

Федеральное агентство по образованию
Государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫХ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ



Кафедра общей и холодиль-
пищевых продуктов
ной технологии

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Рабочая программа
для студентов V курса
специальности 270800

Санкт-Петербург 2005

УДК 664

Базарнова Ю.Г., Бурова Т.Е. Преддипломная практика: Раб. про-грамма для студентов V курса спец. 270800 / Под ред. А.Л. Ишевского. – СПб.: СПбГУНиПТ, 2005. – 21 с.

Раскрыты цель и задачи преддипломной практики на предприятиях консервной, мясоперерабатывающей, молочной и других пищевых производств, связанных с пере-работкой и хранением сырья растительного и животного происхождения.

Рецензент
Доктор техн. наук, проф. Л.В. Красникова

Рекомендована к изданию методическим советом факультета пищевых технологий

© Санкт-Петербургский государственный
университет низкотемпературных
и пищевых технологий, 2005

ВВЕДЕНИЕ

Программа преддипломной практики по специальности 270800 «Технология консервов и пищевых концентратов» разработана на основании Государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования № 183 тех/дс от 23.03.00. Она рекомендуется для руководителей практики от предприятий и университета.

Преддипломная практика студентов является составной частью учебного процесса, в результате которого осуществляется подготовка дипломированных специалистов к профессиональной деятельности. Она закрепляет теоретические знания, полученные студентами на протяжении всего курса обучения в университете, знакомит с организацией работы и структурой предприятий, дает четкое представление о характере предстоящей деятельности.

Данный вид практики предусмотрен учебным планом. Он определяет ее форму, цели и задачи.

Преддипломная практика является важным элементом в системе практической подготовки студентов: она теснейшим образом связана со всеми другими формами обучения.

Преддипломная практика является одной из важнейших составляющих учебного процесса и проводится на предприятиях консервной, мясоперерабатывающей, молочной и других пищевых производств, связанных с переработкой и хранением сырья растительного и животного происхождения.

Инженер по специальности «Технология консервов и пищевых концентратов» должен знать:

- современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;
- прогрессивные методы выбора и способы эксплуатации оборудования;
- сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;
- физико-химические, биохимические и микробиологические процессы и требования стандартизации и сертификации качественных экологически безвредных пищевых продуктов.

Инженер по специальности «Технология консервов и пищекокцентратов» должен уметь:

– пользоваться методами расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства;

– владеть приемами организации эффективного производства на основе современных методов управления;

– пользоваться теоретическими и практическими основами в области переработки пищевого сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методами планирования эксперимента и средствами вычислительной техники.

1. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

Общее руководство преддипломной практикой осуществляет главный руководитель – профессор или доцент кафедры, назначенный приказом ректора университета. Главный руководитель практики осуществляет текущий контроль за прохождением практики, решает организационные вопросы, обеспечивает научно-методическое руководство и контроль за выполнением плана практики.

За месяц до проведения практики на кафедре должен быть подготовлен проект приказа по университету о проведении практики с указанием предприятий и руководителей практики от кафедры для каждого студента конкретно. Также должно быть проведено общее собрание студентов.

Руководители практики от университета для каждого студента определяют объекты практики, устанавливают связь с предприятиями, согласовывают условия и тематику практических занятий.

Основанием для приема студентов на практику в условиях производства являются договора с предприятиями о проведении практики и приказ ректора университета. Руководство практикой на производстве осуществляют специалисты предприятия.

Практика может проводиться как в Санкт-Петербурге, так и за его пределами. Прохождение практики может осуществляться по индивидуально полученному направлению или группами, согласно договорам с предприятиями.

Студенты университета могут самостоятельно выбирать предприятия для прохождения практики. Необходимо, однако, чтобы

профиль предприятия отвечал требованиям программы практики, план проведения работ был согласован с руководителем практики от кафедры с соблюдением всех требований по оформлению соответствующих документов.

Студент должен явиться на практику точно в срок, указанный в направлении, которое он получил на кафедре. На общем собрании студентов, посвященном вопросам организации практики, которое проходит за месяц до ее начала, преподаватели кафедры проводят инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики, о правилах соблюдения техники безопасности на предприятии.

На организационном собрании рассматриваются следующие вопросы:

- сроки прохождения практики и необходимые документы (паспорт; студенческий билет; фотографии; индивидуальная медицинская книжка; трудовая книжка, если есть в наличии; программа практики);

- трудовой распорядок и распределение рабочих мест;

- руководство практикой, осуществляемое со стороны предприятия;

- порядок ведения рабочих записей и сбора материалов;

- требования, предъявляемые кафедрой к содержанию и оформлению отчета.

Перед прибытием на практику студент должен получить на кафедре программу, пройти инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики и ознакомиться с основными положениями по технике безопасности, противопожарной технике на общем собрании студентов по практике. Каждый студент должен иметь санитарную книжку.

Продолжительность нахождения студента на практике указывается в направлении. По прибытии на место практики студент оформляется в отделе кадров приказом по предприятию. Во время практики студенты полностью подчиняются правилам внутреннего распорядка на предприятии.

В обязанности студента входит:

- оформить санитарную книжку;

- в установленные сроки прибыть на место прохождения практики;

- пройти на предприятии полный инструктаж по технике безопасности и противопожарной технике;
- строго выполнять правила внутреннего распорядка предприятия;
- полностью выполнить задание, предусмотренное программой практики;
- оформить отчет по практике (в отчет должен быть включен раздел по выполнению индивидуального задания по курсовому проекту);
- защитить отчет.

На предприятии к практиканту (или группе практикантов) прикрепляется руководитель из числа квалифицированных специалистов, который осуществляет непосредственное руководство работой практикантов и ее организацию.

В обязанности руководителя практикой от предприятия входит:

- проведение инструктажа по технике безопасности, охране труда и производственной санитарии;
- ознакомление практикантов с правилами внутреннего распорядка;
- составление графика прохождения практики, согласование его с представителем университета;
- осуществление контроля за его выполнением;
- проверка и оценка отчета по практике, составление развернутого отзыва о работе студента.

Для лучшего закрепления теоретических знаний и приобретения практических навыков инженера желательно, чтобы студент во время практики работал в качестве дублера на должности сменного мастера, технолога или инженера цеха.

Методическое руководство практикой осуществляют преподаватели кафедры общей и холодильной технологии пищевых продуктов.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика проводится на предприятиях консервной, мясоперерабатывающей, молочной и других пищевых производств, связанных с переработкой и хранением сырья растительного и животного происхождения; на малых и частных предприятиях,

специализирующихся по выпуску различных видов мясопродуктов: колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов и др.

Цель преддипломной практики – подготовить студентов и бакалавров к решению организационно-технологических задач на производстве и к выполнению квалификационной работы. Она включает: сбор материала и данных для выполнения дипломного проекта; углубление и закрепление знаний, приобретенных студентом в ходе предшествующей теоретической и практической подготовки; приобретение опыта по организации производства, навыков в осуществлении контроля за производственным процессом. В результате студент выполняет дипломный проект по одному из следующих направлений:

1. Строительство новых предприятий, различающихся по производственной мощности, по профилю и технологиям производства, а также ассортименту вырабатываемой продукции.

2. Реконструкция существующих предприятий с учетом реальных запросов производства, например недостающей производственной мощности, расширения ассортимента, замены существующего оборудования и т. д.

3. Проект отдельного цеха, участка, отделения.

Для решения проблем крупного предприятия несколькими студентам могут быть предложены варианты разработки проектов разных цехов, участков реконструкции (строительства) одного предприятия в виде комплексного проекта.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание практики определяется темой дипломного проекта, которая утверждается приказом по университету и выдается студенту перед направлением на практику. Непосредственно на месте практики студент совместно с руководителем от предприятия уточняет и конкретизирует направление работы над дипломным проектом.

Выбор правильного направления в работе над дипломным проектом требует хорошего знания предприятия в целом, его специфических особенностей и стоящих перед ним задач.

При выполнении проекта строительства нового предприятия необходимо:

- иметь краткую хозяйственно-экономическую характеристику района строительства, анализ существующей производственной базы, расчет потребности населения данного района в мясных изделиях, анализ ассортимента изделий, предполагаемых для выработки;

- обосновать необходимость строительства предприятия, его суточную производительность, ассортимент изделий, место постройки, пути снабжения сырьем и материалами, реализацию продукции;

- проанализировать технические и технологические недостатки существующего производственного процесса и охарактеризовать возможные пути их устранения.

Для выполнения проекта реконструкции предприятия необходимо отразить в отчете:

- производственный профиль предприятия, его специализацию и производственную структуру;

- краткую экономическую характеристику сырьевой зоны, перспективы развития предприятия, организацию закупок сырья, порядок расчета с поставщиками, транспортировку, график доставки. Указать максимальный и средний радиусы доставки и направление сбыта основных видов продукции;

- краткую историю предприятия за последние 3–5 лет;

- мероприятия по научно-техническому прогрессу и перспективам развития;

- функциональную взаимосвязь основных, вспомогательных цехов, зданий, сооружений.

Для выполнения проектов строительства предприятия необходимо иметь генеральный план участка с инженерными коммуникациями (водопровод, канализация, электросеть, газоснабжение и др.).

При выполнении проекта реконструкции предприятий необходимо иметь поэтажные планы и разрезы производственного здания предприятия с расположением технологического и общезаводского оборудования; учесть состояние строительных конструкций и возможность осуществления пристройки или надстройки помещений предприятия.

Для решения технологических задач необходимо изучить технологические процессы, подлежащие реконструкции или совершенст-

вованию, дать анализ существующих технологических схем и режимов обработки с точки зрения их соответствия требованиям передовой технологии, разработать предложения по совершенствованию технологии на основе современных достижений науки и техники в целях повышения эффективности производства и обеспечения высокого качества продукции.

Изучить технологические схемы производств, ассортимент изделий, принятые на предприятии рецептуры, параметры технологических режимов по каждому виду изделий.

Проанализировать организацию производственного потока с указанием способа транспортировки сырья от операции к операции, расстановку рабочих, организацию рабочих мест, нормы выработки, производительность труда, расход сырья и выход готовой продукции, дать анализ производственных потерь, ассортимента вырабатываемой продукции.

Представить схемы организации теххимического и санитарно-бактериологического контроля, порядок ведения анализов и составления отчетов по определению качества сырья и готовой продукции. Роль отдела производственно-ветеринарного контроля (ОПВК) – повышение качества продукции и эффективности производства.

Изучить формы учета и отчетности.

Изучить технологическое оборудование, отдельные машины и аппараты; проанализировать соответствие устанавливаемого оборудования требованиям технологического процесса; разработать предложения по совершенствованию, модернизации или замене имеющегося оборудования.

Выполнить критический разбор компоновки производственных помещений в связи с организацией технологических процессов и размещением складов, административных и бытовых помещений. Проверить соответствие производственной площади расчетной в соответствии с количеством выпускаемой продукции. Выявить «узкие» места, дать свои предложения.

Изучить системы холодоснабжения предприятия, цеха, схемы холодильных установок, режимов их работы, основного и вспомогательного оборудования; дать анализ работы системы; обосновать выбор современной системы холодоснабжения.

Изучить систему охраны труда, пожарной профилактики и техники безопасности; предусмотреть мероприятия, повышающие их эффективность.

Рассмотреть вопрос о мероприятиях по охране окружающей среды и гражданской обороне.

В технико-экономическом обосновании необходимо доказать народнохозяйственную целесообразность выполнения темы дипломного проекта (ДП) и дипломной работы (ДР). Для этого следует дать характеристику предприятия, по которому выполняется проект или работа; указать особенности и недостатки поточной линии или оборудования, которые требуют дальнейшего технического совершенствования или технологического процесса и для которого следует разработать новое оборудование или исследовать режимные параметры. В характеристике указывают недостатки, подлежащие устранению.

Перечень материалов:

- объем и ассортимент выпускаемой предприятием продукции на текущий год и дальнейшую перспективу в натуральном и денежном выражении;

- организация снабжения предприятия сырьем, вспомогательными материалами, топливом, электроэнергией, паром, водой, газом, холодом; годовой объем потребления сырья, топлива, энергии и воды;

- нормативный материал по базовому и проектируемому вариантам: нормы выработки и расценки; численность работающих, их тарифные разряды и ставки; нормы расхода сырья, материалов, воды, топлива, энергии и их стоимость;

- полная калькуляция себестоимости единицы выпускаемой продукции с расшифровкой по статьям;

- материалы, обусловленные спецификой дипломного проекта (работы), по согласованию с консультантом кафедры экономики промышленности и организации производства.

Перед направлением на практику студент на кафедре общей и холодильной технологии и кафедре экономики промышленности и организации производства получает индивидуальные задания, конкретизирующие его работу по выполнению программы практики, в соответствии с темой ДП и ДР. Задания могут иметь разнообразный характер, вплоть до проведения экспериментальных исследований.

4. ПРОГРАММА И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ПРАКТИКИ

4.1. Программа практики

На протяжении преддипломной практики студент должен:

1. Установить класс санитарной квалификации и пожарной безопасности предприятия и входящих в его состав цехов.

2. Ознакомиться с генеральным планом предприятия, строением производственных и вспомогательных зданий и помещений, расположением сетей водоснабжения, канализации, очистительными сооружениями, сетями энерго- и газоснабжения, а также правилами их эксплуатации.

3. Ознакомиться с системой производственно-заготовительной сети, видами и пропорциями поступающего сырья, тары и упаковочных материалов, расположением сырьевых источников, санитарно-гигиеническими требованиями к сырьевым источникам.

4. Изучить работу производственной лаборатории, методы анализа сырья, готовой продукции, методы промежуточного контроля, оценки качества продукции, ведение журналов контроля качества.

5. Составить характеристику основных технологических цехов.

6. Изучить технологические процессы производства и составить технологические схемы производственных процессов.

7. Изучить работу технологических линий и отдельных ее участков, принцип работы машин и механизмов, аппаратов с точки зрения соответствия требованиям технологического процесса.

8. Изучить технологические расчеты, характеризующие основные производственные процессы. Привести примеры этих расчетов.

9. Ознакомиться с работой, устройством и параметрами основного технологического оборудования.

10. Изучить работу холодильного оборудования: расположение и устройство холодильных сетей, принцип работы холодильных машин и технологические режимы их работы; виды используемых холодильных агентов; контролирующие и управляющие устройства за работой холодильного оборудования. С этой целью необходимо:

– составить характеристику компрессорного цеха, участка, установки;

– разработать схему холодильной установки и установить режим ее работы;

- получить характеристику основного и вспомогательного холодильного оборудования;
- охарактеризовать контрольно-измерительную аппаратуру и методы автоматизации работы установки;
- освоить пуск и остановку компрессора, регулирование работы холодильной установки;
- знать, как осуществляется пополнение системы холодильным агентом, удаление масла и воздуха из системы;
- знать правила техники безопасности при обслуживании холодильной установки.

11. Изучить теплоснабжение предприятия: характеристику системы теплоснабжения, ее особенности (на базе котельной, от ТЭЦ или котельных других предприятий) и основные механические показатели котельных установок; типы теплоносителей и их параметры; приборы для измерения и регулирования (давления, температуры); структуру теплоснабжения (технологические нужды, горячее водоснабжение, отопление и вентиляция).

Изучить работу теплосилового хозяйства: типы и характеристику котлоагрегатов; подготовку котельного оборудования к работе; виды применяемого топлива и источники водоснабжения, включая водоподготовку; контролирующие и управляющие системы за работой котельного оборудования.

12. Изучить энергоснабжение предприятия: характеристику энергоснабжения предприятия, его особенности; потребляемую мощность; мероприятия по экономии электроэнергии, охране труда и технике безопасности при эксплуатации электрического оборудования. Изучить систему электроснабжения предприятия: устройство и расположение электрических сетей, трансформаторов и распределительных устройств; средства контроля и управления электросетями; электроосвещение предприятия.

13. Ознакомиться с системой водоснабжения и канализации: характеристикой источников водоснабжения предприятия (городская водопроводная сеть, насосные станции); структурой потребления воды предприятием (технологические нужды, отопление и др.); санитарным и техническим контролем качества воды; мероприятиями по экономии воды; техническим и оборотным водоснабжением.

14. Изучить работу ремонтно-механического цеха (мастерских): перечень отделений и мастерских; виды ремонтных и монтажных работ; модернизации; освоение новой техники. Ознакомиться с ремонтно-механическими подразделениями предприятия: их оснащением, характером выполняемых работ и технологическими возможностями.

15. Охарактеризовать состояние охраны труда на предприятии, оценить эффективность проводимых мероприятий по охране труда. Перечислить объекты с повышенной опасностью на территории предприятия и меры, обеспечивающие безопасную эксплуатацию указанных объектов (средства контроля, автоматизации, управления и сигнализации на потенциально опасных объектах). Изучить правила техники безопасности по обслуживанию оборудования и мероприятия, которые необходимо выполнять в случае возникновения аварийных ситуаций.

16. Охарактеризовать состояние дел по охране окружающей среды на изучаемом предприятии. Изучить системы очистки сточных вод, газообразных выбросов, способы утилизации отходов.

17. Изучить схему управления предприятием и входящими в его состав подразделениями. Определить перспективы развития предприятия и совершенствования технологического процесса.

18. Изучить работу транспортного цеха, получить представление о характеристике грузооборота предприятия, видах транспорта, организации ремонта транспорта, заправочных станциях.

19. Освоить одну из специальностей, используемых в технологическом процессе или в работе контрольных подразделений.

4.2. Календарный план практики

Продолжительность преддипломной практики составляет 4 недели. Содержание учебной практики в форме календарного плана представлено в таблице.

№ пп	Содержание этапа практики	Продолжительность этапа, рабочий день
1	Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам. Ознакомление с режимом работы предприятия и внутренним распорядком. Оформление на работу и проведение инструктажа по технике безопасности и противопожарной безопасности	0,5
2	Знакомство с историей возникновения предприятия, его структурой, подразделениями и перспективами развития	1,5
3	Изучение заготовительной сети предприятия, ее мобилизационных возможностей, способов и условий транспортирования сырья на предприятие	2
4	Изучение приемки сырья на предприятии и методов контроля качества заготавливаемого сырья	2
5	Изучение организации хранения сырья на предприятии	1
6	Знакомство с технологическими процессами производства продуктов на предприятии	2
7	Изучение порядка хранения готовой продукции на предприятии	2
8	Изучение контроля качества готовой продукции и порядка оформления документов, удостоверяющих ее качество	2
9	Изучение организации санитарно-гигиенического и микробиального контроля на предприятии	2
10	Знакомство с работой, правилами эксплуатации и техническими характеристиками используемого оборудования	2
11	Знакомство со средствами контроля, управления и автоматизации технологического процесса	1
12	Изучение работы систем энергоснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, канализации, холодообеспечения, вентиляции и других вспомогательных систем производственного процесса	2
13	Ознакомление с работой подразделений, осуществляющих оформление документации и отчетности	1
14	Знакомство с природоохранной работой, охраной труда, вопросами безопасности и жизнедеятельности на предприятии	1
15	Составление отчета	2
	ИТОГО	24

5. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

В отчете по преддипломной практике должна быть отражена вся работа, выполненная студентом на производстве в соответствии с программой практики. Отчет должен быть распечатан или аккуратно написан четким почерком на писчей бумаге стандартного формата с двух сторон листа, с выдержкой однотипной рубрикации, согласно требованиям ЕСКД.

Титульный лист выполняется на плотной белой бумаге или картоне, обклеенном белой бумаге. Далее следует оглавление с указанием страниц. Заканчивается отчет списком использованной литературы, оформленным согласно ГОСТу. Объем отчета – в пределах 90 страниц. Текстовая часть должна быть иллюстрирована необходимыми чертежами, схемами, рисунками, выполненными по правилам технического черчения.

Материалом для составления отчета служат рабочие записи дневника, эскизы и технические схемы, выполненные во время практики. Графическая часть отчета должна быть представлена эскизами отдельных узлов нестандартного оборудования, чертежами нового оборудования, схемами коммуникаций, технологическими схемами, планами и разрезами цехов, участков, зданий, схемами воздухораспределения, холодоснабжения и т. д.

Отчет должен содержать материал по дипломному проекту.

6. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

В отчет по преддипломной практике должен быть включен материал, собранный по теме дипломного проекта (работы), в строгом соответствии с заданием на дипломное проектирование, полученным студентом перед отъездом на практику. При выполнении дипломной работы необходимо подготовить литературный обзор по теме и провести патентный поиск.

7. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ПРАКТИКИ

Документами, характеризующими работу студента во время практики, являются отчет и отзыв руководителя практики от предприятия. Подпись руководителя заверяется печатью предприятия.

Отчет необходимо сдать на проверку в течение трех дней после практики. При выставлении итоговой оценки учитываются оценка руководителя практики от предприятия, отзыв о работе студента и оценка за отчет.

Во время прохождения практики студент пишет отчет. Оформленный отчет представляется руководителю практики от предприятия.

Отчет составляется в соответствии с требованиями настоящей программы (прил. 1).

Подписанный руководителем практики от предприятия отчет представляется студентом на кафедру ОХТПП в течение трех дней после начала занятий. После проверки руководителем практики от кафедры отчет должен быть защищен; в ведомость выставляется оценка, которая учитывается при назначении стипендии.

Студенты, не прошедшие практику или получившие неудовлетворительную оценку, направляются для повторного прохождения практики в свободное от учебы время или отчисляются из университета, как имеющие академическую задолженность.

8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Технические условия на выпускаемые виды продукции.
2. Технологические инструкции на выпускаемые виды продукции.
3. Инструкции по техническому обслуживанию и правилам эксплуатации технологического оборудования.
4. Учебники и учебные пособия по профилю предприятия прохождения практики.
5. **Вишневский В.Б. и др.** Новые гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. – СПб.: Изд-во Тест-Принт, 1997. – Вып. 9. – 304 с.
6. Химический состав пищевых продуктов: Справ. / Под ред. И.М. Скурихина. 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Агропромиздат, 1987. – 360 с.
7. **Булдаков А.А.** Пищевые добавки. – СПб.: «Ut», 1996. – 240 с.
8. **Загибалов А.Ф. и др.** Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции. – М.: Агропромиздат, 1992. – 352 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Структура отчета по преддипломной практике и требования к его оформлению

Структурными элементами отчета по практике являются:

- титульный лист;
- содержание;
- общая часть практики;
- типовое задание;
- индивидуальное задание (указать вид профессиональной деятельности);
- практическая деятельность на рабочем месте специалиста;
- заключение;
- библиографический список;
- приложение.

Титульный лист является первой страницей отчета. Его образец приведен в прил. 2.

Содержание включает все структурные элементы отчета с указанием номера страницы, с которой эти элементы начинаются.

Заключение должно содержать краткие выводы по результатам практики, оценку полноты решения типовых и индивидуальных заданий и оценку работы по будущей деятельности.

Библиографический список должен содержать сведения об источниках, использованных для написания отчета.

Отчет оформляется в соответствии с правилами и требованиями следующих стандартов:

ГОСТ 7.32–01 СИБД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления. Введен с 01.07.2002;

ГОСТ 2.105–95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам отчетов.

**Перечень нормативных актов и документов,
на основании которых разработана программа практики**

1. Трудовой кодекс РФ. Принят государственной Думой 21 декабря 2001 г. Введен в действие 1 февраля 2002 г.
2. Закон РФ об образовании (в ред. от 7 июля 2003 г.).
3. Федеральный закон о высшем и послевузовском профессиональном образовании от 22 августа 1996 г. № 125-ФЗ (в ред. от 7 июля 2003 г.)
4. Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования.
5. Письмо Министерства образования России от 27 ноября 2002 г. № 14-55-996 ин/15 об активизации самостоятельной работы студентов высших учебных заведений.

**Образец выполнения титульного листа отчета
о прохождении преддипломной практики**

Федеральное агентство по образованию

Государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫХ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Факультет пищевых технологий

Кафедра общей и холодильной технологии пищевых продуктов

ОТЧЕТ
о преддипломной практике

База практики _____
(наименование предприятия)

Исполнитель
Студент _____ группы _____
И.О. Фамилия

Форма обучения _____ оценка защиты отчета _____

Руководитель практики _____
И.О. Фамилия

Руководитель практики от предприятия _____
И.О. Фамилия

Санкт-Петербург 200__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ.....	6
2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ.....	8
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	9
4. ПРОГРАММА И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ПРАКТИКИ.....	13
4.1. Программа практики	13
4.2. Календарный план практики	15
5. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	17
6. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ.....	17
7. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ПРАКТИКИ	17
8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	18
ПРИЛОЖЕНИЯ	19

Базарнова Юлия Генриховна
Бурова Татьяна Евгеньевна

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Рабочая программа
для студентов V курса
специальности 270800

Редактор
Е.О. Трусова

Корректор
Н.И. Михайлова

Компьютерная верстка
Н.В. Гуральник

Подписано в печать 27.12.2005. Формат 60×84 1/16
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,4. Печ. л. 1,5. Уч.-изд. л. 1,31
Тираж 100 экз. Заказ № С 142

СПбГУНиПТ. 191002, Санкт-Петербург, ул. Ломоносова, 9
ИПЦ СПбГУНиПТ. 191002, Санкт-Петербург, ул. Ломоносова, 9

