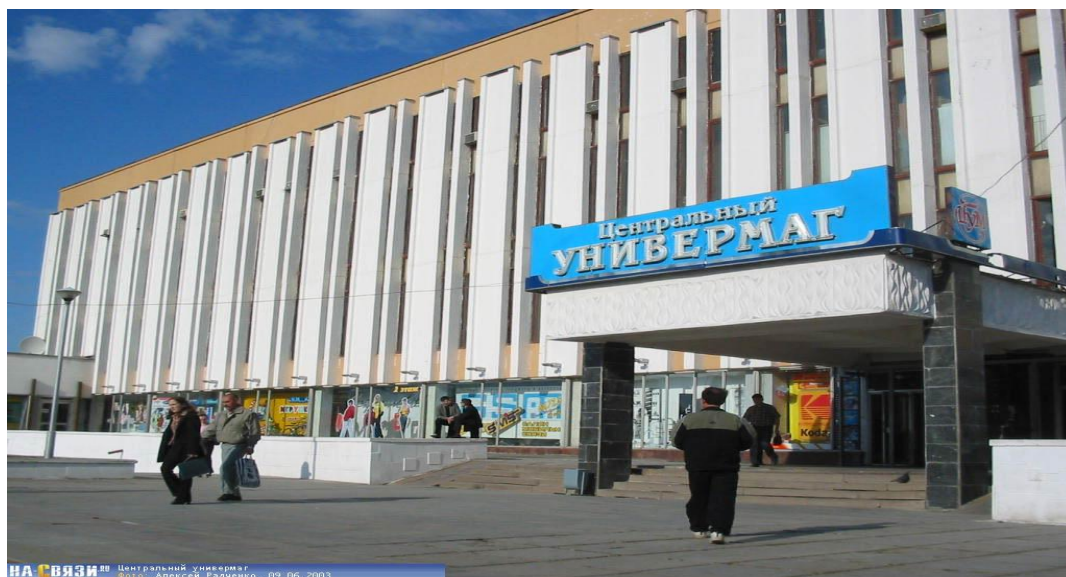


Технологический институт (филиал) ФГОУ ВПО
Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия
Кафедра Технологии и экспертизы продовольственных товаров

Методические указания и программа преддипломной практики

ДЛЯ СТУДЕНТОВ 5 КУРСА ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 080401.65
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ»



Утверждено на заседании
методического совета
кафедры
пр. №01 от 23.09.08г
Председатель метод. Совета

/ Н.Н. Левина

Рассмотрено
на заседании

пр. №1 от 02.08г
Зав. кафедрой

Т.П. Лобачева

Димитровград
2008

УДК 620.2
ББК 30.609

Методические указания и программа преддипломной практики для студентов специальности 080401.65 Товароведение и экспертиза товаров)/ сост. Малахова Т.Н. – Димитровград: Технологический институт (филиал) ФГОУ ВПО «УГСХА», 2008

Рецензент: - Скоробогатова Н.И., директор ООО «Современник»,
г. Димитровград.

© Технологический институт – филиал. ФГОУ ВПО «Ульяновский ГСХА
© Малахова Татьяна Николаевна

Учебное издание

Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования

Направление подготовки дипломированного специалиста 080401.65
«Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)»

Преддипломная практика является завершающим этапом закрепления и обобщения теоретических знаний и формирования практических навыков специалиста. Целью данной практики является помощь студенту в сборе необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы специалиста. Преддипломную практику студенты могут проходить на перерабатывающих предприятиях, производящих и реализующих товары народного потребления, а также в испытательных лабораториях и органах сертификации товаров и сырья или других местах, установленных вузом.

1. ВВЕДЕНИЕ

Реформы российского законодательства в сфере экономики, затронувшие в том числе и область товароведения, обусловили требования к специалистам-товароведам. Становление и развитие в России рыночных отношений сопровождается возрастанием требований к специалистам в области торгово-экспертной деятельности. В соответствии с Государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования выпускники специальности 080401.65 по циклу специальных дисциплин должны:

иметь представление

- о потребительской ценности товаров народного потребления; возможных видах опасностей для человека и критериях безопасности;
- о видах экспертиз товаров и их компетенции;
- о прогрессивных способах и технологиях производства товаров;
- о закупочной, распределительной и международной логистике;
- об основных видах оборудования и принципах их работы;
- о типовых проектах предприятий, о принципах размещения технического оснащения торговых предприятий;
- о хозяйственном механизме работы торгового предприятия;
- об основных принципах управления предприятием;
- методах стратегий фирм на различных этапах жизненного цикла товаров;

- о принципах и методах ценообразования;
- об этапах и методах статистического исследования;
- об организации и внешнеэкономической деятельности, видах, операциях, этапах внешнеторговых сделок;
- об основах регионального ведения хозяйства, учета денежных и материальных ценностей;
- об основных проблемах научно-технического развития сырьевой базы и отраслей по производству товаров народного потребления; о новых направлениях формирования ассортимента товаров;
- о решении проблем повышения качества сырья и готовой продукции;
- о научных подходах управления качеством продукции;

Должен знать:

- федеральные законы, подзаконные акты, нормативные документы, в области материально-технического обеспечения торговых предприятий;
- нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров;
- методы теоретического и экспериментального исследования продовольственных и непродовольственных товаров;
- основные свойства и качественные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров;
- методы анализа процессов хранения и производства продовольственных и непродовольственных товаров;
- приемы и методы совершенствования и оптимизации действующих технологий производства, хранения и реализации продукции на базе системного подхода к анализу качества и требований к товарам;
- методы определения экспертизы качества на всех этапах жизненного цикла товара и иметь опыт проведения экспертиз;
- последовательность разработки мероприятий по предупреждению возникновения дефектов, порчи, пороков товаров;
- рациональные способы и методы хранения, транспортировки и реализации товаров, статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа качества товаров;

- прогрессивные методы исследования товаров;
- методику проведения стандартных испытаний по определению органолептических, физико-механических, микробиологических, биохимических показателей продовольственных и непродовольственных товаров;
- методы оперативного контроля, разработки и оформления нормативно-технической документации и сертификатов на товары;
- свойства и показатели ассортимента; управление ассортиментом, ассортиментную политику;
- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, системы, методы, правовую базу стандартизации, метрологии, сертификации и управления качеством товаров;
- гигиенические требования к качеству, в т.ч. и безопасности, сырья, потребительских товаров и упаковки;
- методы проведения оценки экспертизы потребительских товаров;
- методы и правила отбора средней пробы;
- идентификацию товаров: виды, признаки и методы;
- методы контроля качества товаров в процессе хранения, транспортировки и реализации;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;
- структуру, назначение и правила маркировки товаров; требования к ней;
- методы изучения и анализа рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта;
- методы маркетинговых исследований;
- стратегию фирм на различных этапах жизненного цикла товаров;
- ценообразование в области торговли
- организацию закупок, хранения, транспортирования, приемки товаров;
- учет и проведение инвентаризации материальных ценностей и денежных средств;
- правила разработки и принятия управленческих решений;

- управление качеством товаров и услуг;
- методы управления качеством продовольственных и непродовольственных товаров;
- статистические методы обработки экспериментальных данных при анализе качества товаров;
- условия поставки, закупки, хранения и транспортировки товароматериальных ценностей;
- управление товарными потоками на всех этапах товародвижения; основы экономики организации труда и управления;
- правовые и законодательные акты и документы, законодательство о труде и охране труда РФ; правила техники безопасности;

Должен уметь:

- анализировать ассортимент предприятия, формулировать ассортиментную политику;
- анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами;
- осуществлять оценку и экспертизу качества товаров;
- оформлять документы для целей сертификации и услуг;
- проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров на всех этапах товародвижения;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь;
- составлять договора купли-продажи (контракты) потребительских товаров, осуществлять приемку товаров по количеству и качеству;
- составлять претензии на некачественные товароматериальные ценности и ответы на претензии;
- осуществлять связи с поставщиками и покупателями; контролирующими органами;
- обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации потребительских товаров; организации складского хранения, и сбыта продукции;
- организовывать метрологическое обеспечение торгового процесса;

- разрабатывать нормативные документы;
 - изучать потребительский спрос, анализировать динамику товарооборота и других показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий;
 - проводить инвентаризацию, учет и списание товароматериальных ценностей;
 - расчет потребности в них, составлять отчетность;
 - обеспечивать производственную санитарию и гигиену; противопожарную защиту;
- организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления.

Студенты при прохождении преддипломной практики **должен:**

- Участвовать в экспертизе качества при закупках, хранении товаров. Производить оценку товаров народного потребления, организовывать проведение экспертизы товаров и документов; анализ показателей ассортимента и основных направлений ассортиментной политики предприятия.
- Осуществлять или контролировать проведение сертификации продукции и услуг, товарный консалтинг, менеджмент и аудит качества, ассортиментную, качественную, количественную, стоимостную характеристику товаров.
- Проводить консультации покупателей по вопросам качества, ассортимента, условий хранения, маркировки и другим вопросам, связанных с защитой прав потребителей.
- Заниматься коммерческой деятельностью по закупкам и реализации товаров в сфере товарного обращения в соответствующих структурах в сфере производства.
- Определять требования к материальным ресурсам. Устанавливать соответствие качества товаров стандартам, техническим условиям, договорам и другим нормативным документам, устанавливать градации качества и выявлять дефекты товаров, определять виды товарных потерь и разрабатывать мероприятий по их предупреждению или сокращению.
- Принимать участие в определении соответствия проектов, планов материального обеспечения организации планам производства. Осуществлять заключение договоров и контроль по выполнению договорных обязательств, поступления и реализации фондов на сырье, материалы.

- Участвовать в подготовке данных на составление претензий на поставку некачественных товарно-материальных ценностей и ответов на претензии заказчиков.
- Контролировать наличие материальных ресурсов и готовой продукции на складах. Участвовать в осуществлении связей с поставщиками и потребителями, оформлении документов на отгрузку продукции в соответствии с планом.
- Участвовать в разработке и внедрении стандартов организации по материально-техническому обеспечению, сбыту, контролю качества продукции.
- Участвовать в организации транспортирования и хранения сырья, материалов, оборудования и готовых изделий. Вести оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей.
- Участвовать в контроле своевременной отгрузки возвратной тары. В необходимых случаях принимать участие в проведении розыска не поступивших грузов.
- Участвовать в проведении инвентаризаций, изучать причины недостатка или излишних сверхнормативных материальных ресурсов и «неликвидов», принимать участие в разработке мер по их реализации.
- Осуществлять контроль по соблюдению правил хранения товарно-материальных ценностей на складах, подготовкой готовых изделий к отправке потребителям.
- Участвовать в оформлении необходимых документов, на поставку и реализацию продукции. Составлять отчетность по установленной форме.

Подготовка квалифицированных кадров для торговли требует не только приобретения им прочных теоретических знаний в области товароведения, но и овладения практическими навыками по распознаванию и формированию ассортимента, определению качества и приемки товаров народного потребления.

Одним из путей повышения уровня подготовки востребованных обществом высококвалифицированных специалистов, адаптированных к рыночным условиям в высших учебных заведениях, в том числе и в ТИ - филиале ФГОУ ВПО «УГСХА», является организация системы контроля качества учебного процесса, одним из основных элементов которой является преддипломная практика по специальности 080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров».

Программа преддипломной практики подготовлена с учетом требований к обязательному минимуму базовых знаний, предусмотренных государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования. Она включает себя цели и задачи, обязанности и права студента и руководителя практики от института и предприятия, содержание практики на предприятиях различной форм собственности. Преддипломная практика направлена на выявление теоретической подготовки и умений выпускников решать профессиональные задачи с учетом знаний полученных по дисциплинам, является завершающим этапом закрепления и обобщения теоретических знаний, формирования практических навыков специалиста, частью основной образовательной программы.

Целью данной практики является помощь студенту в сборе необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы специалиста, проверки профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности.

Молодой специалист для успешной работы по избранной специальности наряду с глубокими теоретическими знаниями фундаментальных и специальных наук должен обладать необходимыми умениями и навыками, чтобы эффективно применять свои знания на практике, уметь выполнять характерные производственные операции по специальности, иметь первичный творческий опыт для применения в профессиональной деятельности :

- товароведной (управление ассортиментом товаров, проведение сертификации, измерение и оценка потребительной стоимости уровня качества и конкурентной способности и др.);
- аудиторской (аудит качества товаров и аудит в торговле);
- товарного консалтинга;
- экспертной;
- оценочной;
- коммерческой (по закупкам и реализации товаров);
- экономико-учетной;
- экономико-производственно-управленческой и учетной;
- маркетинговой (исследование структуры потребностей населения в товарах; анализ спроса и потребления, реклама товаров т др.);

- экспериментально-исследовательской и др.

2.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Главная цель преддипломной практики, как вида учебного процесса, состоит в формировании практических умений и навыков студентов на основе выполнения ими обязанностей, свойственных их будущей профессиональной деятельности, на базе теоретических знаний, полученных ими в высшем учебном заведении.

Преддипломная практика создает необходимые условия и служит основой для изучения, сбора и систематизации материала, необходимого для подготовки дипломной работы, которая в значительной степени предопределяет и конкретизирует содержание задания по преддипломной практике. Преддипломная практика выступает не только как обязательная ступень выполнения дипломной работы, но и как важная форма обучения, призванная интегрировать полученные знания, связать их с реальной профессиональной работой.

Основными задачами практики являются:

- ◆ изучение основных направлений деятельности торговых и промышленных организаций, малого и среднего бизнеса;
- ◆ изучение организационной структуры предприятия, проведение анализа динамики товарооборота и других показателей финансово-хозяйственной деятельности;
- ◆ закрепление теоретических знаний, полученных студентами при изучении курса "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров" в процессе выполнения работы на торговом предприятии;
- ◆ изучение, анализ производственного опыта, ассортимента продукции, стандартизации, сертификации и управления качеством потребительских товаров;
- ◆ изучение качества сырья и товара на всех этапах жизненного цикла;
- ◆ приобретение новых знаний и умений в сфере основных видов профессиональной деятельности на базе современных образовательных технологий;
- ◆ приобретение практических навыков, организации технологических процессов, совершенствования систем их управления, определении резервов повышения эффективности работы организаций, в области экспертизы товаров;
- ◆ расширение понимания сущности и социальной значимости будущей специальности;
- ◆ овладение навыками формулирования и решения конкретных задач

на основе принципов системного анализа;

- ◆ расширение и закрепление навыков работы с методической, научной литературой и нормативными документами;
- ◆ освоение научно обоснованных современных методов анализа в проведении экспертизы товаров;
- ◆ приобретение навыков практической деятельности, развитие самостоятельности и инициативы по решению правовых, коммерческих, производственных и других вопросов;
- ◆ анализ ассортимента и потребительских свойств конкретной группы товаров, выявление соответствия их требованиям нормативно-технической документации и потребностям населения;
- ◆ выявление факторов, формирующих спрос по отдельным группам продовольственных или непродовольственных товаров, анализ факторов, влияющих на формирование ассортимента товаров народного потребления;
- ◆ изучение методов и форм контроля качества продовольственных или непродовольственных товаров по отдельным однородным группам;
- ◆ анализ причин возникновения и характер возможных дефектов на примере конкретной группы товаров;
- ◆ ознакомление с основными видами нормативно-технических документов.

- ◆ подбор, постановка и проведение экспериментальных исследований по теме выпускной квалификационной работы, обработка фактического материала по теме (индивидуальное задание), выполнение экспериментального, экономического и других разделов дипломной работы.

В процессе прохождения практики предусматривается:

- ◆ ознакомление с организационной структурой предприятия, изучение характера планирования деятельности предприятия, материально-технического снабжения;
- ◆ изучение ассортимента полуфабрикатов и изделий, выпускаемых (реализуемых) предприятием;
- ◆ проведение маркетинговых исследований с целью выявления потребностей потребителя, изучения их мнения о качестве и ассортименте товаров;
- ◆ изучение основных технологических операций производства и их влияние на формирование качества полуфабрикатов и готовых продуктов;

- ◆ выявление причин возникновения дефектов при хранении или переработке сырья, разработка предложений по их устранению, изучение приемов сохранения качества готовых изделий, маркировки, упаковки, создание условий хранения;
- ◆ изучение потребительских и других свойств товаров, исследование свойств товаров, полученных по новой или усовершенствованной технологии, изучение методов и форм контроля качества и учета сырья полуфабрикатов и готовых изделий, разработка и совершенствование методов оценки качества товаров;
- ◆ оценку основных факторов, оказывающих влияние на обеспечение конкурентоспособности продукции на внутреннем и внешнем рынках, изучение практики установления цен на выпускаемую продукцию, а также взаимосвязи качества и цены.
- ◆ изучение вопросов оперативного управления предприятием (объединением);
- ◆ овладение навыками управления персоналом;
- ◆ изучения учета денежных и материальных ценностей предприятия;
- ◆ изучение рынков сбыта и потребителей;
- ◆ изучение потребностей потребителей, оценка влияния на формирование производственной стратегии;
- ◆ знакомство с методами разработки стандартов и порядком выдачи сертификатов;
- ◆ изучение потребительских свойств товаров, овладение методами качественного их определения;
- ◆ изучение методов установления цен на товары;
- ◆ овладение методами организации закупок, хранения, транспортировки и приемки товаров по количеству и качеству
- ◆ изучение основных руководящих, инструктивных, нормативно-технических материалов, регулирующих торгово-хозяйственную деятельность предприятий и организаций, а также качество товаров;
- ◆ приобретение опыта заключения контрактов поставки потребительских товаров;
- ◆ овладение навыками составления претензий на некачественные товары;
- ◆ осуществление связей с поставщиками и покупателями, контролирующими органами;
- ◆ проведение исследований качества сырья, полуфабрикатов и готовых товаров.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ. ОБЯЗАННОСТИ И ПРАВА СТУДЕНТА И РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика проводится на пятом курсе, обучения студентов специальности 080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров», в соответствии с учебным планом, Положением об организации проведения практики студентов Технологического института и требованиями государственного образовательного стандарта после 9 семестра очной формы обучения объемом 144 часа (4 недели). Студенты заочной формы обучения проходят практику на шестом курсе после сдачи экзаменационной сессии.

Местом проведения практики, с учетом специфики содержания образовательных программ, являются предприятия и производственные объединения, учреждения, фирмы, занимающиеся производством сельскохозяйственного сырья, выпуском полуфабрикатов и готовых продовольственных товаров, а также торговые предприятия, осуществляющие реализацию продовольственных товаров, независимо от форм собственности, испытательные лаборатории и органы Роспотребнадзора, коммерческие и экспертные службы предприятий и организаций различных отраслей и форм собственности. Студенту разрешается также самостоятельно выбирать место прохождения преддипломной практики на основании его личного заявления.

Студенты могут проходить практику на соответствующих штатных должностях в научно-исследовательских и проектных организациях, занимающихся проектированием и (или) производством сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, могут исполнять обязанности директора, заместителя директора по коммерческой работе, начальника торгово-коммерческого отдела, товароведа, администратора, специалистов, осуществляющих контроль за качеством продукции и торговой деятельности и т.п.

Продолжительность рабочего дня для студентов при прохождении практики на предприятиях не более 40 часов в неделю. Производственная практика организуется с учетом возможности студента выполнять программу профессиональной подготовки и индивидуального задания диплома. Если студент совмещает учебу в институте с работой на производстве, **разрешается** прохождение преддипломной практики по месту работы студента, при условии, что характер работы, выполняемый студентом, соответствует профилю приобретаемой специальности. Студент получает

рабочую программу практики, направление на практику в соответствующую организацию, индивидуальное задание, которое выдается руководителем практики от института.

Ответственность за организацию практики несет институт. Руководство практикой осуществляют руководители от института, академии и предприятия. За одним преподавателем закрепляется не более десяти студентов.

Институт обязан:

-выделить в качестве руководителей практики опытных профессоров, доцентов и преподавателей, имеющих производственный стаж и хорошо знающих производство;

-обеспечить предприятия, учреждения, организации и самих практикантов программами и другими методическими материалами;

-осуществлять строгий контроль по организации и проведению преддипломной практики студентов на предприятиях;

-организовать медицинский осмотр студентов, направленных на практику.

Руководство практикой студентов осуществляется преподавателями кафедры Технологии и экспертизы продовольственных товаров (учебно-методическое руководство) – руководителями по дипломной работе студента, назначенными приказом директора по институту, и представителями предприятия, назначенными администрацией на весь период практики.

Руководитель практики от института:

-разрабатывает совместно с практикантом индивидуальное задание по сбору материалов по теме дипломной работы;

-выдает студенту индивидуальное задание, которое отражает основные вопросы дипломной работы, способствует самостоятельной творческой работе и использованию современных методов эксперимента, анализа;

-выдает график прохождения преддипломной практики;

-обеспечивает научно-методическое руководство и высокое качество прохождения практики студентами в строгом соответствии с учебным планом и ее программой;

-организует проведение регулярных консультаций студентов по вопросам, возникающим в ходе ее прохождения;

-совместно с руководителем практики от предприятия вовлекает студентов в общественную работу коллектива, руководит научно-исследовательской работой студентов, предусмотренной заданием кафедры;

-контролирует обеспечение на предприятиях, организациях, учреждениях нормальных условий труда и быта студентов, проведение со студентами обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности;

- осуществляет контроль по обеспечению и соблюдению на базе практики нормальных условий труда студентов, выполнению ими правил внутреннего распорядка.

-принимает участие в работе комиссии по приему отчетов по практике и в подготовке научных студенческих конференций по итогам практики;

-рассматривает отчеты студентов по практике, делает отзывы об их работе и представляет заведующему кафедрой письменные отчеты о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки студентов;

-вся работа проводится в тесном контроле с руководителем практики от предприятия.

-Руководители преддипломной практики от института и предприятия имеют право изменять индивидуальные задания с учетом специфических особенностей производства и научного направления отраженного в выпускной квалификационной работы (прогнозирование расширения ассортимента по отдельным группам товаров, выбор поставщиков сырья и продукции, пути совершенствования технологического процесса, внедрение современных технологий и другие).

-при невозможности выполнения экспериментальной работы на базе практики от института предусматривает посещение других предприятий, организаций, лабораторий по индивидуальному графику. В графике могут быть предусмотрены работы студентов в библиотеке и в лаборатории кафедры экспертизы.

Руководитель практики от предприятия (организации):

-знакомит студента с правовым статусом предприятия, его административно-хозяйственной структурой, с предпродажной подготовкой и реализацией различных групп товаров.

-совместно с руководителем практики от института организует и

контролирует ход практики студентов в соответствии с программой практики и индивидуальным заданием студента;

- вовлекает студентов в научно-исследовательскую работу;
- оказывает помощь в подборе материалов по теме дипломной работы;
- обеспечивает проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности;

- контролирует выполнение студентами правил внутреннего распорядка предприятия и сообщает о случаях нарушения в академию;

- осуществляет учет работ студентов.

Студенты при прохождении практики обязаны:

- изучить программу практики, получить индивидуальное задание и рекомендации руководителя от кафедры о методике прохождения практики;
- выполнять задания, предусмотренные программой в соответствии с графиком прохождения практики;
- подчиняться правилами внутреннего распорядка предприятия и нести ответственность за выполненную работу наравне со штатными работниками;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и гигиены;
- собирать необходимый материал для написания отчета и дипломной работы;
- ежедневно вести дневник прохождения практики, в котором указывать объем выполняемой им работы;
- поддерживать связь с деканатом, выпускающими кафедрами и руководителями дипломной работы;
- по итогам практики представить руководителям оформленный письменный отчет, дневник и характеристику с места прохождения практики, заверенную руководителем практики от предприятия (организации);
- защитить отчет по практике на комиссии в срок, предусмотренный приказом по академии.



4. СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Содержание преддипломной практики должно учитывать характер будущей специальности, основные виды профессиональной деятельности и утверждённую тему выпускной квалификационной работы.

В период прохождения практики студенты собирают практический материал для выполнения выпускной квалификационной работы и одновременно приобретают навыки проведения экспертизы товаров, организации и руководства определённым участком работы.

Наряду с решением реальных практических задач, в соответствии с тематикой выпускных работ, студенты выполняют индивидуальные задания, носящие исследовательский характер, обобщают собранные материалы и результаты исследований, производят расчёты и обрабатывают их на ПЭВМ.

Примерный перечень вопросов, которые следует отразить в отчёте по преддипломной практике, приведён ниже. Руководитель практики корректирует его с учетом специфики предприятия (торговое, промышленное).

4.1 Программа преддипломной практики в отдельных цехах, на складе, в лаборатории предприятия пищевой промышленности

Программа преддипломной практики необходима для организации работы на предприятии и написания отчета. Содержание программы практики может корректироваться в зависимости от специфики деятельности предприятия, учреждения и организации, избранных в качестве базы практики. О необходимости корректировки принимает решение кафедра. После общего ознакомления с структурой хозяйственной деятельности предприятия пищевой промышленности студенты выполняют следующие задания:

- изучают производство отдельных групп товаров по цехам;
- знакомятся с технологическими схемами производства конкретных видов продукции;
- изучают технологические процессы (подготовка сырья, его дозирования, технология производства, бракераж готовых изделий, виды упаковочных материалов и их влияние на сохраняемость товара и другие);
- знакомятся с производственной или цеховой лабораторией предприятия пищевой промышленности;

- изучают методики проведения исследований по органолептическим и физико-химическим показателям качества;
- проводят исследования в области качества и выявляют причины возникновения дефектов (по характеристикам основного и вспомогательного сырья, изучению особенностей производства и рецептуры и другие);
- выполняют индивидуальные задания, выданные руководителями преддипломной практики от института и предприятия;
- собирают практический материал для написания отчета по преддипломной практике, а также выпускной квалификационной работы;
- обобщают собранный материал и результаты отражают в отчете.

Примерный перечень вопросов, которые следует отразить в отчёте по преддипломной практике

№ п/п	Наименование разделов	Сроки выполнения (количество дней)
1	2	3
1	<p>Изучение, анализ, оформление необходимой документации, связанной с поставкой продукции (сырья), реализацией товаров:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составление, порядок утверждения договоров с учётом ассортимента, качества, сроков; – обеспечение выполнения договоров; – составление оперативной отчётности по реализации 	2
2	<p>Изучение приёмки товаров по количеству и качеству:</p> <ul style="list-style-type: none"> – участие в приемке товара по количеству и качеству и оформление документов (акты на дефектные товары, претензии по качеству); – характеристика поступившей партии товара (сопроводительные документы, упаковка, маркировка); – описание порядка отбора средней пробы, 	4

	<p>лабораторного образца, оформление соответствующих документов при отправке образцов продукции на лабораторные испытания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – определение и описание дефектов, пороков, недостатков в качестве товара; – документальное оформление передачи товара по технологической цепочке, из одного подразделения в другое (в мелкорозничную сеть); – предложения студента-практиканта по улучшению организации приемки товаров по количеству и качеству 	
3	<p>Изучение нормативной документации по оценке качества и проведение испытаний продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определение органолептических показателей; – определение физико-механических и физико-химических показателей, характеризующих качество и потребительские свойства товара; – анализ сертификатов и протоколов испытаний продукции по показателям безопасности в испытательных лабораториях; – обобщение опыта работы по контролю качества продукции; 	6
	<ul style="list-style-type: none"> – разработка рекомендаций по улучшению качества, повышению конкурентоспособности реализуемых (вырабатываемых) товаров; – разработка рекламных проспектов, памяток покупателю и т.д. 	
4	<p>Изучение технологического процесса на предприятии:</p> <ul style="list-style-type: none"> – изучение влияния процесса производства (хранения, транспортирования, реализации) на формирование и сохранение качества продукции; – уровень технической оснащённости (оборудование, его типы и марки); – разработка технической документации на предприятии и ее содержание; – состояние пожарной, санитарно-гигиенической и экологической безопасности в организации и др.; 	4

	– разработка предложений по совершенствованию рецептуры, конструкции, технологических приемов обработки и производства продукции; овладение опытом управления качеством продукции	
5	Анализ структуры промышленного ассортимента. Характеристика конкурентной среды и анализ маркетинговых исследований на предприятии	2

4.2 Программа преддипломной практики в торговой организации

Программа преддипломной практики необходима для организации работы на предприятии и написания отчета.

Содержание программы практики может корректироваться в зависимости от специфики деятельности предприятия, учреждения и организации, избранных в качестве базы практики. О необходимости корректировки принимает решение кафедра.

После общего ознакомления с структурой хозяйственной деятельности торгового предприятия студенты выполняют следующие задания:

- изучают организацию торгово-закупочной деятельности предприятия розничной торговли (оптовой базы, торговых центров и т. д.);
- анализируют результаты коммерческой деятельности данного торгового предприятия за установленный период (три года);
- изучают должностные инструкции (товароведа, мерчендайзеров, супервайзеров и т. д.);
- рассматривают методы маркетинговых исследований;
- изучают стратегию фирм на различных этапах жизненного цикла товаров;
- рассматривают организацию закупок, хранения, транспортирования, приемки товаров;
- знакомятся с работой транспортной службы (при наличии);
- изучают потребительский спрос на конкретные группы товаров;
- анализируют динамику товарооборота по конкретной группе товаров;

- проводят инвентаризацию, учет и списание материальных ценностей;
- изучают методы управления качеством продовольственных или непродовольственных товаров на данном предприятии;
- проводят идентификацию товаров на всех этапах товародвижения;
- анализируют состояние потребительского рынка конкретной группы товаров с целью выявления видов и способов фальсификации;
- изучают методики проведения исследований по органолептическим и физико-химическим показателям качества;
- проводят исследования в области качества и выявляют причины возникновения дефектов (по характеристикам основного и вспомогательного сырья, изучению особенностей производства и рецептуры и другие);
- выполняют индивидуальные задания, выданные руководителями преддипломной практики от института и предприятия;
- собирают практический материал для написания отчета по преддипломной практике, а также выпускной квалификационной работы ;
- обобщают собранный материал и результаты отражают в отчете.

Примерный перечень вопросов, которые следует отразить в отчёте по преддипломной практике.

№ п/п	Наименование разделов	Сроки выполнения (количество дней)
1	<p>Структура и организация предприятия</p> <p>структура предприятия, его правовой статус, назначение отдельных подразделений;</p> <p>структура коммерческого аппарата, функции, должностные обязанности его работников</p>	1
2	<p>Изучение рынка производителей и поставщиков товаров и заключение договоров, связанных с их поставкой</p> <p>изучение источников закупки товаров: предприятия - изготовители, оптовые базы, посреднические фирмы и</p>	3

	<p>др.;</p> <p>ознакомление с состоянием и порядком утверждения договоров на поставку товаров. Содержание и виды договоров, типовых договоров (привести примеры, копии);</p> <p>организация заключения договоров на оптовых ярмарках, биржах, презентациях, выставках-продажах, с помощью коммерческих агентов;</p> <p>осуществление контроля за соблюдением своевременности завоза и качества поставляемой продукции в соответствии с заключенными договорами (кто осуществляет контроль, привести копии договора-поставки).</p>	
3	<p>Порядок приемки и проведения экспертизы потребительских товаров</p> <p>изучение действующей нормативно-технической документации и методов проведения экспертизы конкретных групп товаров;</p> <p>количественная приемка - проверка количества товаров согласно данным, указанным в сопроводительном документе; соответствие наименований;</p> <p>качественная приемка - проверка товаров, маркировка, внешний осмотр поступившей партии, соответствие вида и товарного сорта данным сопроводительных документов, идентификация товаров;</p> <p>составление актов на недостачу, недоброкачественный товар, пересортицу товаров, выявленных при приемке и реализации;</p> <p>сплошная и выборочная методика оценки качества потребительских товаров; правила отбора проб (составление акта отбора проб), оформление образцов (средней пробы) и сопроводительных документов для лабораторных исследований;</p> <p>сертификация потребительских товаров; составление заявлений -деклараций на получение сертификата, правила направления продукции в орган по сертификации; предъявление копии заявления-декларации, сертификатов, актов отбора проб;</p> <p>проведение экспертизы потребительских товаров,</p>	3

	<p>участие (при возможности) в проведении экспертизы по органолептическим и физико-химическим показателям; сертификация по показателям безопасности;</p> <p>изучение наиболее часто встречающихся дефектов, пороков товаров при приемке конкретной группы товаров.</p>	
4	<p>Хранение товаров на базах, складах, холодильниках и в магазинах:</p> <p>размещение товаров, соблюдение товарного соседства; регулирование температуры, относительной влажности воздуха, вентиляции и других параметров, влияющих на качество товаров;</p> <p>контроль за режимом хранения товаров;</p> <p>гарантийные сроки хранения отдельных групп и видов товаров;</p> <p>применение в торговой организации прогрессивных способов хранения и их экономическая эффективность (раскрыть вопрос о сроках и условиях хранения, а также о новых методах хранения товаров, указать и обосновать возможности применения новых способов хранения товаров);</p> <p>контроль качества хранящихся товаров в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, соблюдением сроков реализации в магазине, определение возможностей использования товаров по истечении гарантийных сроков хранения и соответствующие рекомендации (переработка, списание и др.);</p> <p>изучение изменения качества и влияния упаковочных материалов на сохранность товаров в течение гарантийного срока реализации</p>	3
5	<p>Изучение технологического процесса в организации:</p> <p>процессы предреализационной подготовки товаров;</p> <p>товарные потери в ходе реализации, применение норм естественной убыли товаров в магазине, возможные причины, факторы образования и пути устранения товарных потерь, порядок списания (представить копии актов на дефектную продукцию, составленных при</p>	3

	<p>участии практиканта);</p> <p>порядок и сроки предъявления претензий к поставщику при поставке недоброкачественных товаров, нарушении условий поставки товаров;</p> <p>изучение порядка отпуска и выкладки товаров в торговый зал;</p> <p>техническая оснащённость торговой организации;</p> <p>тара, упаковка и их виды, порядок возврата или утилизация тары;</p> <p>состояние пожарной, санитарно-гигиенической и экологической безопасности в организации и др.</p>	
6	<p>Изучение ассортимента и качества товаров, реализуемых организацией:</p> <p>управление ассортиментом и качеством товаров;</p> <p>изучение ассортимента и качества товаров от разных поставщиков;</p> <p>изучение спроса на товары нового ассортимента, а также поступивших из других регионов страны, с раскрытием потребительских свойств (внешний вид, размер, упаковка, эстетическое оформление) и рекомендации к выпуску или снятию их с производства;</p> <p>формирование ассортимента товаров в магазине на основе их потребительских свойств и покупательского спроса;</p> <p>изучение ассортимента импортных товаров (представить перечень импортных товаров по одной группе с краткой аннотацией и характеристикой основных потребительских свойств);</p> <p>обоснование предложений о снятии с продажи товаров и совершенствовании ассортимента продукции местных производителей</p>	3
7	<p>Изучение конкурентной среды и анализ маркетинговых исследований в организации:</p> <p>изучение рекламной политики магазина;</p> <p>изучение покупательского спроса;</p> <p>характеристика применяемых методов стимулирования продаж;</p> <p>разработка предложений по внедрению современных</p>	2

методов продажи товаров, нового торгового оборудования, повышению эффективности обслуживания покупателей	
--	--



4.3 Подготовка и сбор материалов для выполнения выпускной работы в период преддипломной практики включает:

- работу со специальной литературой, технологическими инструкциями, нормативными документами и т. п.;
- выполнение исследований по индивидуальному заданию, в зависимости от темы выпускной квалификационной работы.

При проведении экспериментальных исследований рекомендуется рассмотреть следующие вопросы:

- разработка новых и совершенствование существующих рецептур и конструкций с применением новейших технологий для расширения ассортимента товаров;
- разработка новых методов обработки сырья и технологий, повышающих эффективность использования сырьевых источников и улучшающих качество готовых изделий;
- повышение технического уровня разрабатываемой продукции;
- определение пищевой, биологической, физиологической и энергетической ценности разрабатываемых продуктов;
- планирование и разработка технических требований к продукции;
- участие в составлении нормативно-технической документации на разрабатываемую продукцию;

- использование отечественного и зарубежного опыта в проведении исследований.

При проведении экспертных исследований качества товаров в содержание практики могут быть включены следующие вопросы:

- определение нормативных показателей качества и безопасности выбранных для экспертизы товаров;
- оценка пищевой и биологической ценности и уровня качества анализируемых продуктов;
- сравнительный анализ показателей качества отечественных и зарубежных товаров.

При проведении экспертных исследований качества товаров в содержание практики могут быть включены следующие вопросы:

- определение нормативных показателей качества и безопасности выбранных для экспертизы товаров;
- оценка пищевой и биологической ценности и уровня качества анализируемых продуктов;
- сравнительный анализ показателей качества отечественных и зарубежных товаров.

В разделе «Организация экспертизы продовольственных товаров» необходимо:

- установить причины и частоту проведения внешних экспертиз (инспекционных проверок) продовольственных товаров специалистами соответствующих экспертных и инспекционных организаций;
- Ознакомьтесь с процедурой вызова эксперта и порядком проведения экспертизы:

-установление причин (оснований) для проведения экспертизы и оформления заявки на проведение экспертизы.

В заявке необходимо указать сведения, позволяющие правильно идентифицировать товар, сведения об изготовителях, поставщиках, посредниках, даты отгрузки и получения товара номера сопроводительных документов, цели и задачи экспертизы;

- При проведении экспертизы заказчик должен представить всю необходимую документацию на продукцию (товаросопроводительные

документы, приемочные акты, акты разногласий между поставщиками и получателями, акты первичной экспертизы, в случае проведения повторной или контрольной экспертизы, коммерческие акты, акты отбора образцов, заключение или протоколы испытаний образцов товара; договора поставки или купли-продажи и др. документы)

- Заказчик экспертизы должен создать необходимые условия для организации работы эксперта (рабочее место, отапливаемое помещение, подсобные рабочие, исправные измерительные средства измерения, и др.) и обеспечить сохранность материальных ценностей;
- При необходимости определения физико-химических и микробиологических показателей качества продовольственных товаров, экспертом отбираются образцы для испытательной лаборатории.
- Отбор образцов производится из объединенной (средней) пробы или выборка в соответствии с правилами отбора образцов и оформляется актом;
- Оформление результатов экспертизы в форме акта, порядок утверждения акта экспертизы, предоставление акта экспертизы заказчику экспертизы

Организационно-управленческие аспекты производства и реализации продукции, отражаемые в отчёте по практике, могут включать:

- организацию, управление и научно-технический уровень технологических процессов в производственной или торговой организации;
- исследование организации хозяйственных связей рассматриваемого субъекта;
- анализ организации процессов закупки, завоза, размещения, хранения и реализации товаров;
- взаимосвязь результатов и факторов производства, исследование качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на различных стадиях технологического процесса;
- анализ влияния различных факторов на структуру ассортимента товаров организации;
- маркетинговый подход к разработке новых товаров и проблема «жизненного цикла товаров» (проектирование, реализация, потребление, утилизация);

- анализ конкурентоспособности предлагаемой (выпускаемой) продукции;
- организацию выставок-дегустаций с целью рекламирования новых продуктов;
- разработку анкет по изучению покупательского спроса, обработку и анализ данных анкетирования, составление конъюнктурных обзоров.

Материалы индивидуального задания должны быть систематизированы, обработаны и приложены к отчёту.

5. Содержание отчета по преддипломной практике

Преддипломная практика на каждом предприятии завершается написанием отчета, который составляется каждым студентом самостоятельно и регулярно в течение всей практики на основании материалов, собранных на предприятии. Необходимо тщательно проанализировать собранный материал. Содержание отчета должно раскрывать все предусмотренные программой вопросы. По окончании практики студент представляет его на кафедру руководителю практики от института с заключением и оценкой руководителя практики от предприятия в 5-и дневной срок.

Отчет должен дать полное, теоретически грамотное, иллюстрированное схемами описание процессов. В нем следует отразить требуемый материал по всем разделам программы, а также по индивидуальным заданиям. Отчет составляется на конкретном фактическом материале и сопровождается критическим анализом деятельности изучаемых структурных подразделений.

К отчету прилагается характеристика на студента от учреждения, в котором осуществлялась практика и оформленный дневник (приложение). В дневнике ежедневные записи студента о выполнении работы должны быть подтверждены подписью руководителя практики от предприятия.

В характеристике (отзыве) указывается срок прохождения практики, дается оценка степени выполнения студентом программы практики, его отношения к работе, к членам трудового коллектива, а также уровня подготовки к самостоятельной деятельности. Характеристика, дневник практики заверяются руководителем кадровой службы и печатью предприятия.

Текст отчета должен быть отпечатан компьютерным способом через полтора межстрочных интервала шрифтом Times New Roman (размер шрифта - 14).

Текст следует печатать с полями: левое —30, правое - 10, верхнее -15, нижнее - 20 мм.

Основной текст работы печатается с одинаковым отступом «красной строки», равным 1,25 см.

В работе можно использовать только общепринятые сокращения русских слов и сочетаний по ГОСТу 7.12. Текст основной части выпускной квалификационной работы делят на разделы, подразделы, пункты. Заголовки разделов печатают симметрично тексту прописными или строчными буквами; заголовки подразделов - строчными буквами. В выпускной квалификационной работе должен быть применен единый подход. Заголовки отделяют от текста сверху и снизу интервалами. Точка в конце заголовка не ставится.

Каждый раздел следует начинать с новой страницы

Нумерация. Страницы работы нумеруют арабскими цифрами. Титульный лист включают в общую нумерацию работы. На титульном листе номер не ставят, на последующих страницах номер проставляют в центре нижнего поля листа А4.

Разделы нумеруются по порядку в пределах всей выпускной квалификационной работы и обозначаются арабскими цифрами с точкой в конце. Введение, выводы и предложения, список использованной литературы и приложения не нумеруются.

Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой, например: «1.2» (второй подраздел первого раздела).

Пункты нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номеров раздела и подраздела и пункта, разделенных точками, например: «1.2.2» (второй пункт второго подраздела первого раздела).

Иллюстрации (таблицы, чертежи, схемы, графики), которые расположены на отдельных страницах выпускной работы, включают в общую нумерацию страниц.

Иллюстрации (кроме таблиц) обозначаются словом «Рис.» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы, за исключением иллюстраций, приведенных в приложениях. Знак № не ставится.

Слово «Рис.», номер и название иллюстрации располагают под иллюстрацией.

Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. При переносе части таблицы на другую страницу перед продолжением таблицы пишут слова «Продолжение табл. 1».

Формулы в работе (если их более одной) нумеруют арабскими цифрами в пределах всей работы. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках, например: (1).

Приложения нумеруют последовательно арабскими цифрами (без знака №), например, ПРИЛОЖЕНИЕ 1, ПРИЛОЖЕНИЕ 2.

Оформление иллюстраций, таблиц. Иллюстрации должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Иллюстрации располагают после первой ссылки на них.

Качество иллюстраций должно обеспечивать их четкое воспроизведение. Рисунки должны выполняться на принтере с высоким качеством печати. Фотографии размером меньше А 4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

В таблицах оформляется, как правило, цифровой материал. Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовки - со строчных. Слова в названиях граф пишутся без сокращений.

Объем отчета по преддипломной практике должен составлять 35-50 листов.

Содержание включает наименование всех разделов, подразделов и пунктов с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала разделов, подразделов или пунктов.

- **Введение.**

Введение должно быть кратким (2-4 страницы). Во введении отражаются актуальность и значимость выбранной темы, в теории или в практической деятельности предприятия, обоснование необходимости ее выполнения, формулируется цель и основные задачи. Цель работы должна заключаться в решении проблемной ситуации путем ее анализа и нахождении новых закономерностей между явлениями. Исходя из цели работы определяются задачи. Во введении содержится краткая оценка современного состояния рассматриваемой научной или научно-практической проблемы, обосновывается актуальность и необходимость проведения работы. Введение должно заканчиваться целью и задачами исследований, отраженных в индивидуальном задании. Так же указывается информационная база, используемая при написании отчета по преддипломной практике.

-
-

▪ В первом разделе

основной части отчета по преддипломной практике содержатся результаты экономико-организационных исследований деятельности организации (предприятия) и их анализ.

При составлении этого раздела следует описать объект исследований, дать его экономическую характеристику, провести экономический анализ эффективности его хозяйственной деятельности, состояние материально-технической базы для хранения, транспортирования и продажи товаров исследуемой группы, организацию технологического процесса по продаже товаров, организацию рекламной, коммерческой деятельности и другие вопросы в соответствии с заданием научного консультанта раздела. При написании этого раздела могут использоваться статистические и другие данные, опубликованные в специальной литературе, статистических сборниках и периодической печати. В этом разделе должны быть представлены таблицы, графики, схемы, диаграммы и другой иллюстративный материал.

Необходимым условием написания этого раздела работы является то, что этот раздел выполняется на практическом материале конкретного предприятия, организации, полученном при прохождении различных видов практики. При этом необходимо большее внимание уделять практической деятельности, критическому подходу к исследуемой проблеме с позиций поиска рекомендаций по улучшению хозяйственной деятельности. Изучить и проанализировать результаты хозяйственной деятельности предприятия за последние 3 года (объем продаж, (производства) прибыль, рентабельность, уровень издержек), если эти данные не составляют коммерческой тайны. (Данные могут быть использованы при написании коммерческой части выпускной квалификационной работы). Раздел должен заканчиваться кратким заключением. Объем 10-12 страниц.

▪ Второй раздел

основной части отчета по преддипломной практике является экспериментальной частью и содержит результаты конкретных экспериментальных данных, полученных студентом при оценке качества пищевых продуктов в лаборатории, а также собранных им при прохождении практик на конкретных предприятиях. Экспериментальная часть работы может базироваться как на результатах исследования, проведенных с целью контроля качества продовольственных товаров, реализуемых в торговых предприятиях или выработанных на конкретном пищевом производстве, так и на исследовательских испытаниях, выполненных с целью изучения

конкретных параметров, факторов, влияющих на формирование качества. Экспериментальная часть отчета по преддипломной практике должна начинаться с подраздела «Постановка опытов, характеристика объектов и методов исследования». Подробно описывается постановка исследовательских испытаний, порядок и место отбора образцов, характеристика исследуемых образцов, а также методы испытаний, используемые в работе, схему проведения экспериментов, способы расчетов с указанием формул; сделать оценку степени достоверности результатов. В этом подразделе должны быть представлены подробные, известные сведения об объектах исследования: их наименование, место отбора, характеристика с информацией на маркировке. Описание методов исследования начинается с балльной оценки качества конкретных товаров. В каждой работе должна быть проведена комплексная оценка органолептических показателей качества, разработана методология балльной оценки. Описание методик должно проводиться четко и ясно, если методика является стандартной или неоднократно описывалась в литературе, то необходима ссылка на соответствующий ГОСТ или источник литературы, где эта методика описана подробно. В работе должна быть дана сущность метода и формула расчетов полученных данных. Степень детализации описания отдельных методик определяется студентом и руководителем практики от института в зависимости от общего объема работы, количества и сложности используемых методик, степени их разработанности. Как правило, подробное описание методики испытаний приводится для не тестированных методов с обязательным указанием первоисточника, рекомендуемого метод.

Результаты исследования представляются в виде среднеарифметических данных не менее чем 4 параллельных испытаний (2 параллельных образца по 2 параллельных определения). Количество экспериментальных данных должно быть достаточным для оценки их достоверности.

В подразделе «Результаты исследования» приводятся результаты собственных исследований, проведенных студентом в соответствии с индивидуальным заданием. При выполнении экспериментальных исследований студент ведет рабочую тетрадь, в которой записываются все данные эксперимента, а также расчеты показателей качества. Однотипные показатели должны иметь одинаковую степень округления. Физические величины следует приводить в Международной системе единиц СИ.

Основные результаты исследования могут быть представлены в виде таблиц, графиков или диаграмм. Не допускается дублирование одних и тех же результатов в виде табличного и графического материала. В самой выпускной работе расчеты показателей качества не приводятся.

Таблице данных или рисунку должна предшествовать текстовая часть. После таблицы и рисунка приводится критический анализ приведенных данных с подробным их обсуждением.

Результаты исследований необходимо подробно изложить по пунктам:

- потребительские и другие свойства товаров;
- основные технологические операций производства и их влияние на формирование качества полуфабрикатов и готовых продуктов;
- оценка состояния контроля и испытаний сырья и готовой продукции, санитарный контроль на пищевых предприятиях, ветеринарно-санитарный контроль на молочных и мясоперерабатывающих предприятиях;
- результаты проведения маркетинговых исследований с целью выявления потребностей потребителя, изучается их мнение о качестве и ассортименте товаров;
- определение изменения свойств товаров в процессе эксплуатации и хранения;
- проведение экспертной оценки качества товаров;
- исследования свойств товаров, полученных по новой или усовершенствованной технологии;

Необходимо провести их подробный анализ и сопоставление с имеющимися стандартами и нормативами. По ходу изложения рекомендуется приводить логично вытекающие из представленного материала выводы и заключения.

Второй раздел должен заканчиваться кратким заключением.

Выводы и рекомендации, вытекающие из исследований этого раздела, входят органичной частью в общие выводы и предложения по всей работе.

Общий объем раздела должен составлять **20-25%** от всего объема выпускной квалификационной работы.

Выводы и предложения. Выводы и предложения являются важнейшей, структурной частью отчета по преддипломной практике, в котором подводится итог всех проведенных исследований и анализа. Выводы должны соответствовать материалу, изложенному в отчете. Не допускаются выводы общего порядка, не вытекающие из результатов и содержания отчета по преддипломной практике. Выводы должны отражать существо работы и ее основные результаты.

▪ **Выводы и предложения**

должны быть общими по товароведной и организационно-технологической части работы. Они должны быть четкими, краткими, конкретными и не должны быть перегружены; цифровым материалом. Их необходимо писать в виде тезисов, по пунктам в последовательности соответственно порядку изложения материала и выполнения экспериментальной части.

В качестве одного из пунктов выводов, либо в самостоятельном пункте «Предложения (рекомендации)» формируются конкретные предложения или рекомендации по внедрению полученных результатов в практику. Предложения или рекомендации не следует формулировать в общей директивной форме, они должны быть конкретными и адресными. Рекомендации (предложения) излагаются по пунктам.

Раздел «Выводы и предложения» состоит не более чем из десяти пунктов. Общий объем раздела -1-2 страницы.

Список использованной литературы. В список использованной литературы включаются все печатные и рукописные материалы, которым пользовался студент при выполнении и написании отчета по преддипломной практике.

В списке литература приводится в следующем порядке: законы РФ, затем подзаконные акты (указы Президента, постановления Правительства РФ, кодексы). Затем перечисляются учебники (книги, монографии, учебные пособия), брошюры, статьи - по фамилии авторов в порядке упоминания. Источники авторов-однофамильцев располагаются обычно в алфавите их инициалов. Работы одного и того же автора располагаются или по алфавиту их названий, или в хронологии их издания. Каждому источнику в списке присваивается по порядку номер, на который дается ссылка в тексте. Допускается располагать литературные источники в порядке упоминания в тексте при сквозной для всей работы нумерации источников. Литературному источнику присваивается номер при первом упоминании о нем.

Стандарты указываются в конце списка литературы.

В конце списка использованной литературы должна быть подпись студента и дата окончания оформления отчета по преддипломной практике.

▪ **Приложения.**

Приложения в отчете по преддипломной практике оформляются как его продолжение на последующих страницах. В приложения выносятся часть второстепенного материала, который при включении в основную часть отчета

по преддипломной практике загромождал бы текст. К вспомогательному материалу, включаемому в приложения, можно отнести: вспомогательные таблицы, графики, формы различных документов, протоколы и акты испытаний, акты о внедрении результатов исследования, иллюстрации вспомогательного характера и другая информация.

Оформление отчета по преддипломной практике является заключительным этапом. К оформлению отчета студент приступает, когда основная часть экспериментальных исследований выполнена, получены выводы и обобщения, тщательно продуманы доказательства и иллюстрации. Текст отчета не требует подробного изложения теоретических положений; он должен включать конкретный материал практической деятельности предприятия, копии договоров, сертификатов, заявлений-деклараций, актов отбора проб и актов на дефектную продукцию и т.д. Отчет по практике, кроме ответов на поставленные вопросы, должен содержать основные рекомендации предприятию по проблемам, рассматриваемым в дипломной работе.

6. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

Отчет по преддипломной практике сдается на проверку руководителю практики от института. К отчету по преддипломной практике должны быть приложены:

- дневник-отчет, в котором сделаны отметки руководителя практики от предприятия о выполнении всех заданий. На предпоследней странице дневника-отчета руководитель от предприятия дает производственную характеристику студента. Подпись руководителя от предприятия в дневнике должна быть заверена печатью предприятия;
- заполненные копии документов, которые оформляются при получении сырья и отпуска готовой продукции с предприятия пищевой промышленности;
- по возможности, к отчету по практике прилагаются каталоги продукции, прайс-листы, товаротранспортные накладные, договора поставки, сертификаты соответствия, удостоверения качества и другие материалы и документы.

В конце отчета проставляется дата его написания и подпись студента.

Руководитель от института после проверки отчета пишет рецензию (без выставления оценки), в которой подтверждает, что отчет написан в соответствии с программой и на основании материалов предприятия.

При прохождении преддипломной практики на предприятии группой студентов, защита отчетов может осуществляться на предприятии. В этом случае с целью контроля усвоения студентами программы преддипломной практики непосредственно на предприятии создается комиссия по защите

студентами отчетов по практике в составе руководителя практики от кафедры и руководителей практики от предприятия.

Во время защиты студент обязан представить комиссии оформленные отчет и дневник.

Комиссия на основании проверки знаний студентов и качества отчетов по преддипломной практике выставляет им оценки по пятибалльной системе. Результаты защиты студентами отчетов по преддипломной практике оформляются протоколом, который должен быть подписан всеми членами комиссии и передан на кафедру товароведения и организации торговли.

Студент, не выполнивший программу преддипломной практики или получивший отрицательный отзыв руководителя от предприятия, а также неудовлетворительную оценку при защите отчета, должен пройти практику повторно на том же или другом предприятии.

Пример оформления индивидуального задания по практике

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Студенту

Ф.И.О.

факультет _____

курс, номер группы

Наименование задания и вопросы, подлежащие разработке	Срок исполнения	Примечание
<p>1. По теме дипломной работы</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>2. По научно-исследовательской работе</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

Задание выдал

(Ф.И.О. преподавателя)

Задание принял к исполнению

(число, месяц, год, подпись)

**ДНЕВНИК
ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Студент _____

курс _____

Институт _____

группа _____

Место прохождения практики

Руководитель практики

Дата	Краткое описание выполненной работы	Отметка руководителя о качестве выполненной работы

Начало практики _____

Конец практики _____

подпись практиканта

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Технологический институт (ФГОУ ВПО УГСХА)
Факультет технологии и управления аграрным производством
кафедра технологии и экспертизы
продовольственных товаров

ОТЧЕТ
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ
студента V курса специальности
080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров»
(в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и
продовольственных товаров)
ФИО студента

Наименование организации
прохождения практики:

Руководитель практики от предприятия _____
Ф.И.О., должность

Руководитель практики от института _____
Ф.И.О., должность

Дата защиты

Оценка _____

Димитровград

Рекомендуемая литература

1. Кодекс РФ об административных правонарушениях" (КоАП РФ) от 30.12.2001 N 195-ФЗ (принят ГД ФС РФ 20.12.2001) (действующая редакция от 19.05.2013)
2. Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» № 381-ФЗ от 28 декабря 2009.
3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. <http://www.kodeks.ru>.
4. Закон о защите прав потребителей от 07.02.1992 г. №2300-1. <http://www.consultant.ru/>.
5. ГОСТ Р 51303-99 Торговля. Термины и определения Госстандарт России - М.: ИПК Издательство стандартов, 1999.
6. Закон о защите прав потребителей №2300-1 от 07.02.1992.
7. Федеральный закон от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
8. Федеральный закон от 2002 «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением».
9. Федеральный закон от 27.12.2002 «О техническом регулировании».
10. Правила торговли. – М.: Ось-89 - 2000.
11. Должностные инструкции в торговле.- М.: ТК Вебли 2005.
12. ГОСТ России 51.773.2001 «Розничная торговля (классификация предприятий)»
13. ГОСТ РФ 51.305-99 «Розничная торговля (требования к обслуживающему персоналу)».
14. СанПин 2.6.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
15. Кодекс РФ об административных правонарушениях.
16. Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учебник. – М.: Дашков и К°, 2003. – 520с.
17. Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К. Коммерция и технология торговли: учебник для вузов. – 9-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К, 2008. – 696с.
18. Елисеева Л.Г. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров». М: МЦФЭР, 2006 г.-420с
19. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учебное пособие. – М.: Академия, 2008. – 64с.
20. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже: учебное пособие. – М.: Академия, 2008. – 64с.
21. Коснырева Л. М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: Рекомендовано Умо в качестве учебника для вузов по спец."Товароведение и экспертиза товаров"/ Л.М. Коснырева, В.И. Криштафович, В.М. Позняковский. -3-е изд., стер. -М.: Академия, 2007. - 320 с.
22. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебное пособие / А.М. Новикова, Т.С. Голубкина – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2006. – 480с.
23. Брагина А.А. Экономика торгового предприятия. М.: ИНФРа - 2006.
24. Иванченко Б.В. Мерчендайзинг. – Симферополь - 2003.
25. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. – М.: Академия - 2006.
26. Дашков Л.П.,Памбухчиянц В.К. Коммерция и технология торговлиМ.: Дашков и Ко-2006
27. Стрельцов А. Н.ич. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: Допущено МоРФ в качестве учебника для нач. проф. обр. -4-е изд., стер. -М.: Издательский центр "Академия", 2007. - 272 с.


28. Памбухчиянц О.В. Организация и технология коммерческой деятельности— М.: Дашков и Ко-2006.
29. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли—М.: Дашков и Ко-2005.
30. Голубкина Т.С Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник / Т.С, Голубкина, Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева. – М.: Академия, 2007. – 496с.
31. Мазилкина Е.И. Организация работы магазина.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»; Саратов: «Бизнес Волга»,2008.-224с.
32. Сергеева В.В. Книга мерчандайзера.—СПб.:2006.
33. Черник Н.Ю.Товарная политика предприятия. Минск, 2007.
34. Л.Г.Елисеева, Т.Г.Родина М.А. Николаева Справочник по товароведению продовольственных товаров—М: 2003.
35. Товаровед продовольственных товаров. Журнал периодической печати.

Заседание кафедры	Заседание методической комиссии
Протокол № 1 от 10.09.2009г Зав. кафедрой  Т.П.Лобачёва	Протокол № 5 от 19.01.2009г Председатель методической комиссии  В.Н.Власова
Протокол № 1 от 10.09.2010г Зав. кафедрой  Т.П.Лобачёва	Протокол № 5 от 19.01.2010г Председатель методической комиссии  В.Н.Власова
Протокол № 1 от 03.09.2011г Зав. кафедрой  И.И.Шигапов	Протокол № 5 от 08.02.2011г Председатель методической комиссии  В.Н.Власова
Протокол № 1 от 03.09.2012г Зав. кафедрой  И.И.Шигапов	Протокол № 5 от 10.01.2012г Председатель методической комиссии  В.Н.Власова
Протокол № 1 от 02.09.2013г Зав. кафедрой  И.И.Шигапов	Протокол № 5 от 15.01.2013г Председатель методической комиссии  В.Н.Власова

Лист регистрации изменений

Содержание изменений	Основание изменения	Заседание кафедры	Заседание методической комиссии
Изменение списка основной литературы: 1. Арустамов, Эдуард Александрович. Техническое оснащение торговых организаций: Рекомендовано в качестве учебника для СПО/ Э.А. Арустамов. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 208 с	поступление нового учебного учебника	Протокол № 1 от 02.09.2013г	Протокол № 5 от 15.01.2013г
2.Отсочная З.В., Наплёкова Ю.А., Чуева И.И., Дегтярь О.Н.. Организация и технология торговли: Рекомендовано в качестве учебного пособия для СПО/ - М.: Издательский центр "Академия", 2010. - 192 с.	поступление нового учебного учебника	Протокол № 1 от 02.09.2013г	Протокол № 5 от 15.01.2013г
Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : учеб. пособие для нач. проф. образования. - 5-е изд., испр. и допол. - М. : ИЦ "Академия", 2011. - 256с.	поступление нового учебного учебника	Протокол № 1 от 02.09. 2013г	Протокол № 5 от 15.01.2013г
Чкалова О.В. Торговое Дело. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учебник/О.В.Чкалова.-М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013.-384с.	поступление нового учебного учебника	Протокол № 1 от 02.09. 2013г	Протокол № 5 от 15.01.2013г
Памбухчиянц О.В. Организация и технология коммерческой деятельности: Учебник для ссуз, 6-е изд., перераб. и доп.(изд:6)-М.: ИТК «Дашков и К°», 2012-628с.	поступление нового учебного учебника	Протокол № 1 от 02.09. 2013г	Протокол № 5 от 15.01.2013г
Елисеева Л. Г., Иванова Т. И., Положишникова М. А., Рыжакова А. В. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения / под ред. Елисеевой Л. Г. -М. ИНФРА-М, 2012 г.-524с.	поступление нового учебного учебника	Протокол № 1 от 02.09. 2013г	Протокол № 5 от 15.01.2013г
Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. М.: Издательско торговая компания «Дашков и К°», 2012. 412 с.	выпуск нового учебного учебника	Протокол № 1 от 02.09.2013г	Протокол № 5 от 15.01.2013г
Дополнение списка дополнительной литературы: Голубкина Т.С. Розничная торговля продовольственными товарами: Товароведение и технология (2-е изд., перераб.) учебник- М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 544 с.	выпуск нового учебного учебника	Протокол № 1 от 02.09.2013г	Протокол № 5 от 15.01.2013г

Иванов Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности: учеб. пособие для студ. СПО. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ИЦ "Академия", 2010. - 272с.	выпуск нового учебника	Протокол № 1 от 02.09.2013г	Протокол № 5 от 15.01.2013г
Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами : учебник / под ред. А.Н. Неверова, Т.И. Чалых. - 8-е изд., стереотип. - М. : ИЦ "Академия", 2011. - 464с.	выпуск нового учебника	Протокол № 1 от 02.09.2013г	Протокол № 5 от 15.01.2013г
Есютин А.А., Карпова Е.В., ред. Розничные торговые сети: стратегии, экономика, управление. Учебное пособие для ВУЗов(изд:2) КноРус, ООО «Лань-Трейд», 2010-424с	выпуск нового учебника	Протокол № 1 от 02.09.2013г	Протокол № 5 от 15.01.2013г
Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К., Организация труда работников торговли: Учебник, 5-е изд., перераб. и доп. ИТК М.:И.Т.К. «Дашков и К°»,2010-240с.	выпуск нового учебника	Протокол № 1 от 02.09.2013г	Протокол № 5 от 15.01.2013г
Л.П.Дашков, В.К.Памбухчиянц, Коммерция и технология торговли: Учебник для студентов вузов, 10-е изд., перераб. и доп. М.:И.Т.К. «Дашков и К°»,2010-696с.	выпуск нового учебника	Протокол № 1 от 02.09.2013г	Протокол № 5 от 15.01.2013г
Косолапова Н.В. Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов (1-е изд.) учеб. Пособие.М., 2011г.	выпуск нового учебника	Протокол № 1 от 02.09.2013г	Протокол № 5 от 15.01.2013г
Арустамов, Эдуард Александрович. Техническое оснащение торговых организаций: Рекомендовано в качестве учебника для СПО. Э.А. Арустамов. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 208 с	выпуск нового учебника	Протокол № 1 от 02.09.2013г	Протокол № 5 от 15.01.2013г

Составитель ст.преподаватель  Т.Н.Малахова

Зав. кафедрой к.т.н, доц.  И.И.Шигапов

Председатель методической комиссии к.т.н.  В.Н.Власова

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3-8
ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ.....	11-15
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ.....	15-19
СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	20-32
СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ.....	32-40
ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПО ПРАКТИКЕ.....	40-42
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	42-45
ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	45