

УДК 339.166.82
ББК 36-9
П 78

Авторы-составители: Е. В. Рощина, канд. техн. наук, доцент;
Н. М. Кириленко, ст. преподаватель

Рецензенты: Л. В. Ткачева, начальник сектора по качеству и стандартизации Гомельского облпотребсоюза;
Л. А. Тригубова, старший преподаватель кафедры товароведения продовольственных товаров Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации

Рекомендована к изданию Советом учреждения образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации». Протокол № 6 от 28 февраля 2012 г.

П 78 **Программа** производственной (товароведно-технологической и товароведно-экспертной) практики для студентов специальности 1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров» специализации 1-25 01 09 01 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» / авт.-сост. : Е. В. Рощина, Н. М. Кириленко. – Гомель : учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации», 2013. – 16 с.
ISBN 978-985-540-050-0

УДК 339.166.82
ББК 36-9

ISBN 978-985-540-050-0

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

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Производственная (товароведно-технологическая и товароведно-экспертная) практика является важной частью образовательного процесса подготовки высококвалифицированных товароведов-экспертов, продолжением учебного процесса в производственных условиях и проводится на пищевых предприятиях с учетом специализации студентов.

Целью данной практики является приобретение студентами профессиональных навыков по специальности, закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных при изучении специальных дисциплин, а также привитие профессиональных навыков организаторской деятельности в условиях трудового коллектива.

Продолжительность производственной практики определена стандартом специальности, а также учебными планами и составляет 162 часа (3 недели). Из них одна неделя в количестве 54 часов отведена на товароведно-технологическую и две недели (108 часов) – на товароведно-экспертную практики.

Основные задачи практики следующие:

1. Необходимо изучить:

- организационную структуру пищевого предприятия и лаборатории;
- особенности технологии отдельных групп пищевых продуктов;
- виды сырья, тары;
- порядок разработки маркировки и требования к ней;
- правовую основу и область деятельности лаборатории;
- управление нормативной документацией в лаборатории;
- реактивы, средства измерений, испытательное и вспомогательное оборудование лаборатории;
- методы испытаний, проводимые лабораторией, методики испытаний, объективность и точность результатов;
- радиометрический контроль сырья и готовой продукции;
- работу лаборатории по претензиям и рекламациям.

2. Разработать рекомендации повышения конкурентных преимуществ вырабатываемой продукции.

3. Провести собственные испытания качества и безопасности сырья и готовой продукции.

Приказом ректора за каждым студентом закрепляется конкретное место практики и назначается руководитель практики от кафедры.

Выбор базы практики обусловлен тематикой курсовой и дипломной работ студента, а также будущим возможным местом работы выпускника.

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

Научно-методическое руководство и контроль за прохождением практики студентами осуществляется кафедрой товароведения продовольственных товаров.

1. ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТА

При прохождении практики 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 отчет в соответствии с требованиями программы (составление отчета следует вести в течение всего периода практики, готовя отдельные разделы по мере изучения соответствующих вопросов, а в конце, в отведенное графиком время, лишь завершить его окончательное оформление);
- правильно оформленные дневник и отчет о практике своевременно представить на кафедру;
- защитить отчет перед комиссией.

2. РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

Наряду с преподавателями кафедры товароведения продовольственных товаров производственной практикой также руководят руководитель от организации, осуществляющий общее руководство, и

ответственные лица, назначенные руководителем организации (предприятия) по месту прохождения практики.

Руководителю от организации, осуществляющему общее руководство, необходимо выполнить следующее:

- подобрать опытных специалистов в качестве непосредственных руководителей практики;
- обеспечить проведение инструктажа по охране труда в установленном порядке;
- предоставить возможность участия в заседаниях технологических советов, дегустациях (при необходимости может привлекать студентов к проведению бесед и чтению лекций на предприятии, к научно-исследовательской работе).

Руководителями практики от предприятия могут быть назначены технолог, начальник сектора качества и стандартизации, заведующий лабораторией, инженер-химик и другие специалисты соответствующего профиля, имеющие высшее образование.

С момента зачисления студентов в качестве практикантов на них распространяются правила охраны труда и внутреннего распорядка, действующие в организации.

На время практики студент может быть зачислен на штатную должность, соответствующую программе практики.

Контроль за организацией и прохождением практики осуществляется путем инспектирования предприятий в соответствии с графиком, утвержденным на заседании кафедры.

Руководителю практики от организации, осуществляющему непосредственное руководство, необходимо выполнить следующее:

- организовать прохождение практики закрепленных за ним студентов в тесном контакте с руководителем практики от кафедры;
- обеспечить студентам условия для выполнения программы практики или индивидуального задания;
- обеспечить студентам условия труда, соответствующие требованиям охраны труда, и требовать от них соблюдения режима рабочего дня или правил внутреннего трудового распорядка, действующего в организации;
- ознакомить студентов с организацией работы на конкретном участке, с управлением технологическим процессом, оборудованием, техническими средствами и их эксплуатацией, экономикой производства и т. д.;
- сформировать конкретные, профессиональные задачи (в рамках программы производственной практики), оценить их результативность;

- осуществлять контроль за прохождением практики студентов, помогать им правильно выполнять задания на рабочем месте, знакомить с передовыми методами работы, консультировать по производственным вопросам;
- контролировать ведение дневников, подготовку отчетов студентами, составлять письменный отзыв о прохождении практики студентами, содержащий объективную оценку деловых, профессиональных и личностных качеств студентов, проявленных в период прохождения практики;
- принимать, по возможности, участие в подведении итогов практики.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Товароведно-технологическая практика

По данному разделу студентам необходимо выполнить следующее:

3.1.1. Представить организационную структуру деятельности предприятия в виде схемы и дать организационно-структурную характеристику предприятия.

3.1.2. Отметить наличие системы менеджмента качества (СМК) и безопасности пищевых продуктов на основе принципов НАССР.

Указать, как проводятся «дни качества» на предприятии, участвует ли предприятие в конкурсах качества, имеет ли награды по итогам конкурсов.

3.1.3. Изложить порядок разработки и постановки продукции на производство на данном предприятии.

3.1.4. Перечислить виды основного и дополнительного сырья, используемого при производстве продукции. Составить технологическую схему производства вырабатываемой продукции, дать характеристику каждой технологической операции, включая хранение (условия, режимы, сроки). Перечислить и охарактеризовать виды используемого оборудования.

3.1.5. Изучить виды тары (потребительской, транспортной), используемой для фасовки и упаковки продукции.

Отметить порядок разработки маркировки, наносимой на вырабатываемую продукцию, и требования к ней. Перечислить соответствующие технические нормативные правовые акты (ТНПА).

Привести содержание маркировки нескольких видов продукции, указать все наносимые на вырабатываемую продукцию информационные знаки и проанализировать соответствие маркировки.

3.1.6. Указать виды продукции, выработанные за время прохождения практики.

Результаты представить по форме таблицы 1.

Таблица 1 – Перечень продукции, вырабатываемой предприятием

Группа и наименование продукции	Компонентный состав
---------------------------------	---------------------

На основании изученных вопросов необходимо проанализировать конкурентные преимущества вырабатываемой продукции и дать рекомендации по их совершенствованию.

3.2. Товароведно-экспертная практика

3.2.1. Организационная структура лаборатории.

При рассмотрении организационной структуры лаборатории практикант должен:

- изучить структуру подчинения и руководства лабораторией, указать ее статус (аттестованная или аккредитованная);
- представить организационную структуру лаборатории в виде блок-схемы (рисунка);
- выделить задачи и описать систему взаимодействия с другими подразделениями и организациями.

3.2.2. Правовая основа и область деятельности лаборатории.

При прохождении практики в лаборатории студенту в отчете необходимо отразить следующее:

- правовые законодательные и руководящие документы, регламентирующие деятельность лаборатории;
- перечень утвержденных видов деятельности лаборатории, а также видов дополнительных (платных) услуг юридическим и физическим лицам;
- виды работ и услуг, выполненных за последний год, изучить их структуру, а также выделить наиболее востребованные виды услуг.

3.2.3. Управление нормативной документацией в лаборатории.

При изучении нормативной документации практикант обязан:

- указать должностное лицо, ответственное за поддержание в рабочем состоянии фонда нормативной и технологической документации;
- отметить, каким образом осуществляется приобретение, регистрация, учет документации и ее обновление;

- составить перечень нормативных документов, исходя из объекта исследования курсовой работы (или группы товаров, к которой относится объект), по форме таблицы 2;
- сделать заключение о том, какая документация используется в лаборатории (действующая или утратившая срок действия).

Таблица 2 – **Виды нормативной документации на _____**
(вид продукции)

Вид и номер нормативной документации	Дата введения, срок действия	Название
--------------------------------------	------------------------------	----------

3.2.4. Реактивы, средства измерений, испытательное и вспомогательное оборудование лаборатории.

Изучая оборудование, средства измерения и реактивы, представленные в лаборатории организации-базы практики, студенту необходимо:

- указать должностное лицо, ответственное за обеспечение лаборатории химическими реактивами;
- изучить и представить описание работ по заказу реактивов, их получению, идентификации при приемке, размещению на хранение, утилизации и учету;
- ознакомиться с оснащенностью лаборатории испытательным (сушильные шкафы, рН-метры и др.) и измерительным (весы и др.) оборудованием; указать виды, технические характеристики, определяемые параметры, год ввода в эксплуатацию, дату и периодичность аттестации или поверки.

Результаты представить по форме таблицы 3.

Таблица 3 – **Оснащенность лабораторным испытательным оборудованием и средствами измерений**

Вид оборудования по назначению. Тип, марка	Основные технические характеристики	Определяемые параметры (с указанием видов продукции)	Год ввода в эксплуатацию	Дата и периодичность аттестации (поверки)
<i>Испытательное оборудование</i>				
<i>Средства измерений</i>				

3.2.5. Методы и методики испытаний, проводимых лабораторией, объективность и точность результатов.

При изучении методов и методик проводимых в лаборатории испытаний необходимо:

- перечислить виды сырья и готовой продукции, которые проходят испытания в лаборатории по качеству и безопасности;
- указать особенности отбора проб продукции для разных видов исследований лабораторией;
- изучить методы испытаний для пяти видов сырья или готовой продукции, которая исследуется в лаборатории (в том числе для объекта исследования курсовой работы);
- указать нормативные документы, регламентирующие качество продукции и методы испытаний, перечислить контролируемые показатели качества; результаты представить по форме таблицы 4;

Таблица 4 – Методы испытаний сырья (продукции) в лаборатории за ____ год

Объект испытаний (сырье или готовая продукция)	ТНПА на сырье или продукцию, подлежащие испытаниям	Контролируемые показатели	ТНПА на методы испытаний
1. Колбасные изделия (готовая продукция)	СТБ 126-2004 «Вареные колбасы»	Органолептические показатели – внешний вид, вкус и запах, вид на разрезе и т. д. Физико-химические показатели – массовая доля влаги Массовая доля соли Микробиологические показатели Содержание токсичных элементов	ГОСТ 8558.1 ГОСТ 9793 ГОСТ 9959 СанПиН 11-63 РБ ГОСТ 26927

- изучить, как подтверждается достоверность и точность полученных результатов;
- в лаборатории провести испытание продукции (согласно объекту курсовой работы) возможными методами, в том числе с представлением методик и расчетов физико-химических и микробиологических показателей (если определяются); расчеты физико-химических показателей представить в двух параллелях (с указанием допустимых расхождений) и с представлением среднего значения, указав точность округления; результаты испытаний представить по форме таблицы 5;

Таблица 5 – Результаты испытаний продукции по показателям качества

Наименование показателя	Значения показателей					
	по ТНПА	для образца 1	для образца 2	для образца 3	для образца 4	для образца 5
<i>Органолептические показатели</i>						
Вкус						
Цвет						
...						
<i>Физико-химические показатели</i>						
Влажность, %						
Кислотность, град.						
...						
<i>Микробиологические показатели</i>						
Дрожжи и плесени, КОЕ/г, не более						
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более						
...						

- по результатам проведенных исследований оформить документы (акт отбора проб, протокол испытаний, качественное удостоверение и др.);

- пояснить, в каких случаях выдаются удостоверение о качестве, сертификат качества, удостоверение о гигиенической регистрации и т. д., а также указать порядок выдачи и количество оформляемых экземпляров.

3.2.6. Радиометрический контроль сырья и готовой продукции.

При изучении порядка радиометрического контроля сырья и готовой продукции студенту следует выполнить следующее:

- перечислить нормативные документы, регламентирующие проведение радиометрического контроля сырья и готовой продукции на предприятии, а также указать должностное лицо, ответственное за эту работу;

- изложить методику определения показателей при радиометрическом контроле, указать используемое оборудование, подтверждающее точность результатов;

- изучить и описать периодичность радиометрического контроля и порядок оформления полученных результатов; представить копии соответствующих документов;

- определить содержание радионуклидов в изучаемом объекте (согласно курсовой работе); полученные результаты сравнить с нормами республиканских допустимых уровней по стронцию и цезию и сделать вывод о соответствии.

Результаты исследования представить по форме документации, которая ведется в лаборатории.

3.2.7. Работа лаборатории по претензиям и рекламациям.

В лаборатории по претензиям и рекламациям практиканту необходимо выполнить следующее:

- изучить функции лаборатории в случае поступления жалоб, претензий или рекламаций от юридических и физических лиц, в том числе:

- порядок регистрации и учета;
- периодичность рассмотрения;
- перечень мероприятий по устранению выявленных недостатков;

- проанализировать содержание претензий, рекламаций, выделить наиболее часто встречающиеся несоответствия или дефекты;

- указать количество претензий и рекламаций за последние 12 месяцев, отметить своевременность и результаты реагирования;

- приложить к отчету копии 2–3 рекламаций, жалоб, претензий (если имеются) с указанием мероприятий, разработанных и выполненных для их устранения.

4. ПОРЯДОК СОСТАВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА О ПРАКТИКЕ

Отчет составляется на основе материалов, собранных при работе над всеми разделами настоящей программы, по плану, который должен содержать следующие структурные части: титульный лист (приложение), введение, основную часть, заключение.

Во *введении* необходимо представить краткую характеристику предприятия (организации), на базе которого проходит практика, указать цель практики.

В *основной части* следует представить результаты работы по каждому этапу практики в соответствии с пунктами 3–4 настоящей программы с представлением подтверждающих документов, расчетов и обоснованных выводов.

В *заключении* необходимо подвести итоги практики с конкретными выводами по каждому этапу. В конце отчета должны быть пред-

ставлены рекомендации и предложения по совершенствованию деятельности лаборатории и повышению конкурентных преимуществ продукции, вырабатываемой предприятием.

Текст отчета должен быть выполнен на одной стороне листа формата А4 с использованием персонального компьютера. В отчете должны раскрываться все вопросы программы практики.

При наборе текста следует соблюдать выравнивание по ширине, шрифт Time New Roman, размер 14 пунктов; межстрочный интервал 1,5; автоматический перенос слов; красная строка (отступ) – 1,25 см; размеры полей – правое 10 мм, нижнее – 20, верхнее – 20, левое – 30 мм.

Материал должен быть изложен четко, последовательно, разделен на абзацы, пункты. Название пункта должно точно соответствовать его названию 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 ней слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.

В работе не допускаются сокращения, кроме общепринятых, а также использование цветных карандашей при оформлении иллюстративного материала.

К отчету должны быть приложены следующие документы: дневник прохождения практики, в котором должны быть отражены конкретные виды работ студента, его участие в деятельности предприятия по календарным дням; характеристика, подписанная руководителем практики от предприятия; копии актов приемки по количеству и качеству, актов на недоброкачественную продукцию, удостоверений о качестве, сертификатов; другие материалы, собранные в период практики.

Отчет должен содержать критические замечания студента, выводы и предложения об улучшении работы предприятия.

Отчет и дневник сдаются на кафедру товароведения продовольственных товаров не позднее следующего дня после окончания производственной практики для рецензирования и допуска к защите.

5. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРАКТИКИ

Отчет, допущенный к защите руководителями практики с презентацией материала, защищается перед комиссией, состоящей из двух

преподавателей кафедры товароведения продовольственных товаров. День защиты назначается кафедрой. Результаты защиты оформляются оценкой в ведомости и зачетной книжке.

Итоги практики подводятся на конференции после защиты отчетов.

Студент, не выполнивший программу производственной практики, получивший отрицательный отзыв о своей работе на предприятии или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется повторно на производственную практику в свободное от учебы время. При этом сохраняется предусмотренная учебным планом продолжительность практики. В случае неликвидации задолженности в установленный срок студент отчисляется из университета.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Образец оформления титульного листа отчета

БЕЛОРУССКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СОЮЗ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ОБЩЕСТВ

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛОРУССКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»

Кафедра _____
(наименование кафедры)

ОТЧЕТ

**о производственной (товароведно-технологической
и товароведно-экспертной) практике**

студента (-ки)
факультета _____
группы _____

(фамилия, имя, отчество)

(подпись)

Руководитель практики
от кафедры

(ученая степень, ученое звание,
должность, фамилия, имя, отчество)

(подпись)

Отчет защищен _____

Оценка _____

(подпись преподавателя)

Руководитель практики
от предприятия

(должность, фамилия, имя, отчество)

(подпись)

Гомель _____
(год)

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	3
1. Обязанности студента	4
2. Руководство практикой	4
3. Содержание программы практики	6
3.1. Товароведно-технологической	6
3.2. Товароведно-экспертной	7
4. Порядок составления и оформления отчета по практике	11
5. Подведение итогов практики	12
6. Приложение	14

Учебное издание

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
(ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
И ТОВАРОВЕДНО-ЭКСПЕРТНОЙ) ПРАКТИКИ**

для студентов специальности 1-25 01 09 «Товароведение
и экспертиза товаров» специализации
1-25 01 09 01 «Товароведение и экспертиза
продовольственных товаров»

Авторы-составители:
Рощина Елена Васильевна
Кириленко Наталья Михайловна

Редактор Т. В. Гавриленко
Технический редактор И. А. Козлова
Компьютерная верстка Е. А. Шведова

Подписано в печать 21.08.13. Бумага типографская № 1.
Формат 60 × 84 ¹/₁₆. Гарнитура Таймс. Ризография.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 1,0. 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

28 февраля 2012 г.

Регистрационный № УД 531/баз.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
(ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
И ТОВАРОВЕДНО-ЭКСПЕРТНОЙ) ПРАКТИКИ**

**для студентов специальности 1-25 01 09 «Товароведение
и экспертиза товаров» специализации
1-25 01 09-01 «Товароведение и экспертиза
продовольственных товаров»**

Гомель 2013