

Министерство сельского хозяйства РФ
Департамент кадровой политики и образования
Технологический институт (филиал) ФГОУ ВПО
Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия

Малахова Т.Н.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ
НА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ
ДЛЯ СТУДЕНТОВ 3 КУРСА ОЧНОЙ ФОРМЫ
ОБУЧЕНИЯ
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 080401.65
«ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ»**

Утверждено на заседании
методического совета
пр. № 1 от 24.09.08

Председатель метод. Совета



/ **Н.Н. Левина**

Рассмотрено
на заседании кафедры
пр. № 1 от 10.09.08



/ **Т.П. Лобачева**

Димитровград – 2008

УДК 620.2
ББК 30.609

Составила: Малахова Т.Н.

Рабочая программа предназначена для прохождения товароведно-технологической практики для студентов специальности 080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров» - Технологического института (филиал) ФГОУ ВПО «УГСХА», г. Димитровграда.

Обсуждено и одобрено кафедрой «Технологии и экспертизы продовольственных товаров»
(протокол № 01 от 10 сентября 2008 г.)

Печатается по решению Методического совета Технологического института (филиал) ФГОУ ВПО «УГСХА»
(протокол № 01 от 24 сентября 2008 г.)

Рецензент: директор ООО «ТИМ» Михайлов Ю.Н.

Рабочая программа предназначена для специальности 080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров» в соответствии с учебным планом.

© Технологический институт – филиал ФГОУ ВПО
«Ульяновская ГСХА», 2008

ВВЕДЕНИЕ

Товароведно-технологическая практика проводится на третьем курсе обучения студентов по специальности 080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров», в соответствии с учебным планом и требованиями государственного образовательного стандарта.

Срок прохождения 4 недели. Местом проведения практики является предприятие и производственные объединения, учреждения, фирмы, занимающиеся выпуском продовольственных товаров, независимо от форм собственности.

Производство и реализация пищевой продукции являются неотъемлемым элементом рыночного хозяйства. Они определяют его суть и составляют основу экономических отношений по удовлетворению потребностей населения и отраслей хозяйства. Назначение пищевой продукции – обеспечить спрос потребления продуктов питания, продовольственную безопасность страны. В условиях конкурентного рынка потребителю предлагается широкий выбор пищевых продуктов от разных производителей. Сегодня российский покупатель предпочитает товары не только в красочной упаковке, но и качественные, натуральные, произведенные на российских предприятиях. Это, безусловно, находит отражение и в производственной деятельности предприятий, поставляющих продукцию на рынок и стремящихся завоевать своего покупателя. Высокие требования к качеству сырья, строгое соблюдение технологических параметров и требование к готовой продукции заставляют предприятие искать новые решения в области эффективной организации производства и управления.

В связи с этим возникает острая необходимость во время прохождения практики студентам ознакомиться внутрипроизводственным процессом изготовления продуктов питания, со слаженной работой подразделений, входящих в комплекс предприятия, обеспечивающих основной процесс всем необходимым. Студенты должны твердо уяснить, что для стабильности работы постоянно требуется высокий уровень соединения основных элементов: средств и предметов труда, рабочей силы, в результате чего обеспечивается эффективное, полноценное удовлетворение спроса, высокое качество продукции,

ликвидация непроизводительных потерь. Рыночные законы экономики усилили роль организации эффективной работы на микроуровне (от предприятия до отдельных участков и рабочих мест). Производственный товар должен стоить столько, сколько за него хочет платить потребитель. Поэтому важно помнить о необходимости находить эффективные пути снижения затрат и улучшения качества производственной продукции. За время прохождения практики студенты должны усвоить, что рациональная организация производственного процесса во времени и пространстве, оперативное регулирование производства очень важны. Наука об организации производства воспитывает режим экономии, активизирует внедрение современных методов ведения деятельности, получение максимальной отдачи с каждой единицы вовлеченных в процесс производства ресурсов. Студенты при изучении практических вопросов работы предприятия должны помнить, что качество выпускаемой продукции – один из основных факторов, способствующих обеспечению населения страны продовольствием. Задача всех отраслей народного хозяйства: обеспечить выпуск продукции соответствующей по всем Технико-экономическим показателям лучшим мировым образцам. Предприятия несут полную ответственность за качество продукции и ее конкурентоспособность на рынке.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Товароведно-технологическая практика является составной частью учебного процесса и имеет целью закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности и развитие личностно-профессиональных качеств специалиста:

- приобретение практического опыта по избранной специальности при решении конкретных вопросов деятельности предприятия, развитие профессионального мышления;
- привитие умений организаторской деятельности и исполнительской дисциплины в условиях трудового коллектива;
- определение профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности (уровень профессиональной компетентности, организаторские способности, коммуникабельность и др.);
- развитие личностно-профессиональных качеств специалиста.

Приобретение практических навыков в области производственной деятельности предприятий. На основе глубокого изучения работы предприятия перерабатывающего сельскохозяйственную продукцию: предприятие среднего и малого бизнеса, а также приобретение навыков в области организации контроля готовой продукции.

Программа практики предусматривает:

1. Подробное ознакомление с организационной структурой и правовыми основами деятельности предприятия (объединения).
2. Изучение экономических основ функционирования предприятия, характера планирования деятельности.
3. Изучение форм и системы оплаты труда и формирование персонала предприятия.
4. Изучение организации производственного процесса.
5. Изучение организационно-технической подготовки и оперативного регулирования производства.
6. Анализ технологического процесса производства.
7. Изучение управления качеством выпускаемой продукции.
8. Изучение ассортимента полуфабрикатов и готовой продукции, выпускаемых предприятием.
9. Оценка основных факторов, оказывающих влияние на обеспечение конкурентоспособности продукции на внутреннем и внешнем рынках;
10. Изучение практики установления цен на выпускаемую продукцию, а также взаимосвязи цены и качества;
11. Оценка нормативно-технической документации по идентификации и контролю качества готовой продукции и сырья.
12. Изучение организации экспертизы качества готовой продукции.
13. Изучение работы лаборатории и ОТК.
14. Ознакомление с работой отдела сбыта и реализации продукции.

В результате прохождения практики студенты должны знать:

- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Федеральный закон «О техническом регулировании».
- Основные статьи Гражданского кодекса РФ.
- Основные черты и задачи промышленного предприятия.
- Классификацию предприятий и их характеристику.
- Производственную структуру предприятия.
- Экономические основы функционирования предприятия, материальную базу, оборотные фонды, сырьевые ресурсы, трудовые ресурсы, финансовые ресурсы.
- Формы организации производства.
- Формирование и характеристику персонала предприятия.
- Формы и системы оплаты труда.
- Характеристику производственного процесса.
- Организационно-техническую подготовку и оперативное регулирование производства, основных поставщиков сырья на данном предприятии.
- Действующие ГОСТы, ОСТы, ТУ и другие НД на сырье и готовую продукцию.
- Порядок приемки, хранение и контроль качества сырья.
- Характеристику технологической системы производства и пути ее рациональной организации.
- Влияние технологических процессов на качество готовой продукции и полуфабрикатов.
- Причины возникновения брака, дефектов и методы их устранения.
- Характеристику потребительской и транспортной тары, пути совершенствования.
- Организацию складского хозяйства на данном предприятии.
- Условия и сроки хранения готовой продукции.
- Ассортимент выпускаемой продукции.
- Принципы планирования и формирования ассортимента.
- Нормативно-техническую документацию на вырабатываемую продукцию.

- Требования к качеству, показатели качества выпускаемой продукции.
- Систему и организацию контроля качества на предприятии.
- Организацию и характеристику процедур идентификации.
- Методы сбора образцов и методы оценки качества выпускаемой продукции.
- Организацию и порядок проведения сертификации, декларирования продукции.
- Цели и задачи лабораторных исследований на выпускаемую продукцию.
- Органолептические, физико-химические и микробиологические показатели качества продукции, сырья и методы их исследования.
- Порядок проведения дегустационных исследований качества готовой продукции.
- Требования санитарных правил и норм безопасности на выпускаемую продукцию.
- Характеристику сертификата соответствия, гигиенического сертификата, порядок выдачи.
- Виды и характеристику сопроводительных документов на продукцию.
- Правила и способы маркировки, упаковки готовой продукции на предприятии.
- Порядок сдачи готовой продукции в цеха реализации, экспедиции.
- Правила оформления документов при отправлении готовой продукции на реализацию.
- Требования к транспорту, условия погрузки и перевоза товаров.

Студенты должны уметь:

- Применять законодательные акты, законы РФ в практической деятельности.
- Дать характеристику производственного предприятия, предоставившего возможность прохождения практики.
- Объяснить производственную структуру предприятия.
- Дать характеристику экономическим основам данного предприятия.
- Работать с договорами на поставку сырья.
- Дать характеристику форм и системы оплаты труда.
- Объяснить систему производственного процесса.
- Использовать теоретические знания в практической деятельности.
- Работать с нормативно-технической документацией на сырье и готовую, выпускаемую продукцию.
- Выявить дефекты, виды брака и разрабатывать мероприятие на их устранение.
- Разрабатывать мероприятия и пути улучшения качества производимой продукции и снижение цены.
- Определять качество сырья и готовой продукции.
- Пользоваться измерительным оборудованием при определении качества товаров и контроля условий хранения на складе.
- Участвовать в отборе образцов на определение качества готовой продукции.
- Разрабатывать мероприятия системы контроля качества на предприятии.
- Разрабатывать виды этикеток, маркировочных ярлыков, виды информации на выпускаемую продукцию.
- Организовывать дегустацию качества готовой продукции.
- Работать с ГОСТами при проведении мероприятий контроля качества сырья и готовой продукции.
- Давать характеристику качества готовой продукции, выпускаемой на предприятии, делать сравнительный анализ, используя НД.

- Определять органолептическим, физико-химическим методом свойства готовой продукции.
- Дать характеристику всех видов контроля качества на данном предприятии.
- Проводить отгрузку готовой продукции и оформление сопроводительных документов на реализацию.
- Рассчитать себестоимость выпускаемой продукции.
- Дать объяснения принципам формирования цены и прибыли на данном предприятии.
- Разрабатывать мероприятия по продвижению готовой продукции на рынке сбыта.

РАЗДЕЛ 2. ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ

Товароведно-технологическая практика проводится на предприятиях, производственных объединениях, фирмах занимающихся выпуском продовольственных товаров независимо от форм собственности. Студенты могут использоваться на соответствующих штатных должностях в научно-исследовательских и проектных организациях, занимающихся проектированием и/или производством продовольственных товаров. Студенты проходят практику на штатных должностях или в качестве практикантов по специальности 080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров». Организация прохождения практики студентами проводится на основании договоров, заключаемых между администрацией института и администрацией предприятия. На местах практики студенты должны строго соблюдать правила внутреннего распорядка предприятия, не нарушать трудовую дисциплину, правила техники безопасности, противопожарные и санитарные требования. Руководителем практики от учебного заведения назначается преподаватель специальных дисциплин. Перед направлением на практику проводит инструктаж о порядке прохождения практики, который **включает:** ознакомление с целями и задачами практики, рабочей программой, планом ее выполнения, основными правилами и обязанностями практикантов, согласование графика консультаций в институте. Руководитель практики от учебного заведения доводит до каждого студента индивидуальное

задание, которое должно включать элементы научного исследования, контролирует посещаемость практики, обеспечивает высокое качество прохождения практики и соответствие ее учебным планам, выполнение индивидуальных заданий, проверяет отчеты и принимает защиту отчетов. Через администрацию предприятие принимает меры по обеспечению студентов надлежащими рабочими местами. На рабочих местах приказом администрации предприятия назначается ответственное лицо – руководитель практики из числа компетентных специалистов, **который должен** обеспечить качественное проведение инструктажей по охране труда и технике безопасности, обеспечить студентов надлежащими рабочими местами, передвигать студентов-практикантов по основным участкам работы в соответствии с графиком, консультировать студентов по вопросам практики, знакомить практикантов со всеми действующими инструкциями и материалами, сообщать руководителю практики от института о случаях нарушения студентами трудовой дисциплины.

На рабочих местах предприятия практиканты проходят инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности и производственной санитарии. Учащиеся знакомятся с организацией труда на конкретном рабочем месте. Руководитель практики предприятия обеспечивает и контролирует соблюдение практикантами правил внутреннего распорядка, времени начала и окончания работ, проверяет дневники и отчеты по практике, анализирует и оценивает их работу за день, обеспечивает соответствующие условия труда и быта. Обеспечивает необходимой информацией и документацией. Дает свою оценку организации практики и вносит предложение по улучшению порядка организации и прохождения практики. В производственной характеристике должны содержаться данные о выполнении программы практики, об отношении студентов к работе, участие в общественной жизни. На рабочих местах работа студентов подвергается систематическому контролю со стороны руководителей практики, контролируется уровень приобретаемых умений и навыков, качество выполнения заданий. Руководитель практики от кафедры совместно с руководителем практики от предприятия выполняют следующие функции:

- контролируют студентов по вопросам, возникающим в ходе практики, а также по составлению отчетов о проделанной работе;
- контролируют выполнение календарно-тематических планов и проверяют качество работы студентов;
- осуществляют прием отчетов по практике и оценивают выполненную работу.

РАЗДЕЛ 3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ СТУДЕНТОВ И ИХ ОБЯЗАННОСТИ

Студенты при прохождении практики обязаны:

- Полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики.
- Строго соблюдать план-график прохождения практики и предусмотренный режим работы на практике.
- Подчиняться правилам внутреннего распорядка, действующим на предприятии.
- Обеспечить сбор необходимого материала для написания отчета по практике.
- Нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками предприятия, показывая пример сознательного отношения к труду.
- Вести ежедневные записи в дневниках о характере выполняемой работы в течение дня.
- Активно участвовать в общественной жизни коллектива.
- Изучать и соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии.
- Составить письменный отчет в соответствии с программой практики, своевременно представить его руководителю вместе с индивидуальным заданием, сдать зачет по практике.

Студентам, проработавшим на практике менее установленного числа дней, по уважительной причине, срок практики распоряжением деканата соответственно продлевается в свободное от учебы время. Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины, получившие отрицательную

характеристику или неудовлетворительную оценку при защите отчета, нарушившие трудовую дисциплину, рекомендуются кафедрой к отчислению из института.

РАЗДЕЛ 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

4.1. Общая характеристика предприятия

Краткие сведения по истории предприятия:

- Наименование адрес;
- основные черты, задачи и цели;
- классификационная характеристика: по отраслевой принадлежности, по общности перерабатываемого сырья, по общности вырабатываемой продукции, по размерам, по форме собственности, по условиям работы, по степени специализации;
- производственная структура предприятия: основные, вспомогательные подразделения, службы управления. Характеристика цехов, участков, рабочих мест;
- виды деятельности предприятия и их взаимосвязь: подразделения предприятия: по характеру выполняемых функций, деятельности по единому плану, ведению единого учета и отчетности, выполнение обязательств, наличие коллективного договора, устава предприятия;
- экономические основы функционирования предприятия: материальная база: основные фонды (производственные, непроизводственные), их характеристика, структура, оборотные фонды и их характеристика;
- характеристика и источники сырьевых ресурсов. Договоры на снабжение сырьем, варианты поставок. Логистика – система мер по оптимизации материальных и информационных потоков. Квотирование, как форма регулирования импорта, по видам сырья, странам – импортерам без таможенных пошлин и по определенным ценам;
- механизм формирования трудовых ресурсов предприятия;

- финансовые ресурсы: источники (инвестиции, авансирование в текущие затраты (себестоимость), расходы и отчисления в специальные фонды и бюджеты. Распределительная и контрольная функции финансов предприятия. Формирование балансовой прибыли;
- формы организации производства: концентрация, специализация, кооперация, комбинирование производства;
- формирование персонала предприятия: списочный состав, расчет численности по категориям (рабочие, руководители, специалисты, служащие);
- формы и системы оплаты труда: повременная, сдельная, распределение заработных средств, система премирования.

4.2. Изучение и анализ организации производственного процесса

- ✓ Характеристика производственного процесса (основные, вспомогательные, обслуживающие). Пропорциональность, непрерывность, параллельность, прямоточность, ритмичность; единичное производство, серийное, массовое.
- ✓ Применение методов сокращения длительности производственного цикла: плановая и фактическая производительность; внедрение новой техники и технологии; система управления качеством продукции; вопросы стандартизации продукции; содружество предприятия с научными учреждениями и институтами; новаторская деятельность.
- ✓ Организация поточного производства.

4.3. Изучение организационно-технической подготовки и оперативного регулирования производства

- ✓ Сущность технической подготовки производства.
- ✓ Назначение и характеристика технологической подготовки производства (комплект технологической документации, средства технологического оснащения), соблюдение технологической дисциплины, обеспечение повседневного контроля за соблюдением технологии, качества сырья и

продукции, разработка и внедрение технологических новшеств и рациональных предложений, проверка технологических параметров и их соответствие установленным требованиям. Оснащение рабочих мест технологическими инструкциями, правилами эксплуатации машин, аппаратов, приборов, правилами техники безопасности.

- ✓ Составление бизнес-плана, в котором на основании исследования прогнозируются спрос на новую продукцию, цены на сырье и готовую продукцию, объем реализации по сегментам рынка, необходимые капиталовложения и сроки их окупаемости.
- ✓ Лабораторные исследования нового продукта и нормативно-технические документации.
- ✓ Учет производительности оборудования, объемов производства продукции, занимаемой площади, ремонтпригодность, затраты труда, энергии и др.
- ✓ Заключительный этап технологической подготовки – выработка опытной партии продукции и обязательная сертификация по качеству.
- ✓ Научно-исследовательские работы на предприятии.
- ✓ Оперативное регулирование производства – диспетчирование: оперативность, плановость, централизация, профилактика.

4.4. Анализ технологического процесса производства

- ✓ Характеристика основных поставщиков сырья.
- ✓ Сбор и анализ информации о качестве сырьевых материалов и их влияние на качество полуфабрикатов и готовой продукции.
- ✓ Действующие ГОСТы, ОСТы, ТУ и другие НД на сырье.
- ✓ Хранилища для сырья, порядок приемки и хранения сырья, контроль за хранением со стороны лаборатории, наличие контрольно-измерительных приборов, документация хранения, бракераж сырья, рекламация за поставку недоброкачественного сырья.
- ✓ Последовательная характеристика технологической системы производства (технологические процессы, хранение, упаковка, транспортирование).

- ✓ Характеристика влияния технологических процессов на качество готовой продукции, установление причин возникновения брака (дефектов) и методы его устранения.
- ✓ Роль потребительской и транспортной тары, используемой на предприятии для упаковки готовой продукции, сохранения потребительских свойств.
- ✓ Организация складского и тарного хозяйства: характеристика складов – специализированные, универсальные, снабженческие, производственные, открытые, закрытые; способы укладки (штабельный, стеллажный); характеристика складского оборудования (технологическое и подъемно-транспортное; организация приемки материальных ценностей, система учета и контроля; размещение материальных ценностей, с учетом вида, сорта, свойств материалов, размеров, периодичности расходования и т.п.
- ✓ Значение условий хранения и транспортирование товаров для сохранения их качества. Сроки хранения пищевых продуктов и санитарные требования к условиям транспортирования продовольственных товаров, состояние выполнения этих требований на данном предприятии.

4.5. Изучение управления качества выпускаемой продукции

- ✓ Качество, требование к качеству выпускаемой продукции и его показатели. Простые свойства (кислотность, жирность, плотность и т.п.) Сложные свойства (пищевая ценность). Единичные показатели качества, комплексные показатели, базовые, определяющие, оптимальные, регламентированные, предельные значения, допустимые значения, допустимые отклонения. Уровень качества товаров.
- ✓ Организация контроля качества продукции на предприятии.
- ✓ Виды и методы контроля качества: входной контроль, текущий (операционный), заключительный (приемочный), сплошной, выборочный, летучий, периодический, непрерывный, инспекционный. Инструментальные и экспертные методы.
- ✓ Санитарный контроль на пищевых предприятиях, ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих

предприятиях. Роль и значения микробиологической
лаборатории.

4.6. Характеристика ассортимента выпускаемой продукции

- ✓ Изучение принципов планирования и формирования производственного ассортимента.
- ✓ Номенклатура выпускаемых изделий; оценка ассортиментного разнообразия продукции предприятия.
- ✓ Рецептура на отдельные виды изделий.
- ✓ Структура ассортимента, факторы, влияющие на формирование ассортимента.
- ✓ Анализ нормативно-технической документации на продукцию, вырабатываемую предприятием.
- ✓ Широта, полнота, устойчивость, степень обновления, взаимозаменяемость ассортимента продукции, выпускаемой предприятием.

4.7. Экспертиза качества готовой продукции (изделий)

- ✓ Организация и характеристика процедур идентификации, сбора, хранения и проведения операций по проверке качества готовой продукции.
- ✓ Участие в отборе образцов готовой продукции. Методы отбора образцов от партии товара. Понятие «партия» для различных видов продукции, вырабатываемой на предприятии.
- ✓ Стандартные требования, предъявляемые к качеству выпускаемой продукции, методы их оценки. Роль испытательных лабораторий предприятий для повышения качества готовой продукции.
- ✓ Организация и порядок проведения сертификации продукции, выпускаемой предприятием. Требование санитарных правил и норм к безопасности выпускаемой продукции.
- ✓ Сертификат соответствия, гигиенический сертификат, их назначения и содержание, порядок выдачи.
- ✓ Роль сертификации в повышении конкурентоспособности товаров.
- ✓ Требования, предъявляемые к сопроводительным документам и маркировке товаров. Роль маркировки в товарной политике

предприятий. Товарные знаки, ярлыки, соответствие их содержания требованиям стандартов.

- ✓ Оценка «рыночной» и «торговой новизны» продукции, выпускаемой предприятием.

4.8. Центральная лаборатория и ОТК

Цели и задачи лаборатории, структура и порядок работы. Ознакомление с методами анализов, стандартами, техническими условиями и лабораторной документацией. Проведение анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям. Знакомство с дегустационным залом предприятия, с дегустационными листами, оформление протоколов исследования качества готовой продукции. Санитарная служба предприятия. Меры борьбы с загрязнением окружающей среды.

4.9. Отдел сбыта и реализации продукции

Порядок сдачи готовой продукции в цеха реализации, экспедиции, условия хранения продукции и контроль за ними. Реализация продукции отпуск ее в торговую сеть, оформление документов на качество продукции. Ознакомление с планом реализации товаров, с порядком оформления договорных отношений с покупателями. Учет покупательского спроса. Виды производственной рекламы и информации. Ознакомление с претензиями торговых организаций и покупателей в отношении качества, количества и ассортимента выпускаемых товаров. Порядок предъявления рекламаций. Требования к транспорту, условия погрузки и перевоза товаров. Оформление сопроводительных документов.

Студент при прохождении товароведно-технологической практики должен ознакомиться:

- ✓ С характеристикой основного и вспомогательного сырья, используемого при производстве пищевой продукции;
- ✓ Изучить основные технологические операции производства 2-3 видов пищевой продукции;

- ✓ Установить значение и степень влияния отдельных технологических операций на формирование качества готовой продукции;
- ✓ Проанализировать причины возникновения и характер возможных дефектов;
- ✓ Изучить ассортимент вырабатываемой на предприятии продукции;
- ✓ Ознакомиться с методами и формами контроля качества сырья и готовой продукции.

При прохождении практик на пивоваренном заводе необходимо изучить технологический процесс производства солода: замачивание, проращивание, сушка, дозирование солода; свойства и качество полученного солода. Ознакомиться с технологией производства пива, включающей приготовление затора, фильтрацию, кипячения с хмелем, охлаждение, брожение, дображивание. Проследить влияние отдельных технологических процессов на качество готовой продукции. Ознакомиться со способами повышения стойкости пива (пастеризация и др. способы). Ознакомиться с характеристикой разливоукупорочной линии, ее мощностью и условиями проведения технологического процесса розлива. Изучить правила подготовки потребительской тары: виды потребительской и транспортной тары, применяемой для упаковывания пива, моечные машины, моющие средства. Ознакомиться с возможными технологическими дефектами.

При прохождении практик в цехе по производству кваса необходимо ознакомиться с характеристикой и свойствами используемого сырья. Изучить технологический процесс производства сброженных квасов: приготовление квасного сусла, сахарного сиропа и колера, разводка чистых культур дрожжей, молочнокислых бактерий, сбраживание квасного сусла, купаживание сброженного сусла с сахарным сиропом и другим сырьем по рецептуре, розлив напитка. Изучить технологию приготовления квасов бутылочного розлива и напитков на хлебном сырье: приготовление колера, сахарного и купажного сиропов, насыщения воды или напитков диоксидом углерода, розлив, укупорка и оформление бутылок, упаковка в ящики. Ознакомление с возможными технологическими дефектами кваса, причинами их

возникновения и направлениями использования дефектной продукции. При прохождении практики в цехе безалкогольных напитков необходимо ознакомиться с характеристикой и свойствами используемого в производстве безалкогольных напитков сырья. Изучить процесс приготовления белого и инвертированного сахарных сиропов и купажа. Ознакомиться с характеристикой разливоукупорочной линии, ее мощностью и условиями проведения технологического процесса розлива. Изучить правила подготовки потребительской тары: виды тары, моечные машины, моющие средства. Ознакомиться с возможными технологическими дефектами безалкогольных напитков и направлениями использования дефектной продукции.

Прохождение практик на молокоперерабатывающем предприятии.

Практика на молокоперерабатывающем предприятии может быть организована в отдельных цехах (приемочном и аппаратном цехах, цехе по розливу молока, цехе по производству кисломолочных продуктов, цехе приготовления сливочного масла, цехе изготовления сухого молока, цехе переработки вторичных молочных продуктов).

При прохождении практики в приемочном и аппаратном цехах, необходимо изучить: порядок приемки молока на комбинате, организацию отбора проб поступающего молока для анализа, порядок передачи молока для переработки. Следует ознакомиться с работой аппаратного цеха, его оборудованием, технологическими особенностями переработки молока: подготовкой, фильтрацией, пастеризацией, охлаждением молока и санитарными условиями производства.

При прохождении практики в цехе розлива молока изучить оборудование цеха, особенности подготовки тары для розлива молока, технологическую схему получения нормализованного питьевого молока. Ознакомиться с ассортиментом молока, вырабатываемого данным предприятием. Изучить возможные дефекты, возникающие при производстве, причины их возникновения, пути использования дефектной продукции, упаковку, требования и порядок маркировки молока. Хранение на предприятии и порядок отпуска торгующим предприятиям.

При прохождении практики в цехе изготовления кисломолочных продуктов необходимо изучить характеристику сырья и вспомогательных материалов, применяемых для приготовления к\м продуктов, порядок подготовки сырья и заквасок. Ознакомиться с технологическими особенностями производства сметаны, творога, творожных изделий и полуфабрикатов; способами и технологическими схемами получения кисломолочных напитков: йогурта, кефира, ряженки и др. Изучить ассортимент традиционных кисломолочных продуктов и напитков. Изучить дефекты кисломолочных продуктов и причины возникновения и пути использования дефектной продукции. Ознакомиться с правилами упаковки и маркировки, хранения (режимы, сроки) кисломолочных продуктов на предприятии. Порядок отпуска торгующим организациям, оформление документов.

При прохождении практики в цехе изготовления сливочного масла необходимо изучить оборудование цеха, характеристику сырья и вспомогательных материалов и подготовку их к производству масла. Ознакомиться со способами и технологическими особенностями получения масла на предприятии. Изучить ассортимент вырабатываемого масла (традиционные и новые виды). Дать характеристику дефектов, возникающих в процессе производства масла, изучить пути использования дефектной продукции. Изучение характеристики сливочного масла, подлежащего перетопке, схему технологического процесса получения топленого масла.

При прохождении практики на мясокомбинате.

Практика на мясокомбинате может быть организована в отдельных цехах (цех первичной переработки, колбасном цехе, цехе по производству мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий, цехе по производству консервов). При прохождении практики в цехе первичной переработки изучить порядок приемки и содержания убойных животных и птицы, правила первичного ветеринарно-санитарного контроля (экспертизы) убойных животных. Ознакомление с техническим оснащением цехов. Изучить технологические схемы переработки крупного и мелкого рогатого скота и свиней (со снятием и без снятия шкуры): технику

оглушения, обескровливания, разделки, снятия шкур, выемки внутренностей (ливеровка, и нутровка), туалет туш.

Точки ветеринарно-санитарной экспертизы: голова, внутренние органы, туша. Принять участие в товароведно-ветеринарной оценке качества и клеймения туш. Ознакомиться с правилами дезинфекции в убойно-разделочных цехах и мероприятиями при обнаружении животных с острозаразными заболеваниями.

При прохождении практики в колбасном цехе охарактеризовать сырье и вспомогательные материалы, используемые для производства колбасных изделий, ознакомьтесь с оборудованием колбасного цеха. Изучить особенности технологических процессов отдельных видов колбасных изделий: обвалка, жиловка, сортировка, предварительное измельчение и посол мяса), вторичное измельчение, составление фарша,(смешивание его со специями и добавками),шприцевание и вязка батонов, осадка, обжарка, варка, копчение, жарение, охлаждение, сушка колбасных изделий. Изучить особенности производства мясокопченостей, мясных хлебов, зельцев, студней, ливерных и кровяных колбас. Охарактеризовать ассортимент колбасных изделий и мясокопченостей, вырабатываемых данным предприятием. Особенности рецептур и технологии производства отдельных видов колбасных изделий.

РАЗДЕЛ 5. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

Итоги практики оформляются в виде отчета, объемом не менее 30 страниц. Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики, описание предприятия.

Отчет подписывается студентом, проверяется и визируется руководителем практики от предприятия, заверяется печатью, сдается на проверку руководителю практики от института. К отчету прилагается: индивидуальное задание, дневник и характеристика с места практики.

Защита отчетов производится в присутствии комиссии в сроки установленные приказом ВУЗа. На основании отчетов на

вопросы при защите, характеристики и качества отчета выставляется оценка по пятибалльной системе. **Программа подлежит возврату на кафедру.**

РАЗДЕЛ 6. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ПРАКТИКЕ

1. Перспективы развития новых видов молочных продуктов.
2. Молоко. Химический состав молока. Особенности его белкового и жирового комплексов.
3. Определение титруемой кислотности молока и определение плотности молока ареометром. Объяснить сущность методов и результаты исследований.
4. Молоко. Ассортимент молока, характеристика. Существуют ли возможности расширения ассортимента молока.
5. Определение массовой доли сухих веществ в кисломолочных напитках рефрактометрическим методом. Дать объяснение сущности метода.
6. Оценить качество кисломолочных напитков, сравнив с нормативно-технической документацией.
7. Закваски, применяемые при производстве диетических молочных продуктов. Специфика работы заквасочного отделения Ваши предложения по усовершенствованию производства диетпродуктов.
8. Ассортимент творога и творожных изделий. Можно ли увеличить ассортимент замороженных изделий на данном предприятии? Обоснуйте Ваши предложения.
9. Методы определения жира в молоке, ускоренные методы определения влаги и сухого вещества в твороге на приборе Чижовой. Дать объяснение и оформить таблицей сравнив с ГОСТом.
10. Перспективы развития маслоделия. Ассортимент сливочного масла, вырабатываемого на данном предприятии.
11. Традиционные виды сливочного масла. Физические и химические свойства сливочного масла. Как они связаны с показателями качества.

12. Мороженое. Требования к сырью. Технологическая схема производства мороженого. Какие предложения имеются у Вас по расширению ассортимента мороженого?
13. Особенности упаковки молочной продукции, влияние виды упаковки на сроки хранения. Требования к маркировке и особенности хранения. Ваши предложения по совершенствованию упаковки на данном предприятии.
14. Определить цвет пива колориметрическим методом. Объясните сущность метода. Результаты оформите в виде таблицы.
15. Используя ГОСТ проведите подготовку составления объединенной пробы для оценки качества пива. Определите органолептическую оценку пива используя балльную оценку.
16. Оценка качества безалкогольных газированных напитков.
17. Определить содержание спирта в пиве, концентрацию начального сусла и кислотность пива. Результаты сравните с требованиями ГОСТа.
18. Определение нитратов в продуктах растениеводства.
19. Определение показателей качества гречневой крупы и сравнение с нормативно-технической документацией (влажность, цвет, запах, вкус, зараженность вредителями, содержание металломагнитной примеси, крупность или номер крупы, содержание примесей и доброкачественного ядра, зольность, развариваемость). Объясните результаты исследований.
20. Правила отбора проб зерно-мучных товаров и их подготовка к лабораторным испытаниям (используйте ГОСТ). Произвести отбор проб на предприятии и описать ход работы. Результаты оформить в виде таблицы.
21. Органолептическая оценка качества батона из пшеничной муки высшего сорта с учетом коэффициента весомости (КВ) отдельных показателей. Результаты сравнить с НД и оформить в виде таблицы.
22. Проведите органолептическую оценку качества хлеба, на данном предприятии и сравните Ваши характеристики с требованиями НТД. Дать характеристику дефектов хлеба и болезней. Результаты оформить в виде таблицы.

23. Пользуясь ГОСТом определите качество хлебопекарной пшеничной муки. Результаты оформить в виде таблицы.
24. Оценка качества хлеба. Методы отбора проб и подготовка их к анализу. Результаты сравнить с требованиями ГОСТа. Опишите технику определения. Результаты оформите в сравнительной таблице.
25. Оцените свежесть мяса, пользуясь ГОСТом. Объясните результаты и методы исследований.
26. Изучите ассортимент, классификацию колбасных изделий, выпускаемых на данном предприятии, их отличительные особенности. Сравните группы колбас по показателям качества хранимоспособности. Результаты оформить в виде таблицы. В виде таблицы приведите рецептуру некоторых видов колбас.
27. Оценка качества колбасных изделий в соответствии с действующей нормативно-технической документацией (по органолептическим показателям). Результаты оформить в виде таблицы, сравнив с нормами по ГОСТУ.
28. На примере вареных колбас (пользуясь ГОСТом) изучите недопустимые дефекты и причины их возникновения. Результаты оформить в виде таблицы.
29. Проведите химические исследования качества колбас и дайте объяснение методам.
30. Охарактеризовать систему входного (выходного) контроля на предприятии. Дать сведения по результатам контроля (из журнала регистрации), охарактеризуйте часто встречающиеся дефекты выпускаемого товара (продукции).
31. Дайте характеристику работы предприятия по управлению качеством выпускаемой продукции: служба качества, мероприятия, ответственность за качество.
32. Объясните и приведите конкретные примеры по расчету себестоимости продукции.
33. Объясните и приведите примеры формирования цены и прибыли на данном предприятии.

Рекомендуемая литература

1. Постановление ВС РФ № 2300/1-1 от 7 февраля 1992 г. «О защите прав потребителей» <http://base.consultant.ru>
2. Федеральный закон № 248-ФЗ от 19 июля 2011 года «О внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ в связи с реализацией положений федерального закона «О техническом регламентировании» <http://base.consultant.ru>
3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300/1-1: с изм. и доп. <http://www.kodeks.ru>.
4. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» <http://base.consultant.ru>
5. Постановление № 36 от 14 ноября 2001 г. «О введении в действие санитарных правил» <http://base.consultant.ru>
6. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 21 ноября 2005 г. № 776.
7. Общероссийский классификатор продукции. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2005. <http://www.kodeks.ru>.
8. Ассэль Г. Маркетинг: принципы и стратегия. – М.: ИНФРА-М – 2001
9. Басовский Л.Е., Протасьев В.Б. Управление качеством. – М.: ИНФРА-М – 2000
10. Волков О.И. Экономика предприятия. – М.: ИНФРА-М – 2001
11. Дубровин И.А. Организация и планирование производства на предприятии. – М.: МГУПБ – 2000
12. Дубровин И.А., Есина А.Р., Стуканова И.П. Экономика и организация производства. – М.: Дашков и К – 2007
13. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Учебник. – М.: МЦФЭР - 2006
14. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. – М.: Академия – 2004
15. Карташова Л.В., Николаева М.А., Печникова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения. – М.: Деловая литература – 2004

16. Криштафович В.И., Ратушный А.С., Колобов С.В. Методы и техническое обеспечение контроля качества продовольственных товаров. – М: МУПК - 2003
17. Колобов С.В. Технология, товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Учебное пособие. – М: Дашков и К - 2006
18. Леви М., Вейту Б.А. Основы организации торговли. – СПб: Питер – 2001
19. Леонтьев В.Э. Межотраслевая экономика. – М: Экономика – 1997
20. Новицкий Н.И. Организация производства на предприятиях. – М: ИНФРА-М – 2002
21. Пасибухчиану О.В Организация и технология коммерческой деятельности. М: ИВЦ Маркетинг – 1999
22. Пучкова Ю.С., Гурьянова С.С., Волкова Л.Д. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. – М: Маркетинг – 2003
23. Шепелев А.Ф, Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. Учебное пособие. – Ростов н/Д - 2001

Программу
разработал
ст. преподаватель



Т.Н.Малахова
«05» сентября
2008г.

Программа обсуждена и
одобрена
на заседании кафедры
Протокол № 1 от 10 сентября
2008г.

Зав кафедрой, к.т.н. доцент



Т.П. Лобачева

Программа обсуждена и одобрена
методической комиссией инженерно-технологического
факультета.

Протокол № 1 от 24.09.2008г.










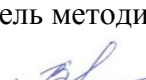
Председатель методической комиссии к.т.н.,

доцент



В.Н. Власова

Рабочая программа составлена на основании государственного
образовательного стандарта высшего профессионального
образования специальности **080401.65 «Товароведение и
экспертиза товаров**
и действующего учебного плана

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
<p>Изменение списка основной литературы: Плаксин Ю.М., Малахов Н.Н., Ларин В.А. Процессы и аппараты пищевых производств. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Колосс, 2008.- 760с.</p>	<p>поступление нового учебного учебника</p>	<p>Протокол № 1 от 02.09.2013 г</p>	<p>Протокол № 5 от 15.01.2013г</p>
<p>Технология производства и переработки животноводческой продукции: Допущено Минсельхозом в качестве учебного пособия/ Э.И. Бондарев, В.А. Власов, А.И. Ерохин и др.; Ред. Н.Г. Макарецв. - 2-е изд., стер. - Калуга: "Манускрипт", 2005. - 688 с.</p>	<p>поступление нового учебного учебника</p>	<p>Протокол № 1 от 02.09.2013 г</p>	<p>Протокол № 5 от 15.01.2013г</p>
<p>Бессарабов Б.Ф., Бондарев Э.И., Столляр Т.А. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птиц: учебник. 2-е изд., доп. – СПб.: Лань, 2005. -352с.</p>	<p>поступление нового учебного учебника</p>	<p>Протокол № 1 от 02.09.2013г</p>	<p>Протокол № 5 от 15.01.2013г</p>

Серегин, Валерий Васильевич. Распознавание фальсифицированных продуктов питания. Памятка потребителю/ В.В. Серегин, Л.С. Микулович. - Минск: Тесей, 2007. - 56 с.	поступление нового учебного учебника	Протокол № 1 от 02.09.2013г	Протокол № 5 от 15.01.2013г
Технология переработки продукции растениеводства: Допущено Мс/хРФ в качестве учебника для вузов по спец. "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"/ Ред. Н.М. Личко. - М.: КолосС, 2008. - 616 с.	поступление нового учебника	Протокол № 1 от 02.09.2013г	Протокол № 5 от 15.01.2013г
Шабурова Г.В., Зимняков В.М., Курочкин А.А., Поликанов А.В. Практикум по оборудованию и автоматизации перерабатывающих производств. – М.: Колосс, 2007. – 183с.	поступление нового учебного учебника	Протокол № 1 от 02.09.2013 г	Протокол № 5 от 15.01.2013г
Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств: Допущено Мс/хРФ в качестве учебника для вузов/ А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, А.С. Гордеев, А.И. Завражнов. - М.: КолосС,	поступление нового учебного учебника	Протокол № 1 от 02.09.2013 г	Протокол № 5 от 15.01.2013г

2007. - 591 с.			
Шленская Т.В., Журавко Е.В. Санитария и гигиена питания. – М.: Колосс, 2006. – 184с.	поступление нового учебника	Протокол № 1 от 02.09.2013г	Протокол № 5 от 15.01.2013г
Голубева Л.В., Долматова О.И. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: Учебное пособие для вузов. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 634 с.	поступление нового учебного учебника	Протокол № 1 от 02.09.2013 г	Протокол № 5 от 15.01.2013г
Технология переработки продукции растениеводства: Допущено Мс/хРФ в качестве учебника для вузов по спец. "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"/ Ред. Н.М. Личко. - М.: КолосС, 2008. - 616 с.	поступление нового учебного учебника	Протокол № 1 от 02.09.2013 г	Протокол № 5 от 15.01.2013г
Технология производства и переработки животноводческой продукции: Допущено Минсельхозом в качестве учебного пособия/ Э.И. Бондарев, В.А. Власов, А.И. Ерохин и др.; Ред. Н.Г. Макарецев. - 2-е изд., стер. - Калуга: "Манускрипт", 2005. - 688 с.	поступление нового учебника	Протокол № 1 от 02.09.2013 г	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 учебника	Протокол № 1 от 02.09.2013 г	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