

УДК 334.012.42
ББК 65.422-804
П 78

Авторы-составители: О. В. Пигунова, канд. экон. наук, доцент;
Л. А. Тригубова, ст. преподаватель;
А. П. Гуменников, ст. преподаватель;
И. Б. Юркова, ст. преподаватель;
Ю. П. Кузнецова, ассистент

Рецензенты: Т. И. Косякова, зам. начальника управления
промышленности Белкоопсоюза;
Е. В. Рощина, канд. техн. наук, доцент,
зав. кафедрой товароведения
продовольственных товаров Белорусского
торгово-экономического университета
потребительской кооперации

Рекомендована Советом учреждения образования «Белорусский
торгово-экономический университет потребительской кооперации».
Протокол № 9 от 25 апреля 2012 г.

Программа производственной (организационно-технологической) прак-
П 78 тики для студентов специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность»
специализации 1-25 01 10 25 «Коммерческая деятельность и товароведение
продовольственных товаров» / авт.-сост. : О. В. Пигунова [и др.]. – Гомель :
учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет
потребительской кооперации», 2013. – 36 с.
ISBN 978-985-540-049-4

УДК 334.012.42
ББК 65.422-804

ISBN 978-985-540-049-4

© Учреждение образования «Белорусский
торгово-экономический университет
потребительской кооперации», 2013

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Организационно-технологическая практика студентов является неотъемлемой составляющей частью учебно-воспитательного процесса подготовки специалистов экономистов-товароведов и проводится в соответствии с учебным планом.

На современном этапе развития общества молодой специалист должен владеть не только теоретическими знаниями, но и глубоко знать производство, используемое современное оборудование, технику и технологии, что будет способствовать формированию профессиональных качеств, инновационного мышления.

Организационно-технологическая практика является одним из инструментов обеспечения конкурентоспособности будущего специалиста, так как дает возможность приобретения практических навыков в трудовом коллективе, способствует закреплению, углублению и расширению знаний по изучаемым дисциплинам.

Цель производственной (организационно-технологической) практики – изучение технологических процессов пищевых производств, закрепление и углубление знаний по формированию ассортимента и качества продукции в процессе производства товаров, формирование у студентов профессиональных умений и практических навыков принимать самостоятельные решения в реальных производственных условиях, закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных при изучении дисциплины «Организация и технология торговли».

Задачами производственной (организационно-технологической) практики являются:

- ознакомление с порядком приемки сырья на предприятиях по количеству и качеству, режимами и сроками его хранения;
- изучение технологических процессов производства продовольственных товаров;
- изучение порядка контроля качества готовой продукции;
- изучение устройства и планировки товарного склада (оптового склада или склада готовой продукции производственного предприятия), порядка организации и документального оформления технологических операций с целью последующего их анализа;
- изучение построения и размещения ведомственной (или фирменной) розничной торговой сети, организации магазинной и внемагазинной формы продажи товаров;
- изучение вопросов участия производственных предприятий при отсутствии в них розничной торговой сети в организации продаж произведенной продукции в розничных торговых объектах оптовых

покупателей;

- овладение производственными навыками и приобретение опыта принятия решений на основе реализации теоретических знаний и приобретенных практических навыков с учетом конкретных ситуаций.

Базами производственной (организационно-технологической) практики являются предприятия пищевой промышленности разных форм собственности: хлебопекарные, молочные, мясоперерабатывающие, ликероводочные, пивоваренные, безалкогольные и др.

В целях более широкого изучения технологии различных отраслей промышленности студенты проходят технологическую практику на разных типах пищевых предприятий.

Основанием для проведения производственной (организационно-технологической) практики студентов является договор, который заключается между университетом и предприятием.

Практика проводится в сроки, установленные учебным планом.

Примерный календарно-тематический план прохождения производственной (организационно-технологической) практики

Содержание работы	Продолжительность, дней	
	для студентов дневной формы получения высшего образования	для студентов заочной формы получения высшего образования
Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности	1	1
Ознакомление с предприятием: ознакомление со структурой и функциями административно-управленческого аппарата	1	1
Склад сырья: закупка, расчеты, размещение и хранение сырья	2	2
Производственные цеха: оценка качества сырья, подготовка к производству, изучение технологических процессов и работы оборудования, работа на рабочих местах в производственных цехах, изучение вырабатываемого ассортимента	6	4
Лаборатория: контроль сырья, цеховой контроль, контроль качества готовой продукции	3	2
Устройство и планировка товарного склада (склада сырья)	3	3
Организация технологических процессов на складах	3	3

Окончание

Содержание работы	Продолжительность, дней	
	для студентов дневной формы получения высшего образования	для студентов заочной формы получения высшего образования
Построение и размещение ведомственной (или фирменной) розничной торговой сети	2	–
Организация технологических процессов в магазине	3	3
Организация внемагазинной формы продажи товаров	2	–
Оформление отчетов	2	2
Защита отчетов		
Итого	28	21

При направлении на практику студент получает программу практики, дневник, календарный план прохождения практики и индивидуальное задание в соответствии с темой курсовой работы.

Учебно-методическое руководство и контроль за прохождением практики студентами осуществляется кафедрой товароведения продовольственных товаров и кафедрой коммерции и логистики.

1. ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТА

Находясь на практике, студент обязан:

- полностью подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой, графиком практики и индивидуальным заданием;
- регулярно заполнять дневник прохождения практики, занося в него краткие сведения о проделанной работе и ежедневно подписывать его у руководителя практики от предприятия;
- ежедневно вести записи результатов изучения вопросов программы, поясняя свои записи, где это необходимо и целесообразно, графиками, схемами, рисунками;
- составить отчеты (по кафедре товароведения продовольственных товаров и кафедре коммерции и логистики) в соответствии с требова-

ниями программы; составление отчетов следует вести в течение всего периода практики, готовя отдельные разделы по мере изучения соответствующих вопросов, а в конце, в отведенное графиком время, лишь завершить их окончательное оформление;

- правильно оформленный дневник и отчет о практике своевременно представить на кафедру товароведения продовольственных товаров и на кафедру коммерции и логистики;
- защитить отчет перед комиссией.

2. РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

Наряду с преподавателями кафедры производственной практикой руководят руководитель от организации и ответственные лица, назначенные по месту прохождения практики.

Руководители практики от университета проводят следующую работу:

- перед отправкой студентов на практику дают рекомендации студентам о порядке выполнения программы практики и индивидуальных заданий, сообщают студентам календарный план прохождения практики, составленный с учетом конкретных особенностей предприятия;
- осуществляют контроль за обеспечением нормальных условий труда студентов на предприятии;
- контролируют выполнение студентами программы практики, индивидуальных заданий и оказывают им необходимую помощь, проверяют ведение студентом дневника по практике и накопление материалов для отчетов, курсовых работ;
- дают отзыв о выполнении студентом программы практики и заданий, принимают участие в работе комиссии по приему защиты отчета о практике, организуют прием защиты отчета о практике на предприятиях, где это приемлемо.

Руководство предприятия несет ответственность за качественное проведение производственной практики студентов на данном предприятии, выполнение всех договорных обязательств перед университетом.

Руководитель, осуществляющий общее руководство практикой студентов, проводит следующую работу:

- подбирает опытных специалистов с целью руководства практикой в цехе, отделе, лаборатории и т. д.;
- совместно с руководителем практики от университета организует и контролирует ход практики студентов в соответствии с программой

и календарным графиком прохождения практики;

- вовлекает студентов в научно-исследовательскую и рационализаторскую работу;

- организует совместно с руководителем практики от университета чтение докладов, проведение теоретических занятий специалистами предприятия по новейшим направлениям науки, техники, технологии и производства, проводит экскурсии внутри предприятия и на другие родственные предприятия, организует размещение студентов по рабочим местам;

- знакомит студентов с выполнением работ на конкретном месте, технологическими процессами, оборудованием, охраной труда, техникой безопасности, экономикой производства;

- обучает студентов передовым и безопасным методам работы, осуществляет постоянный контроль за их работой, помогает им правильно выполнять задания по программе практики;

- контролирует ведение дневников, подготовку отчетов, составляет производственные характеристики на студентов.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПО ПИЩЕВЫМ ПРЕДПРИЯТИЯМ

3.1. Содержание программы практики по кафедре товароведения продовольственных товаров

Основной цех для прохождения практики определяется в соответствии с объектом курсовой работы студента руководителем практики от кафедры. Содержание программы практики для студентов дневной формы получения высшего образования идентично содержанию программы практики для студентов заочной формы получения высшего образования.

3.1.1. Программа практики на предприятии, вырабатывающем хлебобулочные изделия

Общая характеристика предприятия. Необходимо ознакомиться с районом расположения, историей возникновения и развития, производственной мощностью предприятия; представить в отчете организационную структуру предприятия: основные, вспомогательные, побочные производства (дать краткую характеристику); ознакомиться с

внедрением товарного знака предприятия; перечислить в отчете основных поставщиков сырья, районы сбыта продукции и описать перспективы развития предприятия.

Основные производственные цеха. Необходимо в отчете охарактеризовать состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха, размещение сырья на хранение (условия и сроки), использование его в производстве, рецептурный состав основных и новых видов хлебобулочных изделий, вырабатываемых на предприятии, порядок разработки и постановки на производство новых изделий. Также в отчете следует указать особенности работы над брендовой продукцией, составить технологические схемы производства хлебобулочных изделий на предприятии, указать влияние отдельных технологических операций на формирование ассортимента и качества хлебобулочных изделий. Кроме того, необходимо описать систему контроля качества (входной, цеховой, готовой продукции), причины бракеража хлебобулочных изделий, способы использования забракованной продукции, рассмотреть порядок формирования заказов и отпуск готовой продукции.

Работа лаборатории. В лаборатории предприятия студенты должны выполнить следующее:

- принять участие и описать порядок приемки сырья по качеству, составление валок муки, указать технические нормативные правовые акты (ТНПА) на сырье и вспомогательные материалы;
- описать в отчете периодичность контроля и порядок управления процессом производства по основным видам хлебобулочных изделий;
- изучить порядок контроля выхода готовой продукции и самостоятельно провести оценку качества трех партий хлебобулочных изделий, результаты оформить по форме, принятой в лаборатории;
- отметить и охарактеризовать в отчете сертификационные системы, внедренные на предприятии (сертификация систем HACCP, основанных на анализе рисков и критических контрольных точках, система менеджмента качества, экологическая сертификация, выработка изделий под знаком «Натуральный продукт», «Без ГМО» и т. д.);
- описать в отчете работу с жалобами и претензиями.

3.1.2. Программа практики на предприятии, вырабатывающем молочные продукты

Общая характеристика организации. Следует ознакомиться с районом расположения, историей возникновения и развития, производ-

ственной мощностью предприятия; представить в отчете организационную структуру предприятия: основные, вспомогательные, побочные производства (дать краткую характеристику); ознакомиться с внедрением товарного знака предприятия; перечислить в отчете основных поставщиков сырья, районы сбыта продукции и описать перспективы развития предприятия.

Склады. Необходимо изучить режимы хранения вспомогательного сырья и материалов, охарактеризовать основных поставщиков сырья и критерии их выбора, рассмотреть порядок оформления документации, описать порядок подготовки сырья для производства.

Приемный цех. Следует изучить порядок приемки молока, отбора проб для анализа, взвешивания, оформления документов и расчетов с поставщиками, а также порядок передачи молока для переработки.

Линия выработки питьевого молока. Необходимо в отчете охарактеризовать состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; изучить особенности подготовки, фильтрации, пастеризации, стерилизации и охлаждения молока; описать в отчете порядок использования сливок и обезжиренного молока; изучить технологическую схему производства питьевого молока; составить в отчете схему производства питьевого молока; отметить влияние отдельных технологических операций на формирование ассортимента и качества продукции в процессе производства; охарактеризовать санитарные условия производства.

Линия изготовления молочнокислых продуктов. Следует охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; изучить процесс подготовки сырья и заквасок, охарактеризовать в отчете используемые закваски; составить схему технологического процесса; привести ассортимент вырабатываемой продукции, отметить периодичность его обновления; рассмотреть порядок разработки документации на новые изделия; описать порядок расфасовки и маркировки молочнокислых продуктов, охарактеризовать новые виды упаковки.

Линия производства масла из коровьего молока. Необходимо охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; изучить и составить схему технологического процесса; описать в отчете порядок формирования ассортимента и качества продукта в процессе производства, привести перечень используемых упаковочных материалов, отразить их преимущества и недостатки.

Линия изготовления сгущенного молока и сухих молочных продуктов. Следует охарактеризовать в отчете состояние и развитие мате-

риально-технической базы, оборудование цеха; охарактеризовать сырье и его подготовку к производству; изучить и составить в отчете схему технологического процесса, привести ассортимент вырабатываемой продукции.

Линия по переработке вторичного сырья молочного производства (сыворожки для получения молочного сахара и других продуктов). Необходимо привести в отчете ассортимент выпускаемой продукции.

Работа лаборатории. В лаборатории предприятия студенты должны выполнить следующее:

- описать в отчете порядок оценки качества сырья, указать ТНПА на сырье и вспомогательные материалы;
- отметить в отчете периодичность и правила контроля технологического процесса на отдельных стадиях производства: отбор проб, проведение лабораторных анализов, установление качества продукта;
- провести оценку качества трех партий выпускаемой продукции;
- рассмотреть в отчете дефекты продукции, причины их возникновения, способы устранения, привести направления использования дефектных изделий;
- изучить порядок оформления документов о качестве молока и молочных продуктов, организацию санитарно-гигиенического надзора и санитарных правил.

3.1.3. Программа практики на предприятии, вырабатывающем мясные продукты

Общая характеристика предприятия. Необходимо ознакомиться с районом расположения, историей возникновения и развития, производственной мощностью предприятия; представить в отчете организационную структуру предприятия: основные, вспомогательные, побочные производства (дать краткую характеристику); ознакомиться с внедрением товарного знака предприятия; перечислить в отчете основных поставщиков сырья, районы сбыта продукции и описать перспективы развития предприятия.

Основные и подсобные цеха. Следует изучить порядок приемки убойных животных, первичного ветеринарно-санитарного и радиологического контроля и документального оформления, определения упитанности убойных животных и птиц в живом виде; описать в отчете размещение убойных животных и влияние условий предубойного содержания животных на качество и количество мяса.

Цех первичной обработки. Следует охарактеризовать в отчете со-

стояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха. В цехах убой крупного рогатого скота (и лошадей), свиней, мелко рогатого скота, кроликов и птицы (конвейеры переработки кур и водоплавающей птицы) необходимо изучить технику оглушения, обескровливания, разделки, снятия шкур, выемки внутренностей (нутровка), туалета туш; ознакомиться с ветеринарно-санитарной и товароведческой экспертизами туши и ее частей: головы, внутренних органов. Также необходимо принять участие в товароведческой оценке качества и клеймении туш (составить технологическую схему переработки крупного рогатого скота, свиней, птицы); описать в отчете мероприятия, проводимые при обнаружении животных с заболеваниями, и указать периодичность дезинфекции в убойно-разделочных цехах.

Колбасный цех. Необходимо изучить оборудование цеха, сырье и вспомогательные материалы для производства колбасных изделий; охарактеризовать в отчете технологические операции производства колбасных изделий: обвалку, жиловку, сортировку, предварительное измельчение и посол мяса, вторичное измельчение, составление фарша и смешивание его со специями, шприцевание и клипсование, осадку, обжарку, варку, выпечку, копчение, охлаждение и сушку колбасных изделий. Также необходимо изучить производство продуктов из мяса, колбасных хлебов, паштетов, зельцев, ливерных и кровяных колбас, студней.

Следует привести в отчете современный ассортимент колбасных изделий, продуктов из мяса, вырабатываемых предприятием; отметить особенности рецептур и технологии производства отдельных групп колбасных изделий; перечислить и охарактеризовать новые виды изделий, сырья, многофункциональных пищевых добавок.

Кроме того, в отчете следует отметить особенности хранения, упаковки и порядок отпуска колбасных изделий и продуктов из мяса торгующим организациям, а также указать условия транспортировки.

Цех субпродуктов. Необходимо изучить виды субпродуктов (первой и второй категории, по морфологическому составу), особенности первичной обработки субпродуктов, их санитарно-ветеринарную экспертизу, клеймение, хранение.

Жировой цех. Следует изучить и охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; привести характеристику видов сырья и технологии вытопки жиров; дать определение выхода готовой продукции от массы сырья; привести факторы, влияющие на величину выхода готовой продукции; изучить ассортимент, тару, упаковочные материалы, особенности маркировки.

Кулинарный цех. Необходимо охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; изучить порядок приемки и подготовки сырья, технологии производства фасованного мяса, мясных полуфабрикатов, пирожков; привести в отчете ассортимент, новые виды кулинарных изделий, требования к качеству вырабатываемой продукции, виды упаковки и рассмотреть порядок отпуска изделий торговым организациям общественного питания.

Консервный цех. Следует охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; указать используемые виды тары; рассмотреть порядок и правила приемки, обвалки, жиловки, сортировки и порционирования мяса, заполнения тары, укупорки заполненных банок, проверки на герметичность, стерилизации; изучить формулы стерилизации и их применение при изготовлении отдельных видов консервов, порядок сортировки консервов после стерилизации, этикетирования банок, упаковки в ящики, маркировки ящиков; привести в отчете условия и сроки хранения консервов; охарактеризовать ассортимент, новые виды продукции.

Работа лаборатории. В лаборатории предприятия студенты должны выполнить следующее:

- описать в отчете порядок оценки качества сырья, указать ТНПА на сырье и вспомогательные материалы;
- зарисовать в отчете или сделать фотографии штампов, наносимых на тушу;
- отметить в отчете периодичность и правила контроля технологического процесса на отдельных стадиях производства: отбор проб, проведение лабораторных анализов, установление качества продукта;
- провести оценку качества трех партий выпускаемой продукции;
- рассмотреть дефекты продукции, причины их возникновения, способы устранения, привести в отчете направления использования дефектных изделий;
- изучить порядок оформления документов о качестве мяса и мясных продуктов, организацию ветеринарно-санитарного контроля и санитарных правил;
- описать в отчете работу с жалобами и претензиями.

3.1.4. Программа практики на предприятии, перерабатывающем свежие овощи и плоды

Общая характеристика предприятия. Необходимо ознакомиться с районом расположения, историей возникновения и развития, произ-

водственной мощностью организации; представить в отчете организационную структуру организации: основные, вспомогательные, побочные производства (дать краткую характеристику); ознакомиться с внедрением товарного знака организации; перечислить в отчете основных поставщиков сырья, районы сбыта продукции и описать перспективы развития организации.

Склад сырья и вспомогательных материалов. Следует охарактеризовать в отчете основное и вспомогательное сырье, поставщиков сырья, порядок приемки сырья, оформления документов, способы механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе, режимы и сроки хранения сырья и вспомогательных материалов.

Тарный цех. Необходимо охарактеризовать в отчете виды тары, используемой в производстве консервов; технологию производства жестяных банок и крышек; виды ящиков и упаковочных материалов, применяемых для упаковки готовой продукции; новые виды тары, ее маркировку.

Цех закусовых и обеденных консервов. Следует охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; изучить особенности подготовки исходного сырья для производства консервов (сортировка по размеру, цвету, степени зрелости, качеству, а также мойка, очистка, измельчение, бланширование, обжаривание), освоить варианты расфасовки продукции в тару, эксгаустирования, укупорки банок, стерилизации консервов, сортировки консервов после стерилизации, этикетирования банок, маркировки ящиков, жестяных банок. Далее необходимо охарактеризовать в отчете условия и сроки хранения консервов; привести ассортимент вырабатываемых консервов, новые виды продукции.

Цех томатопродуктов. Необходимо охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; указать основные хозяйственно-ботанические сорта томатов, поступающие на переработку, охарактеризовать их; описать порядок подготовки сырья к производству (мойка, инспектирование, ополаскивание, отделение воды), получение протертой массы, томата-пюре и томата-пасты, порядок расфасовки и стерилизации томатных продуктов, этикетирования банок, маркировки жестяных банок, маркировки ящиков; отметить условия и сроки хранения томатопродуктов, изучить их ассортимент.

Цех овощных и плодовых маринадов. Следует охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха, виды и сорта плодовоовощного сырья, используемого для производства маринадов, рецептуры маринадов; изучить формулу

стерилизации (пастеризации) маринадов, порядок этикетирования банок, маркировку транспортной тары; дать в отчете характеристику банок и тары (ящиков) для маринадов, условия и сроки хранения маринадов.

Цех по производству соков. Необходимо охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; изучить сырье, используемое для производства соков, условия и сроки хранения сырья.

Далее необходимо отметить в отчете особенности подготовки сырья (мойка, инспекция, дробление, очистка), обработки мезги до прессования (нагревание, обработка ферментными препаратами, электрическим током), получения сока (способы прессования, виды оборудования), процеживания, гомогенизации, осветления соков (оклеиванием, ферментными препаратами и желатином, нагреванием, бентонитом и желатином и т. д.), фильтрации, купаживания, подслащивания; изучить виды тары, моечных машин, способы деаэрации, подогрева соков, розлива, укупорки; отметить режимы пастеризации и стерилизации, охлаждения, фасовки горячим розливом; охарактеризовать ассортимент соков.

Цех по производству пива. В данном цехе в отчете необходимо охарактеризовать состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; изучить технологический процесс производства солода, подготовки затора, подогрева сусла, фильтрации, прибавления хмеля (хмельного экстракта), охлаждения и передачи сусла для брожения, процессы брожения и дображивания. Далее необходимо отметить особенности устройства бродильных чанов; составить технологическую схему приготовления отдельных сортов пива, частоту обновления ассортимента; указать бескислородную схему производства пива, пастеризацию пива и другие способы удлинения сроков хранения; описать режимы работы моечных машин и процесс мойки бутылок, порядок подготовки бочек, розлива пива, упаковки продукции в ящики, маркировки тары; изучить условия хранения пива на складе готовой продукции, способы улучшения стабильности пива, новые виды пива.

Цех безалкогольных напитков. Проходя практику в цехе безалкогольных напитков, необходимо охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; описать порядок подготовки сырья, используемого в производстве безалкогольных напитков, способы умягчения воды, приготовления инвертированного сахарного сиропа из сахарного песка, жидкого приготовления купажа, способы смешивания купажа и воды. Следует охарак-

теризовать оборудование, моечные машины и описать, как происходит мойка бутылок, розлив безалкогольных напитков, этикетирование, упаковка и маркировка; изучить условия хранения безалкогольных напитков на складе готовой продукции; привести в отчете ассортимент газированных напитков, особенности их рецептуры.

Цех по производству кваса. Следует охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; изучить особенности подготовки сырья, приготовления квасного сусла, сахарного сиропа и колера, разводки чистых культур дрожжей, молочнокислых бактерий, сбраживания квасного сусла, купаживания сброженного сусла с сахарным сиропом и другим сырьем по рецептуре, розлива напитка; отметить в отчете особенности приготовления квасов бутылочного розлива и напитков на хлебном сырье: приготовление сахарного и купажного сиропов, колера, насыщение воды или напитка диоксидом углерода, розлив, укупорка и оформление бутылок, упаковка в ящики; охарактеризовать ассортимент кваса, условия и сроки его хранения.

Цех замороженных овощей. Необходимо охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; изучить способы замораживания, типы скороморозильных аппаратов или холодильных камер, их характеристики (температура, влажность воздуха и скорость циркуляции). Следует указать в отчете виды используемого сырья, его характеристики, порядок подготовки сырья к замораживанию; отметить продолжительность замораживания разных видов сырья, привести технологическую схему; описать порядок оценки качества замороженных овощей; охарактеризовать ассортимент замороженных овощей, условия и сроки хранения замороженных овощей.

Работа лаборатории. В лаборатории предприятия студенты должны выполнить следующее:

- описать в отчете порядок оценки качества сырья, указать ТНПА на сырье и вспомогательные материалы;
- отметить в отчете периодичность и правила контроля технологического процесса на отдельных стадиях производства: отбор проб, проведение лабораторных анализов, установление качества продукта;
- провести оценку качества трех партий выпускаемой продукции;
- перечислить в отчете дефекты продукции, причины их возникновения, способы устранения, привести направления использования дефектных изделий;
- изучить порядок оформления документов о качестве, организацию санитарно-гигиенического надзора и санитарных правил;

- описать в отчете работу с жалобами и претензиями.

3.1.5. Программа практики на кондитерском предприятии

Общее ознакомление с предприятием. Необходимо ознакомиться с районом расположения, историей возникновения и развития, производственной мощностью предприятия; представить в отчете организационную структуру предприятия: основные, вспомогательные, побочные производства (дать краткую характеристику); ознакомиться с внедрением товарного знака предприятия; перечислить в отчете основных поставщиков сырья, районы сбыта продукции и описать перспективы развития предприятия.

Склады сырья и упаковочных материалов. Следует охарактеризовать в отчете традиционные и новые виды сырья кондитерского производства (виды, поставщики, характеристики), используемые упаковочные материалы (виды, поставщики, маркировка, конкурентные преимущества).

Карамельный цех. Необходимо охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; изучить сырье для производства карамели (сахар, патоку, плодово-ягодное пюре, краски, ароматизирующие вещества, пищевые кислоты и др.), ассортимент и рецептуру основных видов карамели, способы приготовления начинок, методы обработки карамельной массы и формовки карамели с начинкой и без начинки, процессы охлаждения, заливки или обработки поверхности карамели, основное оборудование карамельного цеха, его назначение и режимы работы; составить в отчете технологическую схему производства карамели.

Конфетный цех. Следует охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; изучить рецептуры основных конфетных масс, особенности их получения, способы формовки масс, глазировки корпусов и другие способы их обработки, способы заливки и упаковки конфет; охарактеризовать в отчете ассортимент конфет, выпускаемых предприятием.

Шоколадный цех. Необходимо охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; изучить особенности обработки какао-бобов, сортировки, обжарки, дробления бобов, а также способы получения крупки и какао-масла: размол крупок, смешивание какао тертого с сахаром и другими компонентами, измельчение массы на вальцах и шоколадоотделочных машинах, формование шоколадной массы и получение готовых изделий. Далее необходимо рассмотреть виды упаковки продукции; охарактеризовать в отчете ассортимент шоколада, шоколадных плиток;

отметить наличие на предприятии новых линий производства; рассмотреть способы получения какао-порошка; ознакомиться с оборудованием, используемым в шоколадном цехе, его назначением.

Цех фруктово-ягодных изделий. Следует охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; привести характеристику ассортимента фруктово-ягодных изделий, выпускаемых предприятием; изучить основное и вспомогательное сырье для получения мармелада, пастилы и других изделий, особенности подготовки сырья, рецептуру основных изделий, способы приготовления мармеладной, пастильной и других масс, формовки отдельных изделий или пластов, обработки отформованных полуфабрикатов; рассмотреть в отчете назначение и характеристики основного оборудования фруктово-ягодного цеха.

Цех драже. Необходимо охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; изучить особенности приготовления корпусов, накатки и глянцеваания, состав накатки и глянца, расфасовку готовой продукции, основное оборудование цеха, его назначение; охарактеризовать в отчете ассортимент драже, привести новые виды.

Цех мучных кондитерских изделий. Следует охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха, ассортимент изделий (вафли, печенье, крекеры), основное сырье и требования, предъявляемые к нему, особенности подготовки сырья, приготовления теста и его обработки, разделки теста на отдельные изделия; составить технологические схемы отдельных видов изделий; отметить варианты выпечки изделий, завертки и упаковки.

Работа лаборатории. В лаборатории кондитерской студенты должны выполнить следующее:

- проанализировать в отчете порядок приемки сырья по качеству, указать ТНПА на сырье и вспомогательные материалы;
- описать в отчете периодичность контроля и порядок управления процессом производства по основным видам кондитерских изделий;
- изучить порядок контроля выхода готовой продукции и самостоятельно провести оценку качества трех партий кондитерских изделий;
- отметить и охарактеризовать в отчете сертификационные системы, внедренные на предприятии (сертификация систем НАССР, система менеджмента качества, экологическая сертификация, выработка изделий под знаком «Натуральный продукт», «Без ГМО» и т. д.);
- описать в отчете работу с жалобами и претензиями.

3.1.6. Программа практики на предприятии, вырабатывающем пищевые жиры

Общее ознакомление с предприятием. Необходимо ознакомиться с районом расположения, историей возникновения и развития, производственной мощностью предприятия; представить в отчете организационную структуру предприятия: основные, вспомогательные, побочные производства (дать краткую характеристику); ознакомиться с внедрением товарного знака предприятия; перечислить в отчете основных поставщиков сырья, районы сбыта продукции и описать перспективы развития предприятия.

Склады сырья. Следует изучить основное и вспомогательное сырье, поставщиков сырья, порядок приемки сырья, оформление документов, механизацию погрузочно-разгрузочных работ на складе, режимы и сроки хранения сырья и вспомогательных материалов.

Цех рафинации. Необходимо охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; изучить сырье и схему технологического процесса рафинации жиров: гидратацию, фильтрацию, щелочную нейтрализацию, отбелку, дезодорацию; охарактеризовать в отчете ассортимент, рассмотреть качество и хранение рафинированных жиров, привести варианты использования отходов производства.

Цех гидрогенизации и переетерификации. Следует охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; рассмотреть схему технологического процесса гидрогенизации; изучить ассортимент, качество, назначение и особенности хранения готовой продукции.

Маргариновый цех. Цех кулинарных жиров. Необходимо охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; изучить порядок приемки и подготовки сырья (молока, жиров и вспомогательных материалов), составления смеси по рецептуре, изготовления эмульсии; ознакомиться с методами механической обработки маргарина, спреда и жиров кулинарных, отличительными особенностями производства спредов, порядком расфасовки, упаковки, маркировки продукции, способами хранения; охарактеризовать в отчете вырабатываемый ассортимент, новые виды продукции; отметить причины бракеража выпускаемого маргарина, спреда, кулинарных жиров.

Майонезный цех. Следует охарактеризовать в отчете состояние и развитие материально-технической базы, оборудование цеха; изучить порядок приемки и хранения сырья, подготовки сырья и составления

смеси по рецептуре, приготовления эмульсии майонеза, расфасовки, упаковки, маркировки; охарактеризовать в отчете ассортимент выпускаемой продукции, новые виды изделий; отметить причины брака майонеза.

Работа лаборатории. В лаборатории предприятия студенты должны выполнить следующее:

- проанализировать в отчете порядок приемки сырья по качеству, указать ТНПА на сырье и вспомогательные материалы;
- описать в отчете периодичность контроля и порядок управления процессом производства;
- изучить порядок контроля выхода готовой продукции и самостоятельно провести оценку качества трех партий готовой продукции;
- отметить и охарактеризовать в отчете сертификационные системы, внедренные на предприятии (сертификация систем НАССР, система менеджмента качества, экологическая сертификация, выработка изделий под знаком «Натуральный продукт», «Без ГМО» и т. д.).

3.2. Содержание программы практики по кафедре коммерции и логистики

При прохождении практики студентами изучаются и отражаются в отчете следующие вопросы, касающиеся работы складов оптовых организаций и производственных предприятий (в скобках указывается, студенты какой формы получения высшего образования раскрывают указанные вопросы в отчете):

♦ *Устройство и планировка склада (для студентов дневной и заочной форм получения высшего образования).* Студенту следует привести классификацию имеющихся складов по различным признакам (по ассортиментному профилю, режиму хранения, степени механизации технологических процессов, особенностям технологического устройства, организационным формам управления, связям с транспортными путями, этажности, размерам складской площади, видам складского здания и прилегающих территорий, классам А, В, С и D), а также изучить состав, схему размещения помещений и наличие оборудования в одном здании склада.

По данному вопросу должен быть представлен графический и (или) табличный материал, отражающий следующее:

- наличие складов (приложение А, таблица А.1);
- расположение складских помещений в одном складском здании (приложение А, рисунок А.1);

- наличие немеханического и подъемно-транспортного оборудования на одном складе.

♦ *Организация технологических процессов на складах (для студентов дневной и заочной форм получения высшего образования).* В этом подразделе отчета необходимо раскрыть содержание складского технологического процесса, виды выполняемых на складе операций:

- изучить содержание подготовительных мероприятий по приемке грузов на складе, организацию выгрузки грузов из транспортных средств, доставки грузов в зону приемки, приемки грузов и оформление ее результатов, перемещения грузов к местам хранения; изучить операции по размещению и хранению грузов, требования к условиям хранения, способы размещения грузов в складских помещениях, особенности укладки грузов в местах хранения и предъявляемые к ней требования, потери грузов при хранении и пути их сокращения, методы отборки грузов, процессы комплектования и упаковки отобранных грузов, оформление документов на отправку, организацию погрузки грузов и их отправку потребителю (покупателю);

- принять участие в приемке одной партии груза, описать порядок приемки, приложить копии документов к отчету.

По данному вопросу также должен быть представлен графический и (или) табличный материал, отражающий технологическую карту работы склада по одному товару (пример технологической карты оптовой базы приведен в приложении А, таблице А.2).

При наличии в организации (на предприятии) розничной торговой сети студент изучает и отражает в отчете следующие вопросы:

♦ *Построение и размещение ведомственной (или фирменной) розничной торговой сети (для студентов дневной формы получения высшего образования).* По данному вопросу должен быть представлен графический и (или) табличный материал, отражающий следующее:

- типы магазинов, их специализацию (по количеству магазинов и торговой площади);

- соответствие магазина (магазинов) статусу «фирменный» в соответствии с Типовым положением о фирменном магазине предприятия (объединения), утвержденным приказом Министерства торговли Республики Беларусь от 27 октября 1998 г. № 138 (приложение Б, таблица Б.1).

♦ *Организация технологических процессов в магазине (для студентов дневной и заочной форм получения высшего образования).* В данном разделе отчета следует изучить и раскрыть следующие вопросы:

- изучить и раскрыть в отчете основные элементы операций про-

дажи товаров в магазине: подготовительные и заключительные операции при продаже товаров, процесс непосредственной продажи товаров и обслуживания покупателей;

- изучить методы продажи товаров в магазине; определить степень их соответствия организации и технологии продажи (по товарам, исследуемым в товароведной части отчета, с учетом вида, подгруппы или товарной группы, в которую входит исследуемый товар в соответствии с формой отчетности 1-торг «Отчет о розничной торговле»).

По данному вопросу должен быть представлен графический и (или) табличный материал, отражающий следующее:

- характеристику торгово-технологических операций, выполняемых в магазине (приложение Б, таблица Б.2);

- использование методов розничной продажи по отдельным группам товаров в магазине и их соответствие рекомендуемым (приложение Б, таблица Б.3).

- ♦ *Организация внемагазинной формы продажи товаров (для студентов дневной формы получения высшего образования).* При наличии внемагазинной формы продажи товаров необходимо описать организацию продажи товаров на рынках и ярмарках, через мелкорозничную торговую сеть, в том числе через передвижную торговую сеть и торговые автоматы (при наличии).

По данному вопросу должен быть представлен графический и (или) табличный материал, отражающий следующее:

- наличие мелкорозничной торговой сети;

- результаты организации внемагазинной формы продажи товаров (товарооборот, количество выездов и т. д.) (приложение Б, таблица Б.4).

При отсутствии в организации (на предприятии) розничной торговой сети, студент изучает и отражает в отчете следующий вопрос:

- ♦ *Участие производственных предприятий в организации продаж произведенной продукции в розничных торговых объектах оптовых покупателей (для студентов дневной и заочной форм получения высшего образования).* По данному вопросу студенты должны изучить методы продажи товаров в магазинах оптовых покупателей продукции предприятия; определить степень их соответствия организации и технологии продажи (по товарам, исследуемым в товароведной части отчета, с учетом вида, подгруппы или товарной группы, в которую входит исследуемый товар в соответствии с формой отчетности 1-торг «Отчет о розничной торговле»).

- ♦ *Заключение (рекомендации по совершенствованию организации и технологии торговли).* В данном разделе отчета необходимо пере-

числить сильные и слабые стороны организации и технологии торговли, предложить конкретные рекомендации по их совершенствованию для объекта практики.

4. ПОРЯДОК СОСТАВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА О ПРАКТИКЕ

В завершающей стадии практики в течение последней недели на основании подготовленных материалов студенты составляют отчет о практике в соответствии с требованиями программы. Образец оформления титульного листа отчета представлен в приложении В.

Текст отчета должен быть выполнен на одной стороне листа формата А4 с использованием персонального компьютера. Отчет должен раскрывать все вопросы программы практики.

При наборе текста выравнивание должно быть по ширине, шрифт – Time New Roman, размер шрифта – 14 пт, межстрочный интервал должен позволять разместить (40 ± 3) строки на странице (примерно соответствовать междустрочному значению «точно» 17–18 пт), перенос слов – автоматический, красная строка (отступ) – 1,25 см. Устанавливаются следующие размеры полей: правое – 10 мм, нижнее и верхнее – 20, левое – 30 мм.

Материал должен быть изложен четко, последовательно, разделен на абзацы, разделы. Названия разделов должны точно соответствовать их названиям в оглавлении. Страницы отчета нумеруются арабскими цифрами в центре нижней части листа без точки. Таблицы и рисунки нумеруются в порядке расположения в работе. Обозначение и название таблицы помещается над таблицей слева без абзацного отступа в одну строку с номером через тире.

В работе не допускаются сокращения, кроме общепринятых.

Объем отчета о практике должен составлять не более 30 страниц, в том числе на 3–5 страницах должны описываться результаты выполнения индивидуального задания.

Отчет пишется согласно программе практики. При составлении отчета не всегда целесообразно излагать все, что изучено на практике. Необходимо тщательно проанализировать собранный на предприятии материал и осветить вопросы, предусмотренные программой практики.

Примерное содержание отчета по кафедре товароведения продовольственных товаров:

Введение (актуальность, цель и задачи практики) – 1–2 с.

1. Краткие сведения о предприятии (состояние и перспективы развития) – 2–3 с.

2. Характеристика основного и вспомогательного сырья (поставщики, приемка по качеству, размещение и хранение) – 1–2 с.

3. Технология изготовления продукции. Ассортимент – 8–10 с.

4. Работа лаборатории – 3–5 с.

5. Порядок хранения и отпуска готовой продукции – 1–2 с.

6. Индивидуальное задание – 3–5 с.

Заключение (основные главные моменты работы предприятия, рекомендации по совершенствованию предприятия в целом) – 3–4 с.

Приложения.

В первом разделе отчета следует представить графически структуру организации, указать состояние и перспективы развития предприятия.

Во втором разделе следует охарактеризовать сырье и его поставщиков; описать, как производится приемка сырья по количеству и качеству (на примере 2–3 партий); данные представить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Характеристика основного и вспомогательного сырья

Сырье	Поставщик	Сопроводительный документ	Вид ТНПА	География поставок
<i>Основное сырье</i>				
...				
<i>Вспомогательное сырье</i>				
...				

Данные таблицы 1 необходимо проанализировать.

Размещение сырья на складах и условия его хранения следует представить по форме таблицы 2.

Таблица 2 – Характеристика складского хозяйства

Наименование склада	Площадь склада, м ²	Размещение сырья	Температура, °С	Относительная влажность воздуха, %	Срок хранения сырья
---------------------	--------------------------------	------------------	-----------------	------------------------------------	---------------------

Размещение и хранение сырья нужно обосновать.

В третьем разделе следует графически представить технологические схемы производства, указать влияние технологических операций на формирование ассортимента и качества продукции, описать технологическое оборудование, поэтапно сфотографировать технологиче-

ские операции для оформления индивидуального задания в виде фотототчета или видеопрезентации.

Вырабатываемый на предприятии ассортимент необходимо представить в виде таблицы 3.

Таблица 3 – Ассортимент, вырабатываемый предприятием

Наименование продукта	Рецептурный состав	Объем партии
<i>Классический ассортимент</i>		
...		
<i>Новый ассортимент</i>		
...		

Следует обосновать необходимость выработки новых изделий.

В четвертом разделе необходимо охарактеризовать работу лаборатории; описать, как лично вами производилась качественная приемка сырья, цеховой контроль, контроль качества готовой продукции (трех партий).

Примерное содержание отчета по кафедре коммерции и логистики:

Введение (актуальность, цель и задачи практики) – 1–2 с.

1. Устройство и планировка товарного склада (склада сырья) – 4–5 с.

2. Организация технологических процессов на складе – 4–5 с.

3. Построение и размещение ведомственной (или фирменной) розничной торговой сети – 3–4 с.

4. Организация технологических процессов в магазине – 3–4 с.

5. Организация внемагазинной формы продажи товаров – 3–4 с.

При отсутствии в организации (на предприятии) розничной торговой сети:

3. Участие производственных предприятий в организации продаж произведенной продукции в розничных торговых объектах оптовых покупателей – 3–4 с.

Заключение (рекомендации по совершенствованию организации и технологии торговли на предприятии (в организации)) – 3–4 с.

Приложения.

К отчету прилагаются следующие документы:

♦ по кафедре товароведения продовольственных товаров:

• дневник, оформленный в соответствии с требованиями, в котором сделаны отметки руководителя практики от предприятия о выполнении всех заданий;

- копии документов, которые оформляются при получении сырья и отпуске готовой продукции, технологические регламенты по производству продукции;

- ♦ *по кафедре коммерции и логистики:*

- копии документов, которые оформляются при проведении приемки по количеству и качеству на складе и в магазине (документы по приемке товаров, заполненные акты о порче, недостатке, несохранности груза при перевозке);

- технологические карты, схемы (при наличии на складе);

- планы складских помещений, планировки;

- другие документы (в том числе соответствующие формы статистической отчетности), подтверждающие достоверность приводимых в отчете сведений согласно программе практики.

В конце отчета проставляются дата его написания и подпись студента.

Руководитель практики от университета после проверки отчета пишет рецензию, в которой подтверждает, что отчет выполнен в соответствии с программой и на основании материалов предприятия.

5. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРАКТИКИ

По окончании практики студенты должны сдать на кафедры отчеты (на кафедру товароведения продовольственных товаров сдается отчет одновременно с подписанным руководителем производственной практики дневником) не позднее следующего дня после окончания практики, а если производственная практика проводилась в летний период – не позднее 1 сентября.

Отчет, допущенный к защите руководителями практики, защищается перед комиссией, состоящей из двух человек. День защиты устанавливается деканатом. Результаты защиты оформляются оценкой в ведомости и зачетной книжке. Ведомость передается в деканат факультета в установленные сроки.

С целью контроля усвоения студентами программы практики целесообразно непосредственно на предприятии проводить защиту отчетов комиссией, в состав которой входят руководители практики от университета и руководители практики от предприятия.

Итоги практики обсуждают на заседаниях кафедры, совете факультета.

В ходе обсуждения разрабатываются рекомендации по дальнейшему совершенствованию и повышению эффективности технологической практики как учебно-воспитательного процесса.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

Примеры графического и табличного материала для раскрытия вопросов, касающихся работы складов оптовых организаций и производственных предприятий

Таблица А.1 – Наличие складов в _____ на 1 января 20__ г.
(наименование организации)

Показатели	Единица измерения	Значение показателя
Количество складов, всего	ед.	
В том числе по высоте склада:		
до 3 м включительно	ед.	
свыше 3 м и до 6 м включительно	ед.	
Площадь складов	м ²	
Объем складов	м ³	

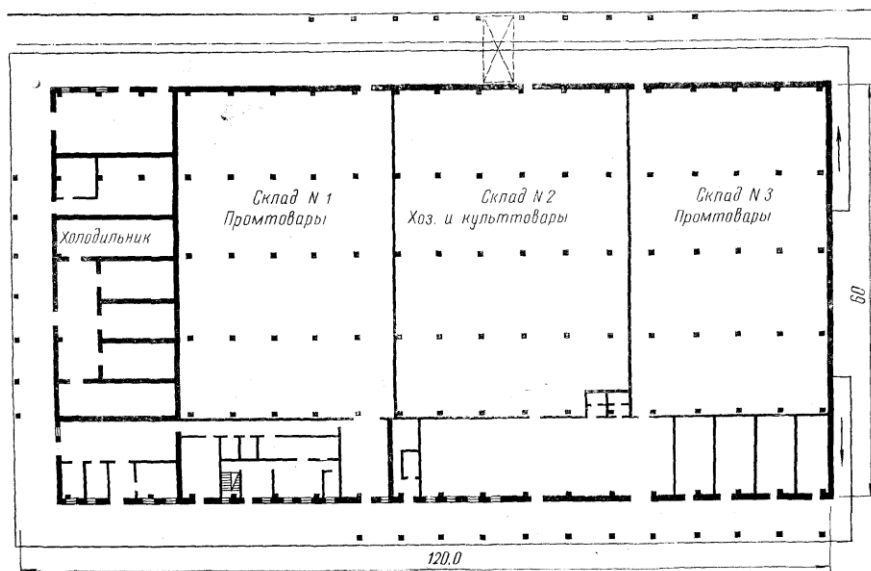


Рисунок А.1 – План расположения складских помещений _____
корпуса _____ базы на _____

(дата)

Таблица А.2 – Технологическая карта работы склада оптовой торговой базы

(наименование)

Исходные условия	Участок производства работ	Исполнители	Содержание работ	Формы документов	Средства механизации	Примечание
<i>1. Приемка товаров по количеству</i>						
Прибытие товаров на базу в вагонах, контейнерах, автомашинах	Железнодорожная рампа	Кладовщик, товаровед базы	Проверка внешнего состояния транспортных средств, наличия и исправности пломб, соответствие оттисков сопроводительным документам	Сопроводительные документы	Тельфер Тм-0,5	Руководствоваться положением о приемке товаров по количеству и качеству (постановление Совета Министров Республики Беларусь от 3 сентября 2008 г. № 1290)
Удовлетворительное состояние транспортных средств						
Соответствие количества грузовых мест, товарных единиц незатаренного груза, массы брутто данным сопроводительных документов						

Продолжение таблицы А.2

Исходные условия	Участок производства работ	Исполнители	Содержание работ	Формы документов	Средства механизации	Примечание
Приемка товаров, тары по количеству окончена						
<i>2. Приемка товаров по качеству</i>						
Окончание приемки по количеству, сосредоточение товаров на участке приемки						
Отрицательные результаты приемки						
<i>3. Размещение товаров на хранение</i>						
Окончание приемки товаров по количеству и качеству						
Окончание размещения товаров						
<i>4. Организация продажи товаров</i>						
Прибытие покупателей на базу						
Получение заказа от покупателя						
Обработка заказа оператором ПЭВМ						
Сосредоточение заказов покупателей у товароведа-реализатора						

Продолжение таблицы А.2

Исходные условия	Участок производства работ	Исполнители	Содержание работ	Формы документов	Средства механизации	Примечание
<i>5. Отборка товаров на складе</i>						
Поступление заказа на товарный склад						
Поступление свободного отборочного листа на товарный склад						
Сосредоточение отобранных товаров на участке комплектования. Поступление на склад счета-фактуры						
Товар подготовлен к отпуску со склада						
<i>6. Подготовка товаров к отправке и доставка их покупателям</i>						
Получение с товарных складов товаров, упакованных в инвентарную тару, и трех экземпляров счетов-фактур						
Приемка товаров со складов						
Товар укомплектован по маршрутам доставки и поку-						

пателям						
---------	--	--	--	--	--	--

Окончание таблицы А.2

Исходные условия	Участок производства работ	Исполнители	Содержание работ	Формы документов	Средства механизации	Примечание
Прибытие автотранспорта на погрузку						
Окончание документальной приемки товаров водителем автомашины						
Погрузка автомашины						
Товар доставлен в магазин						
Возвращение автомашины из рейса						

**Примеры графического и табличного материала
для раскрытия вопросов, касающихся организации
функционирования розничной торговой сети**

Таблица Б.1 – Соответствие магазина _____ статусу
(название магазина, его принадлежность)
**«фирменный» в соответствии с Типовым положением
о фирменном магазине предприятия (объединения)**

Признак отнесения магазина к фирменному	Характеристика признака в исследуемом фирменном магазине	Вывод о соответствии магазина статусу «фирменный» по исследуемому признаку
Наименование фирменного магазина		
Учредитель (учредители) магазина		
Зарегистрированный в установленном порядке знак торгового обслуживания		
Фирменная одежда для персонала		
Удельный вес в ассортименте и объеме реализации продукции учредителя фирменного магазина, а также других предприятий, вырабатывающих аналогичный ассортимент товаров (за прошедший год)		
Наличие в продаже сопутствующих и комплектующих изделий к реализуемым товарам		
Помещение, в котором расположен магазин, его соответствие требованиям санитарных норм и правил (СНиП)		
Площадь торгового зала, м ²		

Таблица Б.2 – **Характеристика торгово-технологических операций, выполняемых в магазине**

(название магазина, его принадлежность)

Торгово-технологические операции	Характеристика, описание выполняемой в магазине операции
Приемка товаров по количеству и качеству	
Хранение товаров в магазине, соблюдение основных принципов хранения	
Подготовка товаров к продаже	
Размещение и выкладка товаров в торговом зале, соблюдение правил, принципов размещения товаров в торговом зале	
Организация розничной продажи товаров в магазине, в том числе используемые методы, их соответствие рекомендуемым по исследуемой товарной группе (группам)	
Дополнительные услуги, предоставляемые покупателям в магазине	
Соблюдение действующего законодательства в области организации защиты прав потребителей в магазине (наличие информационного стенда для покупателей («Уголка покупателя»), книги замечаний и предложений; наличие информации об особенностях продажи отдельных товарных групп (алкогольной продукции, табачных изделий и др.) и об особенностях отпуска товаров отдельным категориям граждан; обеспечение покупателю условий для свободного выбора товаров, соблюдение прав потребителей на обмен, возврат товаров; создание условий для проверки массы, цены приобретаемых товаров; соблюдение установленного режима работы торгового объекта и др.)	

Таблица Б.3 – **Использование методов розничной продажи товаров в магазине на 1 января 20__ г.**

(наименование предприятия)

Товарные группы	Рекомендуемый метод продажи	Используемый метод продажи
-----------------	-----------------------------	----------------------------

Таблица Б.4 – **Используемые виды внемагазинных форм продажи товаров при организации ведомственной (фирменной) торговли** _____ за 20__–20__ гг.
(наименование предприятия)

Форма продажи	Годы				Отклонение (+; –)	
	предшествующий		отчетный		по сумме, млн р.	по удельному весу, %
	сумма, млн р.	удельный вес, %	сумма, млн р.	удельный вес, %		
Внемагазинная форма продажи, всего						
В том числе:						
мелкорозничная торговля						
передвижная торговля						
торговля по каталогам						
торговля на ярмарках, базарах						
торговля на выставках-продажах и др.						

Образец оформления титульного листа отчета

БЕЛОРУССКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СОЮЗ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ОБЩЕСТВ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛОРУССКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»

Кафедра _____
(наименование кафедры)

ОТЧЕТ
о производственной (организационно-технологической) практике
в (на) _____
(организация, предприятие)

студент (-ки) _____ курса
группы _____
специальности _____

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель от университета

(ученая степень, ученое звание,

должность, фамилия, имя, отчество)

Руководитель от организации
(предприятия)

(должность, фамилия, имя, отчество)

Гомель 20__

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	3
1. Обязанности студента	5
2. Руководство практикой	6
3. Содержание практики по пищевым предприятиям	7
3.1. Содержание программы практики по кафедре товароведения продовольственных товаров	7
3.2. Содержание программы практики по кафедре коммерции и логистики	19
4. Порядок составления и оформления отчета о практике	22
5. Подведение итогов практики	25
Приложения	26

Учебное издание

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
(ОРГАНИЗАЦИОННО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ**

для студентов

**специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность»
специализации 1-25 01 10 25 «Коммерческая деятельность
и товароведение продовольственных товаров»**

Авторы-составители:

Пигунова Ольга Владимировна
Тригубова Людмила Алексеевна
Гуменников Александр Петрович и др.

Редактор М. П. Герасенко
Технический редактор И. А. Козлова
Компьютерная верстка Н. Н. Короедова

Подписано в печать 14.06.13. Бумага типографская № 1.
Формат 60 × 84 ¹/₁₆. Гарнитура Таймс. Ризография.
Усл. печ. л. 2,09. Уч.-изд. л. 2,10. Тираж 60 экз.
Заказ №

Учреждение образования
«Белорусский торгово-экономический университет
потребительской кооперации».
246029, г. Гомель, просп. Октября, 50.
ЛИ № 02330/0494302 от 04.03.2009 г.

Отпечатано в учреждении образования
«Белорусский торгово-экономический университет
потребительской кооперации».
246029, г. Гомель, просп. Октября, 50.

БЕЛКООПСОЮЗ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛОРУССКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-
методической работе

Л. В. Мисникова

25 апреля 2012 г.

Регистрационный № УД-538/баз.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
(ОРГАНИЗАЦИОННО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ

для студентов

специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность»
специализации 1-25 01 10 25 «Коммерческая деятельность
и товароведение продовольственных товаров»

Гомель 2013