Зразок оформлення календарного графіку проходження технологічної практики

п/п	Зміст практики	дні
1.	Оформлення перепусток, інструктаж з охорони праці і техніки безпеки	1
2.	Загальне ознайомлення з підприємством, перспективами його розвитку, режимом роботи, складськими, виробничими і допоміжними відділеннями	2
3.	Виконання індивідуальних завдань: • вивчення обов'язків і робота дублером завідувача складу сировини і матеріалів; • вивчення обов'язків і робота дублером оператора складу безтарного зберігання борошна (БЗБ); • вивчення обов'язків і робота дублером оператора відділення підготовки сировини і витратних місткостей; • вивчення обов'язків і робота дублером дозаторів сировини і напівфабрикатів; • вивчення обов'язків і робота дублером робітника виробничих цехів (для хлібопекарських підприємств – дублер дріжджовода, тісто-вода на машинах тістомісилок, машиніста тісторозроблювальних машин, формувальника тіста, машиніста пруфера, пекаря, укладальника-перевізника); (для макаронних підприємств – дублер робітників у відділі виготовлення і сушіння макаронних виробів, відділі пакування); вивчення обов'язків і робота дублером обліковця складу готової продукції	3 4
4.	Вивчення роботи загальноінженерних і допоміжних служб підприємства	1
5.	Ознайомлення з роботою лабораторії, вивчення методів, які використовуються для оцінки якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції	3
6.	Оформлення звіту з виробничої практики	1–2
7.	Захист звіту Впродовж тижня після закінчення практики	