

Федеральное агентство по образованию

Государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫХ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**



Кафедра общей и холодильь-

пищевых продуктов

ной технологии

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Рабочая программа
для студентов специальности 260301
и бакалавров по направлению 260100

Санкт-Петербург 2007

УДК 664

Уварова Н.А., Мурашев С.В. Преддипломная практика: Рабочая программа для студентов спец. 260301 и бакалавров по направлению 260100 / Под ред. А.Л. Ишевского. – СПб.: СПбГУНиПТ, 2007. – 21 с.

В рабочей программе раскрыты цель и задачи преддипломной практики на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности для студентов 5-го курса специальности 260301 «Технология мяса и мясных продуктов» и бакалавров 4-го курса по направлению 260100 «Технология продуктов питания».

Рецензент

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

Рекомендована к изданию редакционно-издательским советом университета

© Санкт-Петербургский государственный
университет низкотемпературных
и пищевых технологий, 2007

ВВЕДЕНИЕ

Программа преддипломной практики по специальности 260301 «Технология мяса и мясопродуктов» разработана на основании Государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования № 228 тех/дс от 17.03.00. для студентов дневной формы обучения и бакалавров 4-го курса по направлению 260100 «Технология продуктов питания», разработанная на основании Государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования № 186 тех/дс от 23.03.00. Она рекомендуется для руководителей практики от предприятий и университета.

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

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

На 5-м курсе будущие специалисты в период преддипломной практики углубляют и закрепляют знания, полученные при изучении дисциплин в период всего курса обучения в университете. Практика является ступенью психологической и профессиональной адаптации студента к производству, к решению многочисленных вопросов, возникающих у будущего специалиста на рабочем месте и в овладении производственными навыками.

Практика – это составная часть учебного процесса, который готовит дипломированных специалистов и бакалавров к профессиональной деятельности. Здесь закрепляются теоретические знания, полученные в университете на протяжении всего курса обучения, происходит знакомство с организацией работы и структурой предприятий, даются четкие представления о характере предстоящей трудовой деятельности.

Производственная практика является одной из важнейших составляющих учебного процесса. Она проводится на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

Инженер по специальности «Технология мяса и мясных продуктов» **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 мясопродуктов.

Будущий инженер по специальности «Технология мяса и мясных продуктов» **должен уметь:**

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

– использовать приемы организации эффективного производства на основе современных методов управления;

– применять теоретические и практические знания в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, способов планирования эксперимента и средств вычислительной техники.

1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ

Студент должен явиться на практику и выбыть в срок, указанный в направлении, которое он получает на кафедре. Перед этим на собрании студентов преподаватель кафедры общей и холодильной технологии пищевых продуктов проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики и технике безопасности на предприятии.

На организационном собрании рассматриваются вопросы:

– о сроках практики, необходимых документах (паспорт, студенческий билет, фотографии, личная медицинская книжка, трудовая книжка (для имеющих), программа), страховое свидетельство;

– режима и распределения на рабочие места;

– руководства практикой от предприятия;

– ведения рабочих записей;

– требований к отчету и его защите.

Общее руководство производственной практикой осуществляется руководителем – профессором или доцентом кафедры, назначенным приказом ректора университета. Руководитель практики от

кафедры решает организационные вопросы – обеспечивает научно-методическое руководство и контроль за выполнением плана практики. За месяц до проведения практики ее главный руководитель осуществляет распределение студентов по местам ее прохождения. На общем собрании он знакомит студентов с кураторами практики от учебной кафедры.

Каждому студенту руководители определяют объекты практики, устанавливают связь с руководством от предприятий, согласовывают условия и тематику практических занятий.

Практика может проводиться как в Санкт-Петербурге, так и за его пределами. Прохождение практики может быть индивидуальным или групповым, согласно договорам с предприятиями.

Основанием для приема студентов на практику являются договора с предприятиями о проведении практики и приказ ректора университета. Руководство практикой на производстве осуществляется специалистами данного предприятия.

Студенты университета могут самостоятельно, по согласованию с руководителем практики и оформлением соответствующих документов, выбрать предприятие для прохождения практики, отвечающее требованиям ее программы.

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

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

Обязанности студента:

- оформить санитарную книжку;
- в установленные сроки прибыть и выехать с места практики;
- пройти на предприятии полный инструктаж по технике безопасности и мерах противопожарной безопасности;
- строго выполнять правила внутреннего распорядка предприятия;

– полностью выполнить задание, предусмотренное программой практики;

– написать отчет о практике, куда должен быть включен раздел по выполнению индивидуального задания, которое будет введено в курсовой проект;

– по окончании практики защитить отчет.

На предприятии практиканту (или группе студентов) назначается куратор из числа квалифицированных специалистов, который осуществляет организацию и непосредственное руководство его работой.

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.

Учебно-методическое руководство практикой осуществляется преподавателем кафедры общей и холодильной технологии пищевых продуктов.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика проводится на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности, на малых и частных предприятиях, специализирующихся по выпуску различных видов мясопродуктов – колбасных изделий, полуфабрикатов, консервов и т. д.

Цель преддипломной практики – подготовить студента и бакалавра к решению организационно-технологических задач на производстве и приобрести навыки высокой квалификации. В процессе практики осуществляется сбор материала и данных для выполнения дипломного проекта, углубляются и закрепляются знания, приобретенные студентами в ходе предшествующей теоретической и практической подготовки, приобретаются опыт организации производства, навыки контроля за производственными процессами. В результате студент выполняет дипломный проект по одному из следующих направлений:

1. Проект строительства нового предприятия различной производственной мощности, разных видов и ассортимента вырабатываемых

мой продукции, отличающихся по профилю и технологиям производства.

2. Проект реконструкции существующих предприятий, учитывающий реальные запросы производства, например, недостающую производственную мощность, расширение ассортимента, замену существующего оборудования и т. д.

3. Проект отдельного цеха, участка, отделения.

Для решения проблем крупного предприятия нескольким студентам могут быть предложены варианты 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. С этой целью студент должен изучить и отразить в отчете при выполнении проекта строительства нового предприятия следующее:

– 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 недостатки в техническом и технологическом процессе и предложить возможные пути их устранения.

При выполнении проекта реконструкции предприятия необходимо:

– отразить в отчете производственный профиль предприятия, его специализацию и производственную структуру;

– дать краткую экономическую характеристику сырьевой базы, перспективы развития предприятия, организацию закупок сырья, порядок расчета с поставщиками, транспортировку, график доставки. Максимальный и средний радиус доставки. Направление сбыта основных видов продукции;

– привести краткую историю предприятия, показать, как повлиял научно-технический прогресс на его работу за последние 3–5 лет;

– перечислить мероприятия по совершенствованию и развитию технологического процесса на предприятии;

– показать функциональную взаимосвязь основных, вспомогательных цехов, зданий и сооружений.

Для выполнения проектов строительства предприятия необходимо иметь генеральный план участка с расположением инженерных коммуникаций (водопровода, канализации, электросети, газоснабжения и др.).

В проекте реконструкции предприятия необходимо обозначить поэтажные планы и разрезы производственного здания с указанием расположения технологического и общезаводского оборудования, с учетом состояния строительных конструкций и возможности осуществления пристройки или надстройки помещений предприятия.

Для решения поставленных задач необходимо изучить применяемые в настоящее время технологические методы производства и наметить пути их реконструкции и совершенствования в соответствии с требованиями современной высокой технологии.

Изучить технологические схемы производства, различных видов изделий, пути расширения их ассортимента, внедрение новых рецептур, соответствующих требованиям современного уровня питания человека.

Проанализировать организацию производственного потока с указанием способа транспортировки сырья от операции к операции, организацию рабочих мест, нормы выработки, производительность труда, расход сырья и выход готовой продукции, выяснить причины, приводящие к производственным потерям.

Представить схемы организации теххимического и санитарно-бактериологического контроля, порядок ведения анализов и составления отчетов по определению качества сырья и готовой продук-

ции. Роль ОПВК (отдела производственно-ветеринарного контроля) в повышении качества продукции и эффективности производства.

Изучить формы учета и отчетности.

Ознакомиться с технологическим оборудованием, конкретными видами машин и аппаратов, проанализировать соответствие устанавливаемого оборудования требованиям технологического процесса, разработать предложения по совершенствованию, модернизации или замене имеющегося оборудования.

Дать 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 систему холодоснабжения предприятия, цеха, схемы холодильных установок, режимы их работы, основного и вспомогательного оборудования, дать анализ работы системы, обосновать выбор современной системы холодоснабжения.

Детально ознакомиться с системой охраны труда, пожарной профилактики и техники безопасности, предусмотреть мероприятия, повышающие ее эффективность.

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

В технико-экономическом обосновании доказать целесообразность выполнения темы дипломного проекта (ДП) и дипломной работы (ДР), отразить ее народнохозяйственное значение. Для этого следует дать характеристику общего состояния оборудования на данном предприятии, а также поточных линий, машин, которые требуют дальнейшего технического совершенствования. В характеристике следует указать положительные стороны и недостатки.

Перечень материалов, подлежащих сбору и обработке:

– план и ассортимент выпускаемой предприятием продукции на текущий год и пятилетку в натуральном и денежном выражении;

– организация снабжения предприятия сырьем, 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 носить разнообразный характер, вплоть до проведения экспериментальных исследований.

4. ПРОГРАММА И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Программа преддипломной практики

На протяжении учебной практики студент должен изучить следующие вопросы:

1. Выявить уровень требований, предъявляемых к санитарным нормам и мерам противопожарной безопасности предприятия и входящих в его состав подразделений.

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

3. Уяснить систему производственно-заготовительной сети, виды и пропорции поступающего сырья, тару и упаковочные материалы, расположение сырьевых источников, санитарно-гигиенические требования к сырьевым источникам.

4. Ознакомиться с работой производственной лаборатории, методами анализа сырья, готовой продукции, промежуточного контроля, оценкой качества продукции, ведением журналов контроля качества.

5. Дать характеристику основных технологических цехов.

6. Знать технологические процессы производства и составлять технологические схемы производственных процессов.

7. Изучить работу технологических линий и отдельных участков, принцип работы машин и механизмов, аппаратов в соответствии с требованиями технологического процесса.

8. Усвоить 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 работы холодильного оборудования. С этой целью необходимо:

– составить характеристику компрессорного цеха, участка, установки, а также схему холодильной установки и режима ее работы;

– описать работу основного и вспомогательного холодильного оборудования;

– охарактеризовать контрольно-измерительную аппаратуру и методы автоматизации работы установки;

– освоить метод пуска, остановки компрессора и регулирования работы холодильной установки;

– знать, как осуществляется пополнение системы холодильным агентом, а также удаление масла и воздуха из системы;

– выучить правила техники безопасности при обслуживании холодильной установки.

11. Изучить теплоснабжение предприятия. Дать характеристику системы теплоснабжения, ее особенностей (на базе котельной, от ТЭЦ или котельной других предприятий). Основные механические характеристики котельных установок. Теплоносители и их параметры. Приборы для измерения и регулирования (давления, температуры). Структура теплопотребления (технологические нужды, горячее

водоснабжение, отопление и вентиляция). Ознакомиться с работой теплосилового хозяйства: типами и характеристиками котлоагрегатов; подготовкой котельного оборудования к работе; видами применяемого топлива и источниками водоснабжения, включая водоподготовку; контролирующими и управляющими системами работы котельного оборудования.

12. Знать энергоснабжение предприятия. Характеристика энергоснабжения предприятия, ее особенности, потребляемая мощность, мероприятия по экономии электроэнергии, охране труда и технике безопасности при эксплуатации электрического оборудования. Система электроснабжения предприятия: устройство и расположение электрических сетей, трансформаторов и распределительных устройств, средства контроля и управления электросетями, характеристика электроосвещения предприятия.

13. Иметь представление о водоснабжении и канализации. Характеристика источников водоснабжения предприятия: городская, водопроводная сеть, насосные станции. Структура потребления воды предприятием (технологические нужды, отопление и др.) Санитарный и технический контроль качества воды. Мероприятия по экономии расхода воды, техническому и оборотному водоснабжению.

14. Изучить работу ремонтно-механического цеха (мастерских). Перечислить отделения и мастерские, виды ремонтных и монтажных работ, мероприятия по модернизации, освоению новой техники.

15. Охарактеризовать состояние охраны труда на предприятии, оценить эффективность проводимых мероприятий по охране труда. Перечислить объекты повышенной опасности на территории предприятия и меры, обеспечивающие безопасную эксплуатацию указанных объектов (средства контроля, автоматизации, управления и сигнализации на потенциально опасных объектах). Знать правила техники безопасности обслуживания оборудования и меры по устранению аварийных ситуаций.

16. Ознакомиться с состоянием дел по охране окружающей среды на данном предприятии. Изучить системы очистки сточных вод, газообразных выбросов, способы утилизации отходов.

17. Усвоить схему управления предприятием и входящих в его состав подразделений. Определить перспективы развития предприятия и совершенствования технологического процесса.

18. Изучить работу транспортного цеха, иметь представление об объеме грузопотоков и грузооборота предприятия, видах транспорта, организации его ремонта, заправочных станций.

19. Овладеть одной из специальностей в технологическом процессе.

4.2. Календарный план преддипломной практики

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

| Содержание преддипломной практики | Продолжительность практики, рабочий день |
|--|--|
| 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 |
| Знакомство с историей возникновения предприятия, его структурой, подразделениями и перспективами его развития | 1,5 |
| Изучение заготовительной сети предприятия, ее потенциальных возможностей, способов и условий транспортирования сырья на предприятие | 2 |
| Ознакомление с приемкой сырья на предприятии и методами контроля качества заготавливаемого сырья | 2 |
| Изучение организации хранения сырья на предприятии | 1 |
| Наблюдение и сбор информации о технологических процессах производства продуктов на предприятии | 3 |
| Знакомство с порядком хранения готовой продукции на предприятии | 2 |
| Обучение контролю качества готовой продукции и оформлению документов, удостоверяющих ее качество | 2 |
| Изучение организации санитарно-гигиенического и микробиологического контроля на предприятии | 2 |

Окончание табл.

| Содержание преддипломной практики | Продолжительность практики, рабочий день |
|--|--|
| Знакомство с работой, правилами эксплуатации и техническими характеристиками оборудования | 2 |
| Сбор информации о средствах контроля, управления и автоматизации технологического процесса | 2 |
| Изучение работы систем энергоснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, канализации, холодообеспечения, вентиляции и других вспомогательных систем производственного процесса | 2 |
| Ознакомление с работой подразделений, ведущих оформление документации и отчетности | 2 |
| Рассмотрение проблем экологии, охраны труда, вопросов безопасности и жизнедеятельности на предприятии | 1 |
| Составление отчета | 3 |
| И Т О Г О | 24 |

5. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА

В отчете должна быть отражена работа, выполненная студентом на производстве в соответствии с программой практики. Отчет должен быть распечатан или написан аккуратно, четким почерком, темными чернилами на писчей бумаге стандартного формата с двух сторон листа, с выдержкой однотипной рубрикации, 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 выполняется на плотной белой 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 50 машинописных страниц, текстовая часть должна быть проиллюстрирована необходимыми чертежами, схемами, рисунками, выполненными по ГОСТу.

Материалом для составления отчета служат рабочие записи в дневнике, эскизы, технологические схемы, выполненные во время практики. Графическая часть отчета должна содержать эскизы отдельных узлов нестандартного оборудования, чертежи нового оборудования, схемы коммуникаций, технологические схемы, планы и разрезы цехов, участков, зданий, схемы воздухораспределения, холодообеспечения и т. д.

Отчет должен включать в себя материалы, необходимые для выполнения дипломного проекта.

6. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

В отчет по преддипломной практике должен быть включен материал, собранный по теме дипломного проекта (работы), в строгом соответствии с заданием на дипломное проектирование, полученного 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

Документом, характеризующим работу студента во время практики, является отчет и отзыв руководителя предприятия. Подпись руководителя заверяется печатью предприятия. Отчет необходимо сдать в течение трех дней по завершении практики. При выставлении итоговой оценки учитывается оценка руководителя практики от предприятия и отзыв о работе студента.

Отчет составляется в соответствии с требованиями настоящей программы.

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, и в ведомость выставляется оценка, которая учитывается при назначении стипендии.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом университета.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

СТРУКТУРА ОТЧЕТА ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

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 (образец приведен в прил. 2).

Содержание включает в себя все структурные элементы отчета с указанием номера страницы.

Заключение должно содержать краткие выводы о результатах практики, оценку решения типовых и индивидуальных заданий и оценку работы на преддипломной практике.

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

Отчет оформляется в соответствии с правилами и требованиями следующих стандартов:

ГОСТ 7.32–2001 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ОБРАЗЕЦ ВЫПОЛНЕНИЯ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ОТЧЕТА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Министерство образования Российской Федерации

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.

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 Минобразования России от 27 ноября 2002 г. № 14-55-996 ин/15 об активизации самостоятельной работы студентов высших учебных заведений.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| ВВЕДЕНИЕ..... | 3 |
| 1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ..... | 6 |
| 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ..... | 8 |
| 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ..... | 9 |
| 4. ПРОГРАММА И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ..... | 12 |
| 4.1. Программа преддипломной практики..... | 12 |
| 4.2. Календарный план преддипломной практики..... | 15 |
| 5. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА..... | 16 |
| 6. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ..... | 17 |
| 7. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ПРАКТИКИ..... | 17 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 1..... | 20 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 2..... | 19 |

Уварова Нина Аркадьевна
Мурашев Сергей Викторович

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Рабочая программа
для студентов специальности 260301
и бакалавров по направлению 260100

Редактор

Р.А. Сафарова

Корректор

Н.И. Михайлова

Компьютерная верстка

Н.В. Гуральник

Подписано в печать 3.07.2007. Формат 60×84 1/16

Усл. печ. л. 1,4. Печ. л. 1,5. Уч.-изд. л. 1,19

Тираж 100 экз. Заказ № С 37

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