик товаров. Отработка алгоритма проведения товарной экспертизы	6	
	3.	Отработка алгоритма отбора проб, выборок потребительских товаров однородных групп в соответствии с нормативными документами	4	
	4.	Выявление соответствия действительных значений показателей установленным требованиям.	6	
	5.	Определение значений показателей качества и коэффициентов их весомости.	6	
	6.	Анализ и оценка качества полученных данных для составления экспертных заключений. Отработка алгоритма документального оформления результатов экспертизы.	6	
Аттестация	Зачет			
Всего			36	
Вводный инструктаж	Цели и задачи производственной практики		2	
		Ознакомление с базой предприятия, режимом работой, техникой безопасности		
ПМ 03 Организация работ в подразделении организации	Виды работ		34	ОК 1-ОК9; ПК3.1- ПК3.5
	1.	Назвать тип организации, ее месторасположение, форму собственности. Проанализировать влияние факторов внешней среды на организацию.	6	

<p>Аттестация</p> <p>Всего</p> <p>Вводный инструктаж</p> <p>ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочим, должностям служащих (продавец продовольственных товаров)</p> <p>Аттестация</p> <p>Всего</p> <p>Итого</p>	2.	Участие в планировании основных показателей деятельности организации	6	
	3.	Проанализировать применение различных методов управления организацией (экономических, административных, социально-психологических)	6	
	4.	Оценить использования различных методов материальной и нематериальной мотивации сотрудников.	4	
	5.	Проанализировать процесс принятия и реализации управленческих решений.	6	
	6.	Проанализировать элементы корпоративной культуры и их влияние на эффективность работы организации	2	
	7.	Проанализировать выполнение этапов процесса контроля в организации.	4	
	Зачет			
			36	
	Цели и задачи производственной практики		2	
		Ознакомление с базой предприятия, режимом работой, техникой безопасности		
	Виды работ		34	ОК 1-ОК9; ПК5.1- ПК5.4
	1.	Определение типа организации, формы розничной продажи, контингента покупателей.	4	
	2.	Ознакомление с ассортиментом и маркировкой продовольственных товаров однородных групп.	4	
	3.	Ознакомление с правилами реализации продовольственных товаров в организациях торговли. Освоение алгоритма подготовки рабочего места к началу рабочего дня.	4	
	4.	Проведение бракеража продовольственных товаров.	4	
	5.	Отработка навыков приемки продовольственных товаров по количеству и качеству.	4	
	6.	Отработка навыков различных видов выкладки продовольственных товаров.	4	
	7.	Проведение консультаций пищевой ценности продовольственных товаров	4	
	8.	Ознакомление с условиями хранения и сроками годности продовольственных товаров	6	
	Зачет			
			36	
			180	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики предполагает ее прохождение обучающимися непосредственно на рабочих местах в предприятиях торговли.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная

1. Арзуманова Т.И., Мачабелии М.Ш. Экономика и планирование на предприятиях торговли и питания :Учебник.- М.: Дашков и К, 2010 г.
2. Бараненко С.П., Дудин М.Н., Лясников Н.В., «Стратегический менеджмент», М. «Центрполиграф» 2010 г.
3. Виханский О.С., Наумова А.И. «Менеджмент», М, «Экономист», 2007г., :
4. Волкогонова О.Д., Зуб А.Т., «Стратегический менеджмент», М. «Форум-Инфра-М», 2006г.
5. Грибов В.Д. «Менеджмент», М, 2008г.
6. Неверов А.Н., Товароведение и экспертиза промышленных товаров / М. МЦФЭР 2006.
7. Ф.А, Петрище, Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров. М: «Дашков и К»,2009
8. Неверов А.Н., Товароведение и организация непродовольственных товаров / М. МЦФЭР 2006.
9. Владимирова Л.П. Организация нормирования и оплаты труда на предприятиях торговли: Учебник. – М.: Дашков и К 2008 г.
10. Виноградова М.В., Панина З.И. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса Учебное пособие.-М.6 Издательско-торговая корпорация Дашков и К», 2008. -454с

Дополнительная

11. Алексеев Н.С., Гонцов Ш.К., Кутянин Г.И. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров: учебник для студентов вузов.-.:Экономика, 1988г.
12. Байбеков Ш.С., Голодницкий А.Б.,Ковалева В.А. Товароведение культтоваров.-М.:Экономика 2003
13. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров».-М., 2000
14. Горчак В.Л., Амаев К.А и др. Справочник товароведа непродовольственных товаров.Т.2.- М.:Экономика, 2003
15. Исследование непродовольственных товаров. / В.И. Базарова, Л.А Боровикова, А И. Дорофеев и др.-М.: Экономика, 2004
16. Кутянин Г.И. Пластические массы и бытовые химические товары.-М.:Экономика,1988
17. Паршикова В.Н. Товароведение и экспертиза бытовых химических товаров.-М.:Академия,2005
18. .Поливанова Г.М. Трикотажные, галантерейные и парфюмерно-косметические товары.- М.,2005
19. А.П.Ходыкин, А.А. Ляшков, Н.И. Волошко, А.П. Снидко, Товароведение непродовольственных товаров М.,2010
20. Алексеев Н.С.,Ещенко В.Ф.,Леженин Е.Д. Товароведение хозяйственных товаров. В 2 т.-М.: Экономика,1984.
21. Ходыкин А.П., Ляшко А.А. Товароведение и экспертиза электронных товаров.- М.:Академия,2004
22. Ходыкин А.П., Ляшко А.А. Музыкальные инструменты. Товароведение и экспертиза: учеб. пособие. - Белгород :Кооперативное образование ,2004
23. Ляшко А.А.,Ходыкин А.П. Товароведение и экспертиза культтоваров: Товары для эстетического и интеллектуального развития.-М.:ИТК «Дашков и К»,2007
24. .Под редакцией Покусаевой А.Д., Пашкевич Л.А.,Павликовой А.В. Товароведение потребительских товаров.-М.:2008

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
Ведомость допуска к квалификационному экзамену по профессиональному модулю

(код и название модуля) _____

Специальности/профессии _____ группа _____

(код, название специальности/профессии)

Согласовано:
Зам. директора по ПО _____ (Н.В. Николаева) дата «__» _____ 201_ г.
Зам. директора по УР _____ (А.М. Тазов)

№ п/п	Ф.И.О. студента	Результаты аттестации			Курсовая работа	Учебная практика	Производстве нная практика	Дневник	Отчет	Допуск к экзамену	Ознакомлен
		МДК ____	МДК ____	МДК ____							
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

Ответственные: Луцюк К.В. _____ Никитина Е.А. _____

График отработки пропусков по практике

№ _____ выдан «__» ____ 201__г

ПМ _____

Студента группы _____ 2015-2016 уч. год

Всего _____ пропусков
количество

Дата	Время выполнения работы с ____ час. до ____ час.	Подпись	Расшифровка подписи, должность наставника на производстве	Подпись мастера/ преподавателя	Расшифровка подписи

Принят «__» ____ 201__г _____ Е.А. Никитина

Приложение 4

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
для освоения ПМ 01 «УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ ТОВАРОВ»

Ф.И.О. _____

студента _____

Группа _____ курс 2

Место проведения практики (организация, структурное подразделение), наименование, юридический адрес: _____ -

Время прохождения практики с _____ по _____ 2018 г.

Виды и объем работ для студентов во время практики:

№ п/п	Виды работ (ПК)	Объем часов	Кол- во дней
1.	Выявлять потребность в товарах.	18	3
2.	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	18	3
3.	Управлять товарными запасами и потоками.	30	5
4.	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	6	1
ИТОГО		72	12

Качество выполнения работ в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика (по 5-ти бальной шкале)

№ п/п	Виды работ	Оценка/ подпись
1.	Верность выбора метода определения потребностей в товарах.	
	Соответствие анкет по сбору количественной и качественной информации целям и задачам опроса.	
	Точность диагностирования потребности в товарах.	
2.	Точность составления и правильность оформления договоров поставки товаров.	
	Результативность проведения переговоров с поставщиками.	
	Предъявление претензий поставщикам по результатам контроля выполнения соблюдения договоров.	
3.	Последовательность выполнения этапов по приемке товаров в соответствии с инструкциями П-6 и П-7.	
	Правильность и точность выполнения технологических процессов товародвижения.	
	Выполнение требований правил охраны труда и техники безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования	
4.	Точность и правильность оформления документации на поставку и реализацию товаров.	

ОТЗЫВ

Во время прохождения практики на предприятии студент (ка) _____ продемонстрировал(а) освоение общих компетенций (ответить да или нет):

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	

Руководитель практики от предприятия: _____

Руководитель практики от колледжа _____ Г.И.Конник

ХАРАКТЕРИСТИКА

 (фамилия, имя, отчество студента)
прошедшего производственную практику
в _____
 (предприятие, организация)

Руководитель практики _____
 (занимаемая должность)

 (фамилия, имя, отчество)
Сроки прохождения практики _____
Отношение студента к работе по специальности:

Качество выполненной студентом работы, степень проявленной самостоятельности:

Степень выполнения программы практики: Программа практики выполнена полностью.
Общительность, коммуникабельность: _____
Инициативность: _____
Ответственность и отношения: _____
Трудовая и исполнительная дисциплина: _____

Оценка _____
Руководитель предприятия:

Руководитель практики:

печать дата.

,

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

Дневник-отчет

по производственной практике

по специальности 38.02.5 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

обучающегося группы _____

Руководитель
практики от предприятия

_____ .

Руководитель
практики от колледжа

_____ .

Оценка

Волгоград 2018

Дневник практики

Дата	Содержание работ	Оценка	Подпись руководителя