

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва

ЗАТВЕРДЖЕНО
Постанова вченої ради
19.05.2022
протокол № 3, п. 6

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ від 19.05.2022 № 82

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА / PRACTICAL TRAINING

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«бакалавр» / «bachelor»
Галузь знань	07 «Управління та адміністрування» / «Management and administration»
Спеціальність	076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» / «Business, trade and exchange activities»
Освітні програми	«Товарознавство та комерційна логістика» / «Science of Commodities and Trade Logistics» «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» / «Business, trade and exchange activities»

Розробники: Сіренко Світлана, кандидат технічних наук, доцент
Тернова Алла, кандидат технічних наук, доцент
Шарко Віталій, доктор економічних наук, доцент

Гаранти освітніх програм:

«Товарознавство та комерційна логістика» – Сіренко Світлана, кандидат технічних наук, доцент

«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» – Тернова Алла, кандидат технічних наук, доцент

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва 20.04.2022, пр. № 05; на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 19.04.2022, пр. № 03.

Рецензенти: Андрусенко Надія, кандидат економічних наук
Мамчур Василь, директор ТОВ «Лордекс менеджмент груп»

Редактор: Фатєєва Т.
Комп'ютерна верстка: Тимощук М.

Підп. до друку 27.05.2022. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 2,20.
Обл.-вид. арк. 1,73. Тираж 2. Зам. № 137.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Робоча програма виробничої практики визначає зміст та порядок її проходження здобувачами вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність».

Робочу програму розроблено відповідно до Закону України «Про вищу освіту», Положення «Про проведення практики здобувачів вищої освіти» від 07.02.2022 № 35.

Практика здобувачів вищої освіти є обов'язковою складовою підготовки фахівців за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», освітніх програм «Товарознавство та комерційна логістика» та «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», цілеспрямованою діяльністю щодо поглибленого здобуття теоретичних знань та практичних навичок на різних етапах навчання, проводиться у реальних умовах на виробничих, торговельних та інших підприємствах, організаціях, установах.

Професійна підготовка здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» визначається навчальним планом, важливою складовою якого є виробнича практика тривалістю чотири тижні (відповідно до календарного плану).

Метою виробничої практики є поглиблення та закріплення здобувачами вищої освіти теоретичних знань та набуття практичних навичок і досвіду роботи (у сфері виробництва харчових продуктів та непродовольчих товарів, у галузі торгівлі) щодо ознайомлення з технологічними процесами виробництва та їх впливом на формування якості харчових продуктів і непродовольчих товарів, опанування змістом товарознавчої, комерційно-організаційної діяльності та торговельно-технологічними процесами.

Головні завдання практики:

- вивчити сировинну базу промислового чи харчового підприємства, його господарчі взаємовідносини з постачальниками сировини;
- вивчити технологічні процеси виробництва та вплив окремих операцій на якість непродовольчих товарів чи харчових продуктів;
- ознайомитися із асортиментом, організацією, формами та методами контролю якості сировини, готової продукції та напівфабрикатів;
- закріпити одержані теоретичні знання з основ стандартизації непродовольчих товарів, харчових продуктів;
- ознайомитися з організацією збуту готового продукту підприємствам торгівлі;
- ознайомитися з поняттям, категоріями, видами та функціями торговельного підприємства;
- набути практичні навички здійснення підприємницької діяльності в торговельній сфері;
- ознайомитися з особливостями організації та управління підприємством торгівлі;
- закріпити знання щодо виконання операцій торговельних процесів;
- ознайомитися з новітнім устаткуванням і технічним оснащенням підприємств торгівлі;

- вивчити асортимент, якість та визначити рівень конкурентоспроможності товарів, що надходять у торговельну мережу;
- вивчити передовий досвід роботи підприємств торгівлі та організацій;
- зібрати матеріал для підготовки доповідей та тез на наукову студентську конференцію.

Під час виробничої практики здобувач вищої освіти повинен продемонструвати систему умінь і навичок щодо вирішення типових завдань відповідно до вимог відповідних освітньої-професійних програм освітнього ступеня «бакалавр».

Зміст виробничої практики визначається навчальним планом підготовки здобувачів вищої освіти для здобуття освітнього ступеня «бакалавр», робочими програмами відповідних освітніх компонент, а також професійними інтересами стейкхолдерів.

Об'єктами практики можуть бути виробничі підприємства, підприємства торгівлі різних форм власності, організаційно-правового статусу, які є юридичними особами і функціонують на ринку не менше трьох років та здійснюють виробничу, торговельну, логістичну, посередницьку, оптово-збутову діяльність, з якими укладено договори співробітництва.

Підприємства мають відповідати сучасним вимогам, тобто застосовувати передові форми та методи управління й організації виробничої та торговельної діяльності. Робочим місцем практиканта є відділи (департаменти): технологічні цехи, лабораторії, комерційний відділ, продажу/збуту, логістики, мерчандайзингу, інші служби та структурні підрозділи підприємства, що сприятимуть адаптації випускників на майбутніх робочих місцях.

Виробнича практика для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» проводиться відповідно до вимог стандарту вищої освіти, структури навчального плану та графіка навчального процесу.

Робоча програма виробничої практики складається із таких розділів:

1. Загальні положення.
2. Організація та керівництво практикою.
3. Зміст практики.
4. Підведення підсумків практики.
5. Список рекомендованих джерел.
6. Додатки.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ

Відповідальність за організацію та проведення виробничої практики покладається на керівника від Вінницького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету (ВТЕІ ДТЕУ). Загальну організацію практики та контроль за її проведенням здійснює завідувач практики та керівник практики від ВТЕІ ДТЕУ.

Декан факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування разом з випусковою кафедрою товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва здійснює підготовчу роботу з розробки та укладання з базами практик довгострокових договорів про проходження практики здобувачами вищої освіти. З дозволу кафедри здобувачі вищої освіти можуть самостійно обирати об'єкти для проходження виробничої практики та індивідуально укладати з ними відповідні договори.

Керівництво практикою здійснюють:

від інституту – науково-педагогічні працівники;

від підприємства, обраного базою практики – призначена посадова особа цього підприємства.

Розподіл здобувачів вищої освіти за базами практики і призначення керівників проводиться деканом факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування за поданням кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва і затверджується наказом директора ВТЕІ ДТЕУ.

Виробнича практика здобувачів вищої освіти проводиться відповідно до індивідуальних календарних графіків, які розробляються керівниками практики від інституту та підприємства. Практикант повинен вести щоденник виробничої практики, у якому він занотовує інформацію про виконану роботу.

Методичне керівництво виробничою практикою здійснюється кафедрою товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва. Відповідальність за організацію практики у місцях практики згідно договору з інститутом покладається на керівника підприємства. Загальне керівництво практикою здобувачів вищої освіти здійснюється головним спеціалістом (з питань товарознавства, підприємницької діяльності, організації торгівлі, логістики і т. п.) підприємства згідно з наказом його керівника.

До початку практики здобувач вищої освіти на організаційних зборах, які проводять завідувач практики інституту та призначена завідувачем кафедри відповідальна особа з питань практики від кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва, отримує:

- робочу програму практики;
- договір (додаток А);
- направлення (додаток Б);
- паспорт бази практики (додаток В);
- щоденник (додаток Г).

Обов'язки безпосередніх керівників, призначених на об'єктах практики, зазначені в окремих розділах договору на проведення практики.

Керівництво практикою від підприємства

Керівництво практикантами на об'єктах практики, з якими укладено договір, здійснюється керівниками підприємств, начальниками торговельних відділів, провідними фахівцями дослідницьких, контролюючих, експертних організацій та іншими кваліфікованими спеціалістами з повною вищою освітою.

Основними обов'язками керівників практики від підприємства-об'єкта практики є:

- створення необхідних організаційно-технічних умов для проходження практики;
- забезпечення здобувачів вищої освіти необхідною інформацією, документами, нормативними та іншими матеріалами;
- забезпечення здобувачів вищої освіти необхідним обладнанням, апаратурою, комп'ютерними програмами;
- забезпечення проведення інструктажу та дотримання здобувачами вищої освіти правил техніки безпеки й охорони праці на робочому місці;
- залучення практикантів до активної участі в поточній роботі структурного підрозділу підприємства;
- забезпечення виконання погодженого з навчальним планом графіку проходження практики на підприємстві;
- контроль дотримання практикантами правил внутрішнього розпорядку;
- формування відгуку та оцінка роботи здобувача вищої освіти (практиканта) за результатами проходження практики.

Керівництво практикою від інституту

До керівництва практикою здобувачів вищої освіти за бакалаврськими програмами залучаються досвідчені науково-педагогічні працівники кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва. Загалом керівництво практикою полягає у видачі здобувачам вищої освіти індивідуальних завдань та необхідних інструкцій щодо її проходження, а також у наданні щотижневих (за графіком) консультацій в інституті та прийманні заліків з практики.

Основними обов'язками керівників практики від інституту є:

- оцінювання відповідності бази практики основним завданням, які передбачені робочою програмою практики;
- здійснення всіх організаційних заходів перед відправленням здобувачів на практику та забезпечення її робочою програмою;
- проведення разом з деканом установчих зборів здобувачів вищої освіти, які відправляються на практику;
- складання графіку виконання завдань, передбачених робочою програмою практики;
- формування завдання практикантам зі збору матеріалів для підготовки доповідей та тез на наукову студентську конференцію;
- регулярне консультування здобувачів вищої освіти згідно із затвердженим графіком;

- контроль дотримання термінів (календарного плану) виконання програмних завдань та перевірка заповнення щоденників з практики;
- участь в роботі комісій по захисту практики, які створюються на цей період на кафедрі;
- інформування здобувачів вищої освіти про порядок складання заліку за результатами проходження практики;
- узагальнення та подання на кафедру результатів проходження практики та пропозицій щодо її удосконалення.

Обов'язки здобувачів вищої освіти при проходженні практики:

- до початку виробничої практики одержати в інституті всі необхідні документи (договір, направлення, паспорт бази практики, робочу програму практики, щоденник) і консультації щодо їх оформлення;
- перед початком практики пройти в інституті інструктаж з охорони праці та безпеки життєдіяльності;
- своєчасно прибути на об'єкт практики з відповідними документами, забезпечити роботу на місці практики відповідно до отриманих завдань та дотримуватись внутрішніх норм, які діють на базі практики;
- вивчити правила охорони праці та техніки безпеки, внутрішнього розпорядку і виробничої санітарії, що діють на підприємстві, та суворо їх дотримуватися;
- регулярно відвідувати консультації на кафедрі;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, що передбачені підготовленим і затвердженим індивідуальним планом, робочою програмою практики та рекомендаціями керівників від кафедри та підприємства задля засвоєння практичних навичок та вмій;
- нести відповідальність за результати виконаної роботи;
- своєчасно оформити звітну документацію та скласти залік з практики.

Під час проходження практики кожен здобувач вищої освіти повинен вести щоденник згідно з графіком та занотовувати одержані від керівників завдання та результати проведеної роботи, а в кінці надати щоденник керівнику практики від підприємства для перевірки і відмітки про виконання одержаного завдання. Під час відвідування підприємства керівником практики від інституту здобувач вищої освіти повинен показати йому щоденник для контролю. Несвоєчасне заповнення щоденника є порушенням трудової та навчальної дисципліни.

Режим робочого дня практиканта відповідає режиму робочого дня на підприємстві. Під час проходження практики здобувач вищої освіти зобов'язаний виконувати правила внутрішнього розпорядку та виконувати інші вимоги, встановлені на даному підприємстві. Вивчити та суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії. На практикантів, які не виконують програму практики, порушують правила внутрішнього розпорядку, керівники практики можуть накладати стягнення, про що повідомляється директору ВТЕІ ДТЕУ.

РОЗДІЛ 3. ЗМІСТ ПРАКТИКИ

Проходження виробничої практики передбачає поглиблене і багатоаспектне (комплексне) обстеження об'єкта практики – підприємства, обраного базою практики з точки зору дослідження сучасного стану та результатів господарювання, потреб, можливостей та пріоритетних напрямів розвитку діяльності, а також виявлення проблем та перспектив його розвитку.

Проходження виробничої практики здійснюється відповідно до видів робіт (табл. 1).

Таблиця 1 – Види робіт під час проходження виробничої практики для здобувачів вищої освіти спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

№ з/п	Види робіт	Термін, робочих днів
1	Ознайомлення з підприємством. Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці	1
2	Характеристика організаційно-управлінської діяльності підприємства	1
3	Ознайомлення з сировинною базою підприємства, вивчення технологічних процесів виробництва та їх впливу на якість товарів	3
4	Ознайомлення з особливостями формування асортименту продукції на підприємстві	3
5	Аналіз бази постачальників підприємства. Організація господарських зв'язків в умовах ринкових відносин	3
6	Вивчення новітнього устаткування та технічного оснащення підприємств. Опанування технологією торговельних процесів	4
7	Дослідження асортименту, якості та конкурентоспроможності товарів підприємства	4
8	Оформлення щоденника з урахуванням проведеного аналізу, визначення проблем в організації господарської діяльності та обґрунтування напрямів удосконалення	1
Разом		20

1. Ознайомлення з підприємством. Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці

Під час проходження виробничої практики здобувач вищої освіти повинен ознайомитись зі специфікою діяльності підприємства-об'єкта практики, його організаційною структурою, станом управління діяльністю підприємства загалом; з організацією охорони праці на підприємстві, пройти інструктаж.

2. Характеристика організаційно-управлінської діяльності підприємства

Під час виконання даного виду робіт здобувачеві необхідно з'ясувати порядок створення підприємства, надати характеристику організаційно-управлінської діяльності підприємства; зазначити форму власності, організаційно-правову форму підприємства, місце його розташування і характеристику району діяльності, правовий статус підприємств, види діяльності і товарну спеціалізацію, характеристику матеріально-технічної бази.

3. Ознайомлення з сировинною базою підприємства, вивчення технологічних процесів виробництва та їх впливу на якість товарів

Вивчити види сировини, методи визначення її якості на підприємстві в залежності від специфіки його діяльності. Дослідити вплив сировини на формування споживних властивостей, якості та асортименту товарів. Вивчити технологічні процеси виробництва товарів та оцінити їх вплив на формування споживних властивостей, якості та асортименту. Ознайомитись з технологічними картами (деталізовані завдання для проходження на виробничому підприємстві наведені в додатку Д).

4. Ознайомлення з особливостями формування асортименту продукції на підприємстві

З'ясувати організацію вивчення попиту та управління товарною пропозицією; відповідність асортименту товарів споживчому попиту та його прогнозування; вивчити основні категорії та показники асортименту: проаналізувати широту, глибину, повноту, гармонійність та ступінь оновлення. Вивчити методи просування товарів, особливості стимулювання збуту/продажу товарів.

5. Аналіз бази постачальників підприємства. Організація господарських зв'язків в умовах ринкових відносин

Проаналізувати види постачальників підприємства та визначити критерії їх відбору; провести попередній та остаточний відбір (форма розрахунків, періодичність постачання, комплектність постачання, упакування, гарантії, комунікаційні умови, та ін.) постачальника; оцінити ефективність закупівельної діяльності підприємства.

6. Вивчення новітнього устаткування та технічного оснащення підприємств. Опанування технологією торговельних процесів

Вивчити номенклатуру, функціональне призначення та сфери використання різних видів торговельного обладнання; технічні характеристики, будову, принцип дії, основні фактори, які впливають на ефективність роботи обладнання; методики розрахунку необхідної до встановлення в торговельному об'єкті кількості окремих видів обладнання. Опанувати технологією торговельних процесів – RFID, NFC, Термінали самообслуговування, Електронні цінники, Надолонні каси, Роботизований склад, Концепція SoLoMo. Вивчити вимоги щодо безпеки праці при роботі з обладнанням.

7. Дослідження асортименту, якості та конкурентоспроможності товарів підприємства

Вивчити показники асортименту: коефіцієнт стабільності або стійкості, кількість видів товарів на ринку (широта асортименту); кількість асортиментних груп товарів (глибина асортименту); загальна кількість товарів, їх асортиментні одиниці (насиченість асортименту); ступінь близькості між товарами різних асортиментних груп з точки зору їх кінцевого використання (гармонійність асортименту).

Вивчити сучасні підходи до управління якістю товарів на підприємстві та основні напрямки удосконалення діяльності з управління якістю. Ознайомитись з методами кількісної оцінки рівня якості продукції. Навчитись виявляти чинники поліпшення якості товарів та забезпечення їх конкурентоспроможності.

Навчитись застосовувати критерії конкурентоспроможності: одиничні, комплексні, групові, узагальнені; з'ясувати зв'язок «якість-ціна-конкурентоспроможність товару»; визначати узагальнену структуру чинників конкурентоспроможності: вимоги користувача, вимоги споживача, вимоги індивідуума.

8. Оформлення щоденника з урахуванням проведеного аналізу, визначення проблем в організації господарської діяльності та обґрунтування напрямів удосконалення (див. додатки)

РОЗДІЛ 4. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну виробничої практики здобувачі вищої освіти звітують про виконання програми практики. Формою звітності здобувача вищої освіти за результатами проходження практики є складання заліку за наявності відповідним чином оформленого щоденника, підписаного з відгуком і оцінкою роботи здобувача вищої освіти під час виконання програми практики безпосереднім керівником від бази практики.

При складанні заліку за результатами проходження практики здобувач вищої освіти зобов'язаний досконало володіти інформацією про виконання всіх розділів програми практики, робити висновки та пропозиції тощо.

Залік з практики складається здобувачем вищої освіти за наявності позитивного висновку керівника практики від бази практики (п. 7 щоденника практики – додаток Б).

Науково-педагогічний працівник-керівник виробничої практики приймає залік у здобувача вищої освіти відповідно до діючої в інституті системи оцінювання знань, на базах практики протягом останніх 3-х днів або в інституті не пізніше 3-го робочого дня після завершення практики за графіком деканату, який розміщений на сайті ВТЕІ ДТЕУ.

Здобувач вищої освіти, який не виконав програму практики або не встиг скласти залік у визначені терміни без поважних причин, за поданням кафедри відраховується із закладу вищої освіти.

Якщо програма практики не виконана здобувачем вищої освіти з поважної причини, то йому надається можливість пройти практику повторно за індивідуальним графіком з дозволу директора за поданням декана факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування.

Здобувач вищої освіти, який повторно отримав незадовільну оцінку з практики, відраховується з ВТЕІ ДТЕУ.

Результат заліку за практику заноситься до відомості підсумкового контролю знань, щоденника, залікової книжки, індивідуального навчального плану здобувача вищої освіти за підписом викладача-керівника практики.

Інформація про хід виробничої практики та її підсумки обговорюються на засіданні кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва, а загальні підсумки розглядаються на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування не менше одного разу протягом навчального року.

Під час визначення рівня академічної успішності для отримання диплома разом з іншими оцінками здобувача вищої освіти враховується результат заліку з практики.

Знання здобувачів вищої освіти оцінюються за 100-бальною системою (табл. 2).

Таблиця 2 – Критерії оцінювання результатів виробничої практики

Кількість балів	Критерії оцінки
90-100	1. Щоденник містить опис виконаних здобувачем під час практики робіт. 2. Здобувач виконав 100 % програми практики. 3. Цілісно, системно, у логічній послідовності дає відповіді на поставлені запитання.
82-89	1. Щоденник містить опис виконаних здобувачем під час практики робіт. 2. Здобувач виконав не менше 90 % програми практики; 3. Цілісно, системно, у логічній послідовності дає відповіді на поставлені запитання; 4. Допускає одну-дві несуттєві (непринципові) помилки, самостійно їх виправляє.
75-81	1. Щоденник містить опис виконаних здобувачем під час практики робіт. 2. Здобувач виконав не менше 80 % програми практики. 3. Грамотно надає відповіді, але допускає одну, дві несуттєві (непринципові) помилки, які під керівництвом викладача виправляє.
69-74	1. Щоденник містить опис виконаних здобувачем під час практики робіт. 2. Здобувач виконав не менше 70 % програми практики. 3. Виявляє знання й розуміння основних положень матеріалу, але відповідає неповно, непослідовно.
60-68	1. Щоденник містить опис виконаних здобувачем під час практики робіт. 2. Здобувач виконав не менше, ніж 60 % програми практики. 3. Виявляє знання й розуміння основних положень матеріалу, але відповідає неповно, непослідовно. 4. Допускає неточності у визначенні понять, не вміє доказово обґрунтувати свою думку
35-59	1. Щоденник містить опис виконаних здобувачем під час практики робіт. 2. Здобувач виконав більше 50 % програми практики. 3. Не володіє методикою ведення обліково-аналітичних робіт. 4. Допускає принципові помилки при вирішенні типових ситуацій. 5. Не відповідає на основні та додаткові запитання викладача
1-34	1. Щоденник містить опис виконаних здобувачем під час практики робіт. 2. Здобувач виконав менше, ніж 50 % програми практики. 3. Демонструє повне незнання та нерозуміння матеріалу, не відповідає на поставлені запитання

РОЗДІЛ 5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правові акти

1. Про товарну біржу : Закон України від 10.12.1991 № 1956-XII. Дата оновлення: 30.06.2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1956-12#Text>.
2. Господарський кодекс України від 10.01.2003 № 436-IV. Дата оновлення: 12.01.2022 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text>.
3. Податковий кодекс України від 04.12.2010 № 229, (№ 229-230). Дата оновлення: 07.03.2022 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>.
4. Про фінансові послуги та державне регулювання ринку фінансових послуг : Закон України від 06.02.2003 № 1953-IX. Дата оновлення: 14.12.2021р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2664-14#Text>.
5. Про ринки капіталу та організовані товарні ринки : Закон України від 23.02.2006 № 3480-IV. Дата оновлення: 05.08.2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3480-15>.
6. Про товарну біржу : Закон України від 10.12.1991 № 1956-XII. Дата оновлення: 30.06.2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1956-12#Text>.
7. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 № 1024-XI. Дата оновлення: 01.07.2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
8. Про захист від недобросовісної конкуренції : Закон України від 07.06.96 № 237/96-ВР. Дата оновлення: 12.11.2019 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/236/96-%D0%B2%D1%80#Text>
9. Про залізничний транспорт: Закон України від 04.07.96 № 274/96-ВР. Дата оновлення: 17.11.2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/273/96-%D0%B2%D1%80#Text>
10. Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг : Закон України від 06.07.95 № 266/95-ВР. Дата оновлення: 15.03.2022 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/265/95-%D0%B2%D1%80#Text>
11. Про охорону праці : Закон України від 14.10.92 № 2695-XII. Дата оновлення: 15.07.2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12#Text>
12. Про рекламу : Закон України від 03.07.96 № 271/96-ВР. Дата оновлення: 10.09.2021 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/270/96-%D0%B2%D1%80#Text>
13. Про транспортно-експедиторську діяльність : Закон України від 30.07.2004 № 271/96-ВР. Дата оновлення: 03.12.2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1955-15#Text>
14. Про сертифіковані товарні склади та прості і подвійні складські свідоцтва : Закон України від 30.07.2005 № 271/96-ВР. Дата оновлення: 15.04.2014 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2286-15#Text>
15. Про вдосконалення виставково-ярмаркової діяльності в Україні : Постанова Кабінету Міністрів України від 22.08.2007 № 1065. Дата оновлення: 06.11.2019 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1065-2007-%D0%BF#Text>

16. ДСТУ 4303:2004. Роздрібна та оптова торгівля. Терміни та визначення понять. Київ : Держспоживстандарт України. 2005. 30 с. URL: <file:///C:/Users/Vitaliy/Downloads/dsty%204303-2004.pdf>

17. Правила торгівлі продовольчими та непродовольчими товарами. Наказ Міністерства економіки України від 19.04.2007 № 104. Дата оновлення: 16.06.2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1257-07#Text>

18. Правила продажу товарів магазинами безмитної торгівлі. Наказ Міністерства юстиції України від 07.04.2011 № 287. Дата оновлення: 16.06.2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0723-11#Text>

19. Порядок провадження торговельної діяльності та правила торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів: Постанова Кабінету Міністрів України від 15.06.2006 р. № 833. Дата оновлення: 06.03.2019 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/833-2006-%D0%BF#Text>

20. Правила продажу товарів на замовлення та поза торговельними або офісними приміщеннями : Наказ Міністерства економіки України від 19.10.2007 р. № 1181/14448. Дата оновлення: 16.06.2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1181-07#Text>

21. Правила торгівлі у розстрочку фізичним особам: Постанова Кабінету Міністрів України від 30.03.2011 р. № 383. Дата оновлення: 30.03.2011 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/383-2011-%D0%BF#Text>

22. Правила роботи дрібнороздрібної торговельної мережі: Наказ Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 23.07.1996 р. № 372/1397. Дата оновлення: 16.06.2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0372-96#Text>

23. Правила торгівлі на ринках : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 22.03.2002 р. № 288/6576. Дата оновлення: 16.06.2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0288-02#Text>

24. Правила перевезення вантажів автомобільним транспортом в Україні : Наказ Міністерства транспорту України від 14.10.1997 № 363. Дата оновлення: 03.06.2019 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0128-98#Text>

РОЗДІЛ 6. ДОДАТКИ

ДОДАТОК А

Ф-7.5.1-112

ДОГОВІР № _____
про проведення практики здобувачів
закладу вищої освіти

м. Вінниця _____ 20__

Ми, що нижче підписалися, з однієї сторони Вінницький торговельно-економічний інститут Державного торговельно-економічного університету (далі – заклад вищої освіти) в особі директора Замкової Наталії Леонідівни діючого на підставі Положення та Довіреності № 14/28 від 01.02.2022 року, і з другої сторони,

_____ (назва підприємства, організації, установи)

(далі – база практики), в особі _____ (посада)

_____, діючого на підставі _____ (прізвище, ім'я, по батькові)

_____ (далі – сторони), _____ (статут підприємства, розпорядження, доручення)

уклали між собою договір:

1 База практики зобов'язується:

1.1 Прийняти здобувачів вищої освіти на практику згідно з календарним планом:

№ з/п	ПБ здобувача	Спеціальність, освітня програма	Курс	Вид практики	Кількість здобувачів	Термін практики (початок – кінець)

1.2 Призначити наказом кваліфікованих фахівців для керівництва практикою.

1.3 Створити належні умови для виконання здобувачами вищої освіти робочої програми практики, не допускати їх використання до зайняття посад та виконання робіт, що не відповідають робочій програмі практики та майбутньому фаху.

1.4 Забезпечити здобувачів вищої освіти умовами безпечної праці на конкретному робочому місці. Проводити обов'язкові інструктажі з охорони праці: ввідний та на робочому місці. У разі потреби навчати здобувачів вищої освіти які проходять практичну підготовку безпечних методів праці.

1.5 Надати здобувачам вищої освіти які проходять практичну підготовку можливість користуватися матеріально-технічними засобами та інформацією про діяльність підприємства, необхідною для виконання робочої програми практики.

1.6 Забезпечити облік виходів на практичну підготовку здобувачів вищої освіти. Про всі порушення трудової дисципліни, правил внутрішнього розпорядку та про інші порушення повідомляти інститут.

1.7 Після закінчення практики надати характеристику на кожного здобувача вищої освіти який проходить практичну підготовку, в котрій відобразити виконання робочої програми практики.

1.8 Надати здобувачам вищої освіти можливість збору інформації для курсових робіт та кваліфікаційних робіт щодо діяльності підприємства, яка не є комерційною таємницею.

1.9 Додаткові умови _____

2 Інститут зобов'язується:

2.1 До початку практики надати базі практики для погодження робочу програму практики, а не пізніше, ніж за тиждень – список здобувачів вищої освіти, яких направляють на практику.

2.2 Призначити керівниками практики кваліфікованих науково-педагогічних працівників.

2.3 Сприяти додержання здобувачами вищої освіти трудової дисципліни і правил внутрішнього розпорядку. Брати участь у розслідуванні комісією бази практики нещасних випадків, якщо вони сталися зі здобувачами вищої освіти під час проходження практики.

2.4 Інститут зобов'язується не розголошувати використану інформацію про діяльність підприємства шляхом знищення курсових робіт, кваліфікаційних робіт у встановленому порядку.

3 Відповідальність сторін за невиконання договору.

3.1 Сторони відповідають за невиконання покладених на них обов'язків щодо організації та проведення практики згідно із чинним законодавством про працю в Україні.

3.2 Усі суперечки, що виникають між сторонами за договором, вирішуються у встановленому порядку.

3.3 Договір набуває законної сили після його підписання сторонами і діє до кінця проходження практики згідно з календарним планом.

3.4 Договір складений у двох примірниках: для - бази практики та закладу вищої освіти.

3.5 Місцезнаходження:

заклад вищої освіти: 21050 м. Вінниця, вул. Соборна, 87

база практики: _____

Підписи та печатки

Від закладу вищої освіти:

(підпис) **Наталія ЗАМКОВА**

_____20____

Від бази практики:

(підпис) _____
(власне ім'я та прізвище)

_____20____

ДОДАТОК Б

Ф-7.5.1-30

Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут

Місце кутового штампа
закладу вищої освіти

КЕРІВНИКУ

НАПРАВЛЕННЯ НА ПРАКТИКУ

/є підставою для зарахування на практику/

Згідно з договором від _____ 20__ року № _____,

який укладено

(повне найменування підприємства, організації, установи)

направляємо на практику здобувачів вищої освіти _____ курсу, які навчаються за спеціальністю, спеціалізацією/освітньою програмою _____

Назва практики _____

Строки практики з _____ 20__
по _____ 20__

Керівник практики від кафедри _____

(посада, прізвище, власне ім'я)

ПРІЗВИЩА, ІМЕНА ТА ПО БАТЬКОВІ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Заступник директора з
навчально-методичної роботи

(підпис)

(власне ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Завідувач практики (виробничої)
практики _____

(підпис)

(власне ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

ДОДАТОК В

Ф-7.5.1-113

Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут

ПАСПОРТ БАЗИ ПРАКТИКИ

для здобувачів вищої освіти за спеціальністю, спеціалізацією/освітньою програмою

(назва)

ПОВНА НАЗВА ПІДПРИЄМСТВА (ОРГАНІЗАЦІЇ,
УСТАНОВИ) _____

Організаційно-правова
форма _____

господарське товариство (акціонерне, з обмеженою відповідальністю), приватне підприємство, державне підприємство тощо

Ідентифікаційний код за ЄДРПОУ _____

Поштова адреса:

• поштовий
індекс _____

• область,
район _____

• населений
пункт _____

• вулиця,
будинок _____

Міжміський код, телефон та факс _____

Електронна
адреса _____

Адреса сайту в мережі Інтернет _____

КЕРІВНИК ПІДПРИЄМСТВА
(ОРГАНІЗАЦІЇ,
УСТАНОВИ) _____

(підпис)

(прізвище та власне ім'я)

_____ 20 _____

М.П.

**Характеристика підприємства (організації, установи)
відповідно до вимог програми практики:**

1. Рік заснування _____

2. Форма власності _____
(державна, приватна, колективна та ін..)

3. Приналежність до об'єднань _____
(найменування та місцезнаходження)

4. Організаційна структура _____
(підрозділи, дочірні підприємства, філії, представництва та інші відокремлені структурні підрозділи)

5. Типи підприємства (для підприємств ресторанного господарства) _____

6. Організація бухгалтерського обліку та фінансової звітності _____

7. Основні види економічної діяльності (із зазначенням КВЕД) _____

8. Товарна спеціалізація або основні види продукції (роботи, послуги) _____

9. Основні ринки діяльності та клієнтура _____

10. Основні показники балансу на початок та на кінець звітного періоду (календарного року), тис. грн.:

– зареєстрований (статутний) капітал _____

– власний капітал _____

– вартість активів _____

у т.ч. залишкова вартість основних засобів _____

11. Основні показники фінансово-господарської діяльності за звітний період (рік), тис. грн.:

– чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг) _____

– фінансовий результат від операційної діяльності _____

– чистий прибуток (збиток) _____

12. Середньоспискова чисельність працівників за звітний період (рік), осіб _____

13. Відомості про наявну матеріально-технічну базу (магазини, цехи, складські приміщення, автопарк тощо) _____

14. Дані про дату і місце оприлюднення фінансової інформації за останній звітний період (за наявності) _____

– розміщена на сайті у мережі Інтернет _____ (адреса сайту)

15. База практики відповідає/ не відповідає робочій програмі практики (підкреслити)

Завідувач кафедри _____ / _____
(підпис) (прізвище та власне ім'я)

_____ 20____

ДАНІ ПРО ВИКОРИСТАННЯ БАЗИ ПРАКТИКИ

№ пор.	Прізвище та власне ім'я	Факультет, курс, група	Спеціальність, спеціалізація/освітня програма	Термін практики (початок – кінець)

ДОДАТОК Г

Ф-7.5.1-29

**Міністерство освіти і науки України
Державний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут**

ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

_____ (вид і назва практики)

здобувача вищої освіти

_____ (прізвище та власне ім'я)

Факультет

Кафедра

Спеціальність, спеціалізація / освітня програма

_____ (назва)

_____ курс, група _____

Здобувач вищої освіти

(прізвище та власне ім'я)

прибув на підприємство, організацію,
установу _____

_____ 20__ року

(підпис)

(посада, прізвище та власне ім'я відповідальної особи)

М.П.

Вибув з підприємства, організації,
установи _____

_____ 20__ року

(підпис)

(посада, прізвище та власне ім'я відповідальної особи)

М.П.

Календарний графік проходження практики

№ з/п	Назви робіт	Тижні проходження практики						Відмітки про виконання
		1	2	3	4	5	6	
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Керівники практики:
від закладу вищої освіти

від підприємства, організації, установи

М.П.

Відгук осіб, які перевіряли проходження практики

**Висновок керівника практики від закладу вищої освіти
про проходження практики**

Дата складання заліку: _____ 20____ року

Оцінка:
за шкалою ДТЕУ (кількість балів) _____

Керівник практики від
інституту

(підпис)

(прізвище та власне ім'я)

ДОДАТОК Д

ДЕТАЛІЗОВАНІ ЗАВДАННЯ ДЛЯ ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ НА ВИРОБНИЧОМУ ПІДПРИЄМСТВІ

3.1. Завдання для проходження практики на підприємствах з переробки рибної продукції та промислових безхребетних

1. Ознайомлення з підприємством.

2. Зміст роботи у заводській лабораторії.

Основні функції заводської лабораторії. Оцінка якості сировини. Відбір середніх зразків. Аналіз сировини та готових виробів. Форми робочих журналів лабораторії. Оформлення необхідної документації.

Організація ветеринарно-санітарного контролю на підприємствах.

3. Ознайомлення з чинниками формування споживних властивостей і якості продукції під час виробництва.

Режими зберігання сировини, допоміжних матеріалів і готової продукції. Підготовка сировини до переробки.

Холодильний цех, система, охолодження, типи холодильних машин. Обладнання камер, контрольно-вимірювальні прилади. Вплив умов зберігання на якість продукції. Приймання і відпуск продукції з холодильника. Втрати маси продукції під час зберігання. Дефекти і шкідники морожених рибних товарів.

Кулінарний цех. Обладнання цеху. Приймання і підготовка сировини до виробництва. Технологія виробництва. Зберігання і відпуск готової продукції.

Рибокопильний цех. Обладнання цеху. Сировина для виробництва копченої риби і баличних виробів. Технологія виробництва. Вплив умов виробництва на якість продукції. Асортимент продукції, що виробляється. Зберігання і відпуск товарів.

Електрокопильний цех. Обладнання і технологія виробництва. Асортимент продукції, що виробляється. Товарні властивості продукції. Зберігання і відпуск.

Логістика. Сортування товару, пакування у тару, тарообладнання, маркування. Розміщення товарів на складі, режим зберігання. Відпуск продукції торговельним організаціям. Оформлення документації.

3.2. Завдання для проходження практики на молокозаводі

1. Ознайомлення з підприємством.

2. Зміст роботи у заводській лабораторії.

Контроль технологічного процесу в окремих цехах і на підприємстві в цілому. Основні функції заводської і цехових лабораторій.

Аналіз та оцінка якості сировини. Засоби відбору проб, органолептичної оцінки і фізико-хімічних досліджень для визначення якості сировини. Методи використання забракованої сировини для виготовлення того чи іншого молочного продукту.

Контроль технологічного процесу на окремих фазах виробництва. Брак, причини браку і засоби усунення цих причин. Використання забракованих виробів.

Порядок складання документів про якість молока, молочних продуктів і відпуск готової продукції. Організація санітарного нагляду на підприємстві і вимоги щодо санітарно-гігієнічного стану на підприємстві.

3. Ознайомлення з формуванням споживних властивостей і якості продукції під час виробництва.

Режим зберігання сировини, допоміжних матеріалів і готової продукції. Підготовка сировини до виробництва.

Приймальний цех. Порядок приймання молока. Відбір проб для аналізу, зважування, фільтрування і передача молока в цех для переробки або на зберігання. Оформлення документів і розрахунків з постачальниками.

Апаратний цех. Вплив фільтрування і режиму пастеризації на якість цільномолочної продукції. Обладнання апаратного цеху (будова сепараторів, пастеризаторів, холодильників). Використання вершків і знежиреного молока. Санітарні умови виробництва.

Цех розливу молока. Підготовка тари та її вплив на якість молока. Апаратура, що застосовується для розливу молока. Маркування, фасування молочних продуктів.

Цех виготовлення кисломолочних (дієтичних) продуктів. Асортимент продукції. Фасування і маркування кисломолочних продуктів.

Цех морозива. Обладнання, характеристика сировини, складання суміші (рецептури). Схема технологічного процесу. Асортимент і зберігання морозива.

Цех перетопки вершкового масла. Вплив якості сировини і режиму перетопки на якість виробництва масла. Обладнання цеху. Схема технологічного процесу. Асортимент продукції. Фасування і маркування масла, виробів.

Цех плавлених сирів. Вивчення контролю технологічного процесу в цеху плавлених сирів. Аналіз та оцінка якості сировини.

Контроль технологічного процесу на окремих фазах виробництва. Брак, причини браку. Оформлення документів про якість плавлених сирів.

Організація санітарного нагляду на підприємстві.

3.3. Завдання для проходження з практики на кондитерській фабриці

1. Ознайомлення з підприємством.

2. Ознайомлення з формуванням споживних властивостей і якості продукції у процесі виробництва.

Склад сировини і допоміжних матеріалів. Режим зберігання сировини, допоміжних матеріалів і готової продукції. Підготовка сировини до виробництва.

Карамельний цех. Технологічні схеми виробництва. Різновиди начинок. Асортимент карамелі. Загортання і пакування цукерок.

Кондитерський цех. Технологічні схеми виробництва. Рецептурса основних цукеркових мас. Глазурування корпусів й інші засоби їхньої обробки. Асортимент цукерок.

Шоколадний цех. Вплив якості какао-бобів, їх підготовки і первинної обробки на якість шоколаду. Технологія виробництва. Асортимент шоколадних виробів. Пакування. Какао-порошок, його асортимент.

Цех фруктово-ягідних виробів. Асортимент мармеладно-пастильних виробів. Рецептuru основних видів виробів. Пакування мармеладу і пастили.

Цех драже. Приготування. Асортимент драже. Фасування і пакування.

Цех борошняних кондитерських виробів. Вимоги до основної сировини. Випічка виробів. Асортимент борошняних кондитерських виробів.

Логістика. Зберігання готових виробів на складах підприємства. Порядок відпуску готових виробів, оформлення документів на відпуск продукції.

Організація санітарного контролю на підприємстві, його права і обов'язки.

3.4. Завдання для проходження практики на підприємстві з виробництва хлібобулочних виробів

1. Ознайомлення з підприємством.

2. Зміст роботи у заводській лабораторії.

Схема контролю технологічного процесу. Аналіз технологічного процесу виробництва продукції на основі даних власних досліджень.

3. Ознайомлення з чинниками формування споживних властивостей і якості продукції у процесі виробництва.

Ознайомлення з технологічним процесом виробництва. Вплив технологічних операцій на якість. Дефекти, які виникають під час виробництва окремих видів виробів.

Товарознавча характеристика основних видів продукції, що виробляються на заводі.

Зберігання сировини на складах заводу. Кількісне приймання та відпуск сировини зі складу, а також оформлення необхідної документації.

Логістика. Порядок відпуску продукції організаціям, оформлення необхідної документації.

3.5. Завдання для проходження практики на макаронній фабриці

1. Ознайомлення з фабрикою.

2. Зміст роботи у заводській лабораторії.

Дефекти, що виникають під час виробництва.

Якісний контроль сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Аналіз технологічного процесу виробництва на основі даних власних досліджень.

3. Ознайомлення з чинниками формування споживних властивостей і якості продукції у процесі виробництва.

Сучасні засоби зберігання основної та допоміжної сировини. Кількісне приймання, зберігання і відпуск зі складу сировини, а також оформлення необхідної документації. Характеристика процесу приготування макаронних виробів. Зберігання макаронних виробів, відпуск макаронних виробів і оформлення необхідної документації.

3.6. Завдання для проходження практики на пивзаводі

1. Ознайомлення з підприємством.

2. Зміст роботи у заводській лабораторії.

Робота лабораторії. Якісне приймання сировини лабораторією. Контроль технологічного процесу. Мікробіологічний контроль виробництва пива. Санітарний стан виробництва.

Аналіз готової продукції і характеристика асортименту, що випускається заводом.

Відповідність якості пива вимогам стандартів. Якісне приймання готової продукції, що надходить з цехів, її упакування, маркування.

Склад готової продукції, умови зберігання. Ознайомлення з роботою відділу збуту, порядок відпуску продукції. Оформлення відповідної документації.

3.7. Завдання для проходження практики на заводі безалкогольних напоїв

1. Ознайомлення з підприємством.

2. Зміст роботи у заводській лабораторії.

Організація контролю технологічного процесу в окремих цехах і на підприємстві в цілому. Оцінка якості напівфабрикатів і готової продукції.

Розпізнавання дефектів, встановлення причин браку. Використання забракованої продукції.

Порядок відпуску готової продукції, оформлення необхідної документації. Умови зберігання готової продукції.

3.8. Завдання для проходження практики на олієжировому комбінаті

1. Ознайомлення з підприємством.

2. Зміст роботи у заводській лабораторії.

Організація контролю технологічного процесу в окремих цехах і на підприємстві в цілому. Характеристика дефектів. Порядок відпуску готової продукції, оформлення необхідної документації. Умови зберігання сировини, напівфабрикатів і готової продукції на складах підприємства.

3.9. Завдання для проходження практики на м'ясопереробному заводі (ковбасній фабриці)

1. Ознайомлення із заводом.

2. Контроль якості сировини та готової продукції. Оформлення якісного посвідчення.

3. Ознайомлення з формуванням споживних властивостей і якості продукції у процесі виробництва.

Ковбасний цех. Сировина, Технологія виробництва. Рецептuru нових видів виробів. Виробництво варених, напівкопчених, копчених ковбас і копченостей.

Логістика. Асортимент ковбасних виробів. Дефекти ковбас і копченостей. Оформлення документації і відпуск продукції. Транспортування продукції в тарі-обладнанні й авторефрижераторах.

3.10. Завдання для проходження практики на фабриці переробки птиці

1. Ознайомлення із заводом.

2. Контроль якості сировини та готової продукції. Оформлення якісного посвідчення.

3. Ознайомлення з чинниками формування споживних властивостей і якості продукції у процесі виробництва.

Цех первинної переробки птиці. Технологія забою і первинної переробки птиці. Клеймування, сортування і упакування тушок птиці, Фасування і упакування тушок птиці в тару-обладнання.

Холодильник. Технологія холодильної обробки птиці. Відпуск продукції для реалізації. Оформлення документів.

3.11. Завдання для проходження практики на підприємстві з переробки плодовоовочевої продукції

1. Ознайомлення з підприємством.

2. Зміст роботи у заводській лабораторії.

Лабораторія з оцінки якості плодів і овочів. Обладнання лабораторії. Права та обов'язки. Порядок прийому продукції щодо якості, оформлення документів. Проведення експертизи овочів і ягід, визначення вмісту нітратів, пестицидів і радіонуклідів.

Цехова лабораторія. Обладнання. Права та обов'язки. Техніка контролю якості сировини та допоміжних матеріалів, технологічного процесу виробництва продукції. Визначення якості готової продукції. Оформлення документів про якість продукції: якісного посвідчення та сертифікатів на готову продукцію.

Склади, сховища для свіжих плодів і овочів, їх об'єм, конструкція та обладнання. Система охолодження. Терміни зберігання і втрати під час зберігання. Порядок оформлення документів під час приймання і реалізації свіжих плодів і овочів.

Квасильно-засолювальний цех. Приймання овочів і допоміжної сировини, їх зберігання перед засоленням. Господарсько-ботанічні сорти огірків, помідорів та інших видів овочів та плодів, що надходять на переробку.

Технологічний процес соління огірків і помідорів. Підготовка тари. Спеції та їх підготовка. Приготування розсолу. Рецептатура і норми витрати сировини. Процес ферментації. Маркування тари з продукцією. Зберігання солоних огірків та помідорів. Оформлення документів на відвантаження.

Технологія соління огірків і квашення капусти в тарі ЕС-200. Характеристика ЕС-200. Засоби герметизації поліетиленових вкладишів, застосування чистих культур молочнокислих бактерій. Зберігання квашеної продукції у контейнерах.

Квашення капусти. Тара для квашення капусти та її підготовка. Господарсько-ботанічні сорти капусти, що використовуються для квашення. Технологічний процес квашення капусти в залізобетонних і дерев'яних дошниках. Рецепттури і норми витрати сировини під час квашення капусти. Режим ферментації і зберігання квашеної капусти. Технологія відвантаження капусти і фасування її у споживчу тару. Оцінка якості капусти під час зберігання і реалізації.

Особливості виробництва, зберігання і реалізації мочених яблук, солених баклажанів, перцю, кабачків, моркви, буряка, патисонів тощо.

Сокодавильний цех. Плодово-ягідні та овочеві соки. Сировина. Асортимент. Технологічний процес виробництва. Тара та пакування.

Зберігання готової продукції.

Консервний цех. Асортимент овочевих натуральних, закусочних, плодово-ягідних консервів. Якість сировини, що надходить на переробку. Рецептатура. Технологічна схема виробництва.

Овочеві й фруктові маринади. Асортимент. Якість сировини.

Технологічний процес виробництва. Витрати сировини і допоміжних матеріалів.

Заморожування плодів і ягід. Якість та асортимент плодів і ягід, що використовуються для заморожування. Режими, способи і тара для заморожування. Норми втрат при заморожуванні плодів і ягід. Технологія реалізації замороженої продукції.

Склад тари. Зберігання бочкової, ящикової і скляної тари, контейнерів. Ремонт і підготовка тари до використання.

Склад готової продукції. Порядок складування консервів. Режими зберігання. Брак консервів. Оформлення документів на відпуск і відвантаження.

Цех фасування плодів і овочів: якість та види сировини, технологія фасування, виробничі втрати продукції під час фасування.

Оцінка якості продукції.

3.12. Завдання для проходження практики на заводі з виготовлення виробів із пластичних мас

1. Ознайомлення з підприємством.

Основні джерела постачання сировини. Підготовка синтетичних мас до переробки (стан композицій, таблетування, сушіння тощо), використання відходів та їх переробка, вимоги, які висуваються до сировини, перевірка її якості.

2. Формування споживних властивостей і якості продукції у процесі виробництва.

Вивчення способів переробки термопластів (лиття під тиском, екструзія, штампування, каландрування тощо), реактопластів у виробі (пресування). Обробка і прикрашення виробів у процесі виготовлення.

3. Відділ технічного контролю.

Оцінка якості і принцип сортування виробів. Основні дефекти виробів, причини їх виникнення і способи усунення.

Порядок і правила стандартизації виробів із пластмас.

4. Характеристика асортименту виробів даного підприємства за ознаками класифікації.

3.13. Завдання для проходження практики на підприємстві з виробництва фарфорових, майолікових і гончарних виробів

1. Ознайомлення з підприємством.

Товарознавча характеристика сировинних матеріалів, які застосовують для виробництва керамічних виробів. Технологічні операції із складання керамічної маси, їх вплив на якість готової продукції.

2. Технологічна схема виготовлення керамічних виробів побутового призначення (приготування керамічної маси, формування виробів, сушіння, випал, декорування готових виробів). Основні способи формування плоских і порожнистих керамічних виробів за допомогою методів декорування, які використовуються на підприємстві.

3. Характеристика асортименту керамічних виробів за видами, фасонами, розмірами та іншими ознаками класифікації. Робота художньої лабораторії. Нові види прикрас, розроблені на підприємстві.

4. Організація і методика контролю і управління якістю керамічних виробів на підприємстві.

Основні дефекти керамічних виробів, причини їх виникнення, ступінь впливу їх на якість готової продукції. Методи сортування керамічних виробів відповідно до нормативної документації.

Лабораторні методи дослідження керамічних виробів. Порівняння їх результатів з нормативами стандартів і ТУ.

5. Склад готової продукції.

Характер і зміст організаційних, комерційних зв'язків, взаємовідносин з покупцями. Порядок укладання договорів і їх виконання.

Маркування, пакування, підготовка до транспортування керамічних виробів, збереження їх на складах підприємства.

3.14. Завдання для проходження практики на меблевому комбінаті

1. Ознайомлення з підприємством.

Матеріали для виготовлення остова, для надання м'якості і пружності меблям, для облицювання і оббивки, для оздоблювання і монтажу.

2. Виробничі цехи комбінату.

Технологічні процеси виробництва столярних і гнутих меблів, особливості виробництва жорстких, напівжорстких, м'яких меблів. Види і класи оздоблення меблів.

3. Функції основних служб якості підприємства, заводських лабораторій.

Дефекти виробів, виявлення причин їх виникнення, ступінь впливу на якість продукції. Сортність. Сортування виробів.

4. Характеристика асортименту продукції, що випускається комбінатом.

Асортимент нових видів меблів. Правила пакування, маркування, транспортування і зберігання виробів.

3.15. Завдання для проходження практики на текстильному підприємстві

1. Ознайомлення з виробництвом та роботою цехів.

Прядильне виробництво. Види волокон, які переробляє фабрика, методи оцінки якості сировини, сортування волокон, складання складу для пряжі різного призначення. Загальна схема прядіння і принципи роботи машин, які установлені на підприємстві. Дефекти пряжі й ниток, причини їх виникнення.

Ткацьке виробництво. Підготовче відділення. Сутність операцій снування, шліхтування, пробірки основи. Встановити: які за переплетенням і структурою тканини виробляються фабрикою, на яких станках. Дефекти сурових тканин, причини їх утворення, способи усунення.

Оздоблювальне виробництво. Принципи роботи опальних машин. Сутність процесів відбілювання, друкування і завершальне оздоблення тканин. Дефекти, які виникають на цих етапах виробництва, причини їх появи, вплив на якість готових виробів.

Бавовняні тканини. Процеси розпліхтування, відварювання, кислування, мерсеризації та інших операцій оздоблювання та їх вплив на якість готових виробів. Дефекти відбілювання тканин. Робота ворсувальних, стригальних машин, сутність операцій, які виконують ці машини.

Вовняні тканини (суконні, камвольні). Промивання, заварювання, мокре декатирування. Процес валки тканин. Дефекти валки, вплив валки на усадку та зовнішній вигляд тканин. Ворсування, карбонізація і завершальне декатирування тканин, ширіння тканин під час сушіння і стабілізації тканин, які містять синтетичні волокна. Особливості відбілювання, фарбування, набивання вовняних тканин.

Шовкові тканини. Процеси відварювання різних тканин, зміна структури після відварювання, дефекти відварювання і причини їх виникнення. Процес стабілізації тканин із синтетичних волокон.

Фарбування тканин. Асортимент тканин, які надходять на окремі види фарбування і спосіб підготовки їх до фарбування. Способи фарбування: жмутом, у розправленому вигляді, фарбування у волокні та пряжі. Міцність фарбування і її залежність від способу і режиму фарбування. Дефекти фарбування: причини виникнення і способи виправлення дефектів фарбування.

Друкування тканин. Набивання тканин за допомогою сітчастих шаблонів машинним способом; барвники, що використовуються. Дефекти, що виникають у процесі друкування (набивання).

Завершальні оздоблювальні операції. Апретування, ширіння, каландрування, пом'якшення, стрижка, пресування і декатирування тканин. Види оздоблювання для різних тканин, вплив оздоблювальних операцій на властивості готових тканин. Дефекти завершальних оздоблювальних операцій.

Спеціальні види оздоблювання тканин. Властивості тканин з кожним спеціальним видом оздоблювання.

2. Характеристика асортименту тканин, що виробляються на підприємстві.

3. Управління якістю товарів.

Завдання і зміст роботи ВТК підприємства. Структура їх апарату, функції робітників. Міжопераційний контроль за стадіями виробництва. Підсумковий контроль якості продукції.

3.16. Завдання для проходження практики на швейній фабриці

1. Ознайомлення з підприємством.

Асортимент тканин, які використовуються для пошиття одягу, а також асортимент швейних ниток, фурнітури. Приймання і сортування тканин і їх підбір для настилів.

2. Технологічна схема виготовлення швейних виробів. Дефекти розкрою та їх вплив на конструкцію і зовнішній вигляд виробу. Участь у прийманні і технічному контролі розкромлених деталей.

Операції настилу тканин, розкладування лекал, розкроювання. Основні операції пошиття одягу: зшивання деталей виробу, стягування, прокладка кромки, вкачування рукавів, коміра, відпарювання і прасування виробу.

Завершальні й оздоблювальні роботи. Дефекти пошиття, причини їх виникнення. Види декоративного і конструктивно-технологічного оздоблення.

3. Оцінка якості і сортування продукції. Способи і правила вимірювання окремих частин і деталей одягу. Правила пакування різних швейних виробів, маркування, укладання і транспортування. Сортування швейних виробів із складанням відповідного акту.

Порядок і правила стандартизації і сертифікації швейних виробів. Стандарти щодо перевірки якості продукції на підприємстві. Матеріальна і адміністративна відповідальність промислового підприємства і окремих робітників за випуск недоброякісної продукції.

4. Характеристика асортименту швейних виробів, що випускаються на фабриці, за різними ознаками, відповідно до товарознавчої класифікації.

Організація комерційної діяльності на підприємстві.

3.17. Завдання для проходження практики на трикотажній фабриці

1. Ознайомлення з підприємством.

2. Технологічна схема виготовлення продукції. Ознайомлення з типами трикотажно-в'язальних машин і основними видами трикотажних переплетень (основов'язаних і поперечнов'язаних) у цехах підприємства. Процеси моделювання, конструювання, розкроювання, пошиття і оздоблення.

3. Управління якістю трикотажних виробів, що випускаються на фабриці. Структура і функції служб якості. Дефекти трикотажних виробів за групами (дефекти пряжі й ниток, в'язання, оздоблення, розкроювання і пошиття), виявлення причин їх виникнення, можливість усунення і ступінь впливу на якість готового виробу; вивчення порядку визначення сортності трикотажних виробів; використовуючи діючу нормативну документацію провести самостійне сортування готових виробів, документально його оформити і додати до звіту.

Заходи підприємства щодо підвищення якості продукції, у т. ч. із застосуванням ПК.

4. Характеристика асортименту трикотажних виробів, що випускаються за основними ознаками класифікації (статеве вікове призначення, вид полотна, оздоблення, фасон тощо).

5. Організація комерційної роботи на підприємстві.

3.18. Завдання для проходження практики на взуттєвій фабриці

1. Ознайомлення з виробництвом та роботою цехів.

Основи моделювання і конструювання. Сучасні вимоги, які висуваються до взуття, урахування і виконання їх під час конструювання і моделювання.

Основні, допоміжні матеріали і фурнітура, яка використовується у виробництві взуття, правил приймання матеріалів і готових деталей для низу взуття на складі матеріалів. Вимоги, що висуваються до матеріалів для взуття.

Основні технологічні процеси:

а) розкрійний цех – особливості розкроювання шкір, штучних матеріалів і тканин, система комплектування деталей;

б) заготівельний цех – збирання заготовок, способи з'єднання деталей у заготовці, види розкрою, можливі дефекти, причини їх виникнення і вплив на якість взуття; способи формування заготовок на колодках;

в) пошивочний цех – збирання взуття різних методів кріплення, основні дефекти, чим вони зумовлені і як проявляються у готовому виробі (готове взуття);

г) зазначення рівня ручних, механізованих і автоматичних операцій та їх впливу на якість взуття під час вивчення технологічного процесу.

2. Управління якістю товарів.

Структура і функції служб якості. Дефекти якості по групах (дефекти матеріалів, складання, заготовка, пошиття, сушіння, оздоблення взуття). Виявлення причин їх виникнення, можливість усунення. Сортування взуття на базі діючих нормативних документів документального оформлення і прикладення до звіту.

3. Порядок і правила стандартизації і сертифікації взуття. Стандарти щодо перевірки якості взуття на підприємстві.

4. Товарознавча характеристика і аналіз асортименту взуття на підприємстві. Основні напрями розвитку асортименту взуття, що випускається. Розробка нових товарів, їх модифікацій і видів за останні декілька років. Зростово-повнотний асортимент взуття.

5. Склад готової продукції.

Порядок приймання і зберігання взуття, техніка оформлення документів, причини повернення взуття і правила обміну недоброякісного взуття.