

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

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Рабочая программа
для студентов IV курса специальности 270800
и бакалавров III курса направления 552400

Санкт-Петербург 2005

УДК 664

Базарнова Ю.Г., Бурова Т.Е. Производственная практика: Раб. программа для студентов IV курса спец. 270800 и бакалавров III курса направления 552400 / Под ред. А.Л. Ишевского. – СПб.: СПбГУНиПТ, 2005. – 21 с.

Раскрыты цели и задачи производственной практики студентов IV курса специальности «Технология консервов и пищевых концентратов» и бакалавров III курса направления «Технология продуктов питания» в период обучения. Даны рекомендации по проведению производственной практики, сбору материала для оформления отчета по практике и подготовки курсового проекта.

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 производственной практики для студентов по специальности 270800 «Технология консервов и пищевых концентратов» и бакалавров по направлению 552400 «Технология продуктов питания» разработана на основании Государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования № 183 тех/дс от 23.03.00 и № 186 тех/бак от 23.03.00 и предназначена для студентов и бакалавров дневной формы обучения. Программа рекомендуется также для руководителей практики от предприятий и университета.

Производственная практика студентов является составной частью учебного процесса, в результате которого осуществляется подготовка дипломированных специалистов и бакалавров к профессиональной деятельности. Она закрепляет теоретические знания, полученные в университете, знакомит с организацией работы и структурой предприятий, дает четкое представление о характере предстоящей трудовой деятельности.

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

Производственная практика является важным элементом в системе специальной подготовки студентов; кроме того, она связана со всеми другими формами обучения.

В период производственной практики происходит углубление знаний, полученных студентами при изучении общеинженерных дисциплин. Этот вид практики является очередным этапом на пути освоения специальности в практических условиях, дальнейшего развития профессиональных навыков, способствует пониманию целей и задач данного вида производства.

Производственная практика проводится на предприятиях консервного, мясоперерабатывающего, молочного и других пищевых производств, связанных с переработкой и хранением сырья растительного и животного происхождения.

Студенты самостоятельно изучают структуру технологических процессов в основных и вспомогательных цехах пищевого производства, техническое оснащение цехов, охрану труда, технику безопасности и санитарные требования.

Инженер специальности «Технология консервов и пищевых концентратов» и бакалавр направления «Технология продуктов питания» должны знать:

- основные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в современных экономических условиях;
- структуру технологических процессов;
- методы выбора и способы эксплуатации оборудования;
- сырьевые ресурсы отрасли и подходы к его рациональному использованию;
- физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, протекающие в пищевых продуктах в процессе их производства и хранения;
- требования стандартизации и сертификации качественных, экологически чистых и безвредных мясопродуктов.

Инженер специальности «Технология консервов и пищевых концентратов» и бакалавр направления «Технология продуктов питания» должны уметь:

- применять методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства;
- пользоваться приемами организации эффективного производства на основе современных методов управления;
- использовать знания теоретических и практических основ в области переработки сырья растительного и животного происхождения с применением современных достижений научно-технического прогресса;
- применять методы планирования эксперимента и средства вычислительной техники.

1. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

Общее руководство производственной 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 материала;
- 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 студент полностью подчиняется 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 каждого 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

Цель производственной практики – самостоятельное изучение технологических процессов в основных цехах производства, ознакомление с вопросами экономики, организации и планирования производства, охраной труда, организацией гражданской обороны.

В период практики студент знакомится с работой основных технологических цехов, компрессорного цеха, вспомогательных служб, производственной лаборатории; собирает материал для курсового проекта.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, занимающихся производством и реализацией кулинарной продукции, на заводах по производству детского питания, консервных заводах по производству консервов и пищевых концентратов, на предприятиях по производству соков и пищевых концентратов.

Студенты должны ознакомиться с технологическими процессами, работой оборудования, осуществлением различных видов технологического контроля за организацией труда на предприятии и иметь четкое представление о будущей деятельности.

3. ПРОГРАММА И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ПРАКТИКИ

3.1. Программа практики

На протяжении производственной практики студент должен изучить следующие вопросы:

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. Ознакомиться с работой производственной лаборатории, методами анализа сырья, готовой продукции, промежуточного контроля, оценкой качества продукции, ведением журналов контроля качества, порядком приемки, сортировки и контроля поступающего сырья. Изучить методики лабораторных анализов, формы документации и отчетности на качество сырья, методы промежуточного контроля, порядок проведения дегустации, оценки качества продукции, ведения журналов дегустации и контроля.

5. Составить характеристику основных технологических цехов.

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

7. Составить технологические схемы, определить назначение и сущность отдельных операций, дать характеристику технологических режимов. Провести анализ технологических линий, отметить отклонения от технологических инструкций, выяснить причины отклонений, дать рекомендации по их устранению.

8. Проанализировать оборудование и его эксплуатацию в конкретных условиях производства: принцип работы машин, механизмов, аппаратов. Установить соответствие их требованиям технологического процесса.

9. Изучить организацию производственных потоков, составить схему передачи сырья от операции к операции. Дать оценку степени механизации транспортировки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Составить рабочую карту загрузки машин и аппаратов с начала смены до конца, определить количество занятых людей.

10. Охарактеризовать основные технологические цеха, размещение цехов, отделений, а также организацию производственных потоков, связь между ними.

11. Провести анализ ассортимента продукции. Привести расчет ассортимента по заданному количеству сырья.

12. Привести планировку цехов, участков производства с анализом размещения оборудования и соблюдением поточности технологических линий.

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

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

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

16. 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;

- привести схему холодильной установки и 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;

– дать характеристику системы холодоснабжения: типы основного и вспомогательного холодильного оборудования; типы холодильных камер и их назначение, их емкость; приборы охлаждения в камерах и их оценка; техника охлаждения, меры борьбы с усушкой, нормы естественной убыли, ведение температурных журналов и других документов при приеме и отправлении грузов; техника безопасности.

17. Изучить теплоснабжение предприятия: характеристику системы теплоснабжения, ее особенности (на базе котельной, от ТЭЦ или котельных других предприятий); основные механические характеристики котельных установок; теплоносители и их параметры; приборы для измерения и регулирования давления и температуры; структуру теплопотребления (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.

18. 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.

19. Изучить водоснабжение и работу канализации: характеристику источников водоснабжения предприятия (городская водопроводная сеть, насосные станции); структуру потребления воды предприятием (технологические нужды, отопление и др.); санитарный и технический контроль качества воды; мероприятия по экономии воды, техническое и обратное водоснабжение; очистку воды на предприятии, источники водоснабжения, мероприятия по экономии воды, техническое и обратное водоснабжение.

20. Ознакомиться с работой ремонтно-механического цеха (мастерских): перечнем отделений и мастерских; видами ремонтных и монтажных работ; модернизацией, освоением новой техники.

21. Изучить стандартизацию и контроль качества продукции: методы управления качеством; нормативно-техническую документацию (ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ); организацию и формы деятельности метрологической службы предприятия для обеспечения единства измерений.

22. 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).

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

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

25. Дать характеристику вспомогательных цехов и служб: характеристику внутрицехового транспорта, работы транспортного цеха, грузооборота предприятия; изучить виды транспорта, организацию ремонта транспорта, заправочные станции.

26. Изучить меры безопасности по обслуживанию аппаратов, работающих под давлением.

27. Освоить одну из специальностей технологического процесса или контрольных подразделений.

3.2. Календарный план практики

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

№ пп	Этапы практики	Продолжительность, рабочий день	
		Бакалавры, III курс	Инженеры, IV курс
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	1
2	Знакомство с историей возникновения предприятия, его подразделениями, структурой управления и перспективами развития	1,5	2
3	Изучение заготовительной сети предприятия, ее мобилизационных возможностей, способов и условий транспортирования сырья на предприятие	2	3
4	Изучение приемки сырья на предприятии и методов контроля качества заготавливаемого сырья	2	2
5	Изучение организации хранения сырья на предприятии	1	1
6	Знакомство с технологическими процессами производства продуктов на предприятии	2	4
7	Изучение порядка хранения готовой продукции на предприятии	2	2
8	Изучение контроля качества готовой продукции и порядка оформления документов, удостоверяющих качество продукции	1	3
9	Изучение организации санитарно-гигиенического и микробиологического контроля на предприятии	1	2
10	Изучение работы заводской лаборатории, методов анализа сырья, готовой продукции	1	1
11	Знакомство с работой, правилами эксплуатации и техническими характеристиками используемого оборудования	2	4
12	Знакомство со средствами контроля, управления и автоматизации технологического процесса	1	3
13	Изучение работы систем энергоснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, канализации, холодообеспечения, вентиляции и других вспомогательных систем производственного процесса	2	2

Окончание табл.

№ пп	Этапы практики	Продолжи- тельность, рабочий день	
		Бака- лавры, III курс	Инже- неры, IV курс
14	Ознакомление с работой подразделений, занимающихся оформлением документации и отчетности	2	2
15	Знакомство с природоохранными мероприятиями, охраной труда, вопросами безопасности жизнедеятельности на предприятии	1	2
16	Составление отчета	2	3
	ИТОГО	24	36

4. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

После прохождения производственной практики студенты оформляют отчет (прил. 1). Отчет по производственной практике должен содержать краткое изложение всех вопросов, включенных в программу практики, которые были перечислены в подразд. 3.1. Должен быть представлен в печатном виде или аккуратно написан четким почерком на писчей бумаге стандартного формата с выдержанной однотипной рубрикацией согласно требованиям ЕСКД.

На листах оставляются поля следующих размеров: слева и снизу – 25 мм, справа – 10 мм, сверху – 20 мм. Нумерация страниц отчета сквозная, в правом верхнем углу, без точки. Титульный лист оформляют на плотной бумаге или картоне, обклеенном белой бумагой, после чего помещают оглавление с указанием страниц. Заканчиваться отчет должен списком использованной литературы, оформленным согласно ГОСТу. Объем отчета – в пределах 90 страниц; текстовая часть должна быть иллюстрирована необходимыми чертежами, схемами, рисунками, выполненными в соответствии с ЕСКД.

Материалом для составления отчета служат рабочие записи в дневнике, эскизы, технологические схемы, выполненные во время практики. Графическая часть отчета должна быть представлена эскизами отдельных узлов нестандартного оборудования, чертежами нового оборудования, схемами коммуникаций, технологическими схе-

мами, планами и разрезами цехов, участков, зданий, схемами воздухораспределения, холодоснабжения и т. д.

Отчет должен содержать материал, собранный студентом по индивидуальному заданию, для выполнения курсового проекта.

Отчет по практике, удостоверение о сдаче технического минимума стажировки в компрессорном цехе и отзыв руководителя от предприятия студент сдает на кафедру общей и холодильной технологии пищевых продуктов в течение трех дней после начала занятий. Подписанный руководителем практики от предприятия отчет представляется студентом на проверку руководителю практики от кафедры в течение трех дней после начала семестра. После проверки отчет защищается на оценку. Выставленная в ведомости по факультету пищевых технологий оценка учитывается при назначении студенту стипендии. Оценка выставляется с учетом отзыва руководителя практики от предприятия.

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.

5. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Отчет по производственной практике должен содержать: характеристику предприятия; специализацию; сезонность; ассортимент выпускаемой продукции; характеристику сырьевой зоны; снабжение материалами, топливом, водой, энергией, паром; уровень проектно-конструкторской и научно-исследовательской работы.

В отчете должен быть дан анализ состояния технологии и техники основных технологических цехов, иллюстрированный схемами, эскизами, планами, разрезами цехов, участков, линий, камер замораживания и хранения, с режимами работы оборудования и технологическими операциями, с анализом отклонений от технологических инструкций. Необходимо отразить уровень механизации и автоматизации технологических процессов, использование приборов автоматического контроля и регулирования, вопросы качества продукции, стандартизацию, теххимический контроль на производстве.

Значительную часть (0,5 объема отчета) должен занимать материал по курсовому проекту: график поступления сырья, обоснование и расчет производительности линии, планы и разрезы цеха и т. д.

6. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ПРАКТИКИ

Документами, характеризующими работу студента во время производственной практики, являются отчет студента и отзыв руководителя предприятия.

Руководитель практики от кафедры выезжает на предприятие, оценивает ход выполнения программы практики, беседует с руководителем от предприятия, вносит необходимые коррективы, дает консультации.

За два-три дня до отъезда с места практики студент должен представить окончательно оформленный отчет по практике и отчет по выполнению индивидуального задания на проверку руководителю от предприятия, который дает развернутый отзыв-характеристику производственной деятельности студента и в отчете выставляет оценку за прохождение практики. Подпись руководителя (в отчете) заверяется печатью предприятия.

В течение первой недели по возвращении с практики студент обязан сдать руководителю от университета отчет, заверенный на предприятии подписью и печатью, для проверки и решения вопроса о его допуске к защите.

Руководитель от университета проверяет отчет и решает вопрос о допуске студента к защите.

Защита студентом отчета по практике проводится на кафедре. С учетом отзыва о работе на предприятии выставляется итоговая оценка деятельности студента во время производственной практики.

Студент, нарушивший сроки проведения практики, не представивший на кафедру отчета, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о работе на предприятии или неудовлетворительную оценку при защите отчета, отчисляется из университета, как невыполнивший учебную программу.

7. 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.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Структура отчета по производственной практике и требования к его оформлению

Структурными элементами отчета по практике являются:

- титульный лист;
- содержание отчета;
- введение;
- изложение вопросов программы практики;
- типовое задание;
- индивидуальное задание (указать вид профессиональной деятельности);
- описание практической деятельности на рабочем месте;
- заключение;
- библиографический список;
- приложения (схемы, чертежи, планы, графический материал).

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

Содержание включает все структурные элементы отчета с указанием номеров страниц.

Заключение содержит краткие выводы по результатам практики.

Библиографический список включает сведения обо всех источниках, использованных для оформления 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 и 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.
6. Положение о практике

**Образец выполнения титульного листа отчета
о прохождении производственной 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 производственной 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
1. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ.....	6
2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ.....	9
3. ПРОГРАММА И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ПРАКТИКИ.....	10
3.1. Программа практики	10
3.2. Календарный план практики	13
4. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	15
5. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ.....	16
6. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ПРАКТИКИ	17
7. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	18
ПРИЛОЖЕНИЯ	19

Базарнова Юлия Генриховна
Бурова Татьяна Евгеньевна

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Рабочая программа
для студентов IV курса специальности 270800
и бакалавров III курса направления 552400

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 141

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