

**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

# **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

Рабочая программа  
для студентов специальности 260301  
и бакалавров по направлению 260100

Санкт-Петербург 2007

УДК 664

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

Раскрыты цели и задачи производственной практики студентов 4-го курса специальности 260301 и бакалавров 3-го курса по направлению 260100 в период обучения. Даны рекомендации по проведению практики, сбору материала, написанию и оформлению отчета по курсовому проектированию.

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 производственной практики для студентов специальности 260301 «Технология мяса и мясных продуктов» и бакалавров по направлению 260100 «Технология продуктов питания» разработана на основании Государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования № 228 тех/дс от 17.03.00. и № 186 тех/бак от 23.03.00. и рекомендуется руководителям практики от предприятий и университета.

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

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

На 4-м курсе будущие специалисты и на 3-м курсе бакалавры в период производственной практики углубляют и закрепляют знания, полученные при изучении общеинженерных дисциплин. Практика является ступенью психологической и профессиональной адаптации студента к производству, 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, 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.

В производственных условиях студенты самостоятельно знакомятся с технологическими процессами в основных цехах мясо- и птицекомбинатов, техническим оснащением цехов, охраной труда и техникой безопасности на производстве.

Будущие инженеры и бакалавры вышеуказанных специальностей **должны 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.

Будущие инженеры и бакалавры **должны 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, санитарная книжка, трудовая книжка (для имеющих), программа);
- режима и распределения на рабочие места;
- руководства практикой от предприятия;
- ведения рабочих записей;
- требований к отчету и его защите.

Общее руководство производственной практикой осуществляется главным руководителем—профессором или доцентом кафедры, назначенным приказом ректора университета. Этот руководитель 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 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 ее прохождения, которое отвечает требованиям 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 и 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 включено в курсовой проект;
- по окончании практики защитить отчет.

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

Обязанности руководителя практикой от предприятия:

- провести инструктаж по технике безопасности, охране труда и производственной санитарии, ознакомить с правилами внутреннего распорядка;
- составить график прохождения практики, согласовать его с представителем университета, контролировать его выполнение;
- привлекать специалистов к руководству практикой;
- вовлекать студентов в производственный процесс;
- проверять и оценивать отчет о практике, составлять развернутый отзыв 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.

Практика должна начинаться с беседы, проводимой директором, главным инженером или главным технологом, об истории, современном состоянии и перспективе развития предприятия.

Учебно-методическое руководство практикой осуществляется преподавателем 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.

Основная задача учебной практики и главное ее назначение в том, чтобы дать возможность студенту почувствовать себя участником производства, решать те же задачи, которые возложены на производственный персонал, и нести ответственность за выполняемую работу.

Одна из задач производственной практики – научиться умению анализировать состояние технологии и техники производства, а также собирать материал для курсового проекта.

В этот период студент знакомится с работой основных технологических цехов, с компрессорным цехом, вспомогательными службами, производственной лабораторией, собирает материал для курсового проекта.

Производственная практика помогает закрепить теоретические знания по ранее пройденным общеинженерным дисциплинам, получить подготовку в изучении специальных дисциплин, приобрести навыки практической и организационной работы по специальности на производстве.

## **3. ПРОГРАММА И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **3.1. Программа производственной практики**

В процессе производственной практики студент должен:

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, порядком приемки, сортировки и контроля поступающего сырья. Изучить методику лабораторных анализов, форму документации и отчетности по качеству сырья. Знать методы промежуточного контроля, порядок проведения дегустации, оценку качества продукции, ведение журналов дегустации и контроля.

5. Дать характеристику основных технологических цехов.

6. Знать технологию производства и уметь составлять технологические схемы производственных процессов.

7. Составлять технологические схемы. Определять назначение и сущность отдельных операций, давать характеристику технологических режимов. Анализировать функции технологических линий, отмечать отклонения от технологических инструкций, выяснять их причины, давать рекомендации по устранению замеченных недостатков.

8. Уметь анализировать работу оборудования в процессе его эксплуатации в конкретных условиях производства. Знать принцип работы машин, механизмов, аппаратов, его соответствие требованиям технологического процесса.

9. Изучить принципы организации производственных потоков, составления схемы передачи сырья от операции к операции. Давать оценку степени механизации транспортировки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Составлять рабочую карту загрузки машин и аппаратов с начала до конца смены. Знать количество занятых людей.

10. Разбираться в специфике основных технологических цехов, в размещении их отделений.

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



12. Составить планы цехов, участков с анализом размещения оборудования, соблюдением поточности технологических линий.

13. Знать принципы работы технологических линий и отдельных их участков, а также работу машин, механизмов и аппаратов в соответствии с требованиями технологического процесса.

14. Усвоить 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 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;

- дать характеристику контрольно-измерительной аппаратуры и методов 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.

17. Дать характеристику системы холодоснабжения. Разновидности основного и вспомогательного холодильного оборудования. Типы холодильных камер, их назначение и 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.

18. 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 парамет-

ры. 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.

19. 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.

20. Проанализировать систему водоснабжения 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 воды, техническое и обратное водоснабжение. Очистка воды на предприятии, источники водоснабжения, мероприятия по экономии воды.

21. Ознакомиться с работой ремонтно-механического цеха (мастерских). Перечень отделений и мастерских, виды ремонтных и монтажных работ, модернизация, освоение новой техники.

22. Изучить стандартизацию и контроль качества продукции. Методы управления качеством. Нормативно-техническая документация (ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ). Организация и формы деятельности метрологической службы предприятия для обеспечения единства измерений.

23. 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 указан-

ных объектов (средства контроля, автоматизации, управления и сигнализации на потенциально опасных объектах).

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

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

26. Дать характеристику вспомогательных цехов, служб и внутрицехового транспорта. Освоить работу транспортного цеха, получить представление о характере грузооборота предприятия, видах транспорта, организации ремонта транспорта, заправочных станций.

27. Овладеть одной из специальностей в технологическом процессе.

28. Знать меры безопасности по обслуживанию аппаратов, работающих под давлением.

29. Работа над курсовым проектом.

Тема курсового проекта выдается студенту на кафедре до начала практики или выбирается им совместно с руководителем практики на предприятии. Она должна быть согласована с руководителем кафедры. Курсовой проект выполняется в соответствии с методическими указаниями к курсовому проектированию В.И. Филиппова и В.А. Верещагина «Технология мяса и мясных продуктов» (СПбГУНиПТ, 2000). Материал, необходимый для выполнения курсового проекта, собирается студентом непосредственно в процессе выполнения программы практики.

### **3.2. Календарный план производственной практики**

Продолжительность практики составляет 6 недель. Содержание производственной практики в форме календарного плана представлено в таблице.

Содержание производственной практики	Продолжительность практики, рабочий день	
	Бакалавры, 3-й курс	Инженеры, 4-й курс
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
Знакомство с историей возникновения предприятия, его подразделениями, структурой управления и перспективами развития	1,5	2
Изучение заготовительной сети предприятия, его потенциальных возможностей, способов и условий транспортирования сырья на предприятие	2	3
Ознакомление с приемкой сырья на предприятии и методами контроля качества заготавливаемого сырья	2	2
Изучение организации хранения сырья на предприятии	1	1
Наблюдение и сбор информации о технологических процессах производства продуктов на предприятии	3	5
Знакомство с порядком хранения готовой продукции на предприятии	2	2
Обучение контролю качества готовой продукции и оформлению документов, удостоверяющих ее качество	2	3
Изучение организации санитарно-гигиенического и микробиологического контроля на предприятии	1	2
Ознакомительная информация о работе заводской лаборатории, методах анализа сырья и готовой продукции	1	1
Изучение работы, правил эксплуатации и технических характеристик оборудования	3	5
Знакомство со средствами контроля, управления и автоматизации технологического процесса	2	4

Содержание производственной практики	Продолжительность практики, рабочий день	
	Бакалавры, 3-й курс	Инженеры, 4-й курс
Сбор информации о работе систем энергоснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, канализации, холодообеспечения, вентиляции и других вспомогательных систем производственного процесса	2	3
Ознакомление с работой подразделений, ведущих оформление документации и отчетности	2	3
Рассмотрение проблем экологии, охраны труда, вопросов безопасности и жизнедеятельности на предприятии	1	2
Составление отчета	2	3
<b>И Т О Г О</b>	<b>28</b>	<b>42</b>

#### 4. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА

В отчете должна быть отражена работа, выполненная студентом на производстве, в соответствии с программой практики. Отчет должен быть представлен в печатном виде или написан аккуратно, четким почерком, темными чернилами на писчей бумаге стандартного формата 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 выполняют из плотной бумаги или картона, обклеенного 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 содержать эскизы отдельных узлов нестандартного оборудования, чертежи нового оборудования, схемы коммуникаций, технологические схемы, планы и разрезы цехов, участков, зданий, схемы воздухораспределения, холодо-снабжения и т. д.

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

Отчет проверяется и подписывается руководителем практики от предприятия и заверяется печатью.

Отчет о практике, удостоверение о сдаче технического минимума стажировки в компрессорном цехе и отзыв руководителя практики от предприятия сдаются студентом на кафедру общей и холодильной технологии пищевых продуктов в течение трех дней после начала занятий.

Оценка за практику выставляется с учетом отзыва руководителя практики от предприятия и результатов защиты отчета на кафедре общей и холодильной технологии пищевых продуктов.

## **5. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА**

Отчет должен включать в себя характеристику предприятия (его специализацию, специфику сезонной работы, ассортимент выпускаемой продукции), источников сырья и вспомогательных материалов.

В отчете дается анализ состояния технологии и техники основных технологических цехов, иллюстрированный схемами, эскизами, чертежами цехов, участков, линий, камер замораживания и хранения, с указанием режимов работы оборудования и описанием технологических операций. Приводится анализ отклонений от технологических инструкций. Необходимо также отразить уровень механизации и автоматизации технологических процессов, использования приборов автоматического контроля и регулирования. Проанализировано состояние качества продукции, стандартизации, техно-химического контроля на производстве.

Значительную часть (0,5) объема должен занимать материал курсового проекта – график поступления сырья, обоснование и расчет производительности линии, чертежи цехов и вспомогательных участков.

## **6. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ПРАКТИКИ**

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

Руководитель практики от университета выезжает на предприятие, оценивает ход выполнения программы практики, вносит необходимые коррективы, дает консультации.

Студенту необходимо в течение всего периода практики оформлять отчет в соответствии с предъявляемыми к нему требованиями. В ходе текущего контроля руководитель от предприятия еженедельно проверяет представляемую студентом часть отчета.

За два-три дня до отъезда с места практики студент должен представить окончательно оформленный отчет о выполнении индивидуального задания в ходе прохождения производственной практики на предприятии. Руководитель практики от предприятия дает развернутый отзыв-характеристику производственной деятельности студента и выставляет оценку за прохождение практики. Подпись руководителя (в отчете) заверяется печатью предприятия.

В течение первой недели по возвращении с практики студент обязан сдать отчет, заверенный на предприятии подписью и печатью, руководителю от университета.

После проверки отчета решается вопрос о допуске студента к защите.

Защита отчета по практике проводится студентом на кафедре, и, с учетом отзыва о его работе на предприятии, выставляется итоговая оценка.

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

Во время прохождения практики студенты представляют отчет руководителю практики от предприятия.

Отчет составляется в соответствии с требованиями настоящей программы.

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

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

### **Материалы для написания отчета о практике**

Для оформления отчета о практике студентам рекомендуется воспользоваться учебниками и учебными пособиями по профилю предприятия, где проходила практика: техническими условиями и инструкциями на выпускаемые виды продукции; инструкциями и правилами эксплуатации технологического оборудования.



## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### СТРУКТУРА ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 производственной 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 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.

## **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 ПРАКТИКИ.....	9
3. ПРОГРАММА И КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	9
3.1. Программа производственной практики.....	9
3.2. Календарный план производственной практики .....	13
4. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА.....	15
5. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА.....	16
6. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ПРАКТИКИ.....	17
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 .....	20
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 .....	19

С

Уварова Нина Аркадьевна  
Мурашев Сергей Викторович

## **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ 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 36

---

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