

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Житомирський агротехнічний фаховий коледж

ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

навчальна практика з комерційного товарознавства
(вид і назва практики)

Студента(ки)

(прізвище, ім'я, по батькові)

Відділення економічне

Циклова комісія обліково-економічних дисциплін

Освітньо-кваліфікаційний рівень молодший спеціаліст

Спеціальність 075 «Маркетинг»

III курс, група М-31

Керівник навчальної практики:
Викладач: Тржецяк О.Б.

Календарний графік проходження практики

№ з/п	Назва робіт	Тижні проходження практики						Відмітки про виконання
		1	2	3	4	5	6	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	<p>Оцінка якості зернових культур. Ознайомлення з стандартами та нормами на зерно, видами зернових культур, організацією приймання зерна на підприємстві. Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості продукції. Оформлення приймально-здавальної документації.</p>							
2	<p>Оцінка якості борошна, крупів. Ознайомлення з стандартами на борошно, крупи. Вивчення асортименту борошна, крупів. Ознайомлення з організацією приймання борошна, крупів в торгівлі. Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості продукції. Оформлення актів за результатами перевірки.</p>							
3	<p>Оцінка якості хлібобулочних виробів. Ознайомлення з стандартами на хлібобулочні вироби. Вивчення асортименту хлібобулочних виробів. Ознайомлення з організацією приймання хлібобулочних виробів в торгівлі. Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості продукції. Оформлення актів за результатами перевірки.</p>							
4	<p>Оцінка якості молока та молочної продукції Ознайомлення з стандартами на молоко та молочну продукцію. Вивчення асортименту молочної продукції. Ознайомлення з організацією приймання молока. Вивчення дефектів молока та причин їх виникнення. Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості молока. Оформлення документів, що засвідчують якість продукції.</p>							
5	<p>Оцінка якості м'яса і продукції його переробки Ознайомлення з стандартами на м'ясо та продукцією його переробки, організацією приймання м'яса, асортиментом м'яса та виробів з нього. Вивчення дефектів м'яса, дефектів продукції його переробки та причин їх виникнення. Проведення органолептичного аналізу і ознайомлення з лабораторним контролем якості ковбасних виробів. Ознайомлення з документами, що засвідчують якість продукції.</p>							
6	<p>Оцінка якості овочів і плодів та продуктів їх переробки Ознайомлення з стандартами на плоди і овочі та продукти їх переробки. Вивчення асортименту продукції переробки плодів і овочів.</p>							

	<p>Ознайомлення з організацією приймання плодів та овочів. Вивчення дефектів плодів, овочів, дефектів продукції їх переробки та причин їх виникнення. Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості продукції.</p> <p>Оформлення актів за результатами перевірки.</p>							
7	<p>Оцінка якості риби і рибних продуктів</p> <p>Ознайомлення з стандартами на рибу та рибну продукцію.</p> <p>Вивчення асортименту рибної продукції.</p> <p>Ознайомлення з організацією приймання риби.</p> <p>Вивчення дефектів рибної продукції та причин їх виникнення. Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості рибної продукції.</p> <p>Оформлення документів, що засвідчують якість продукції</p>							
8	<p>Оцінка якості харчових жирів</p> <p>Ознайомлення з стандартами на харчові жири.</p> <p>Вивчення асортименту харчових жирів.</p> <p>Ознайомлення з організацією приймання харчових жирів.</p> <p>Вивчення дефектів харчових жирів та причин їх виникнення. Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості харчових жирів.</p> <p>Оформлення документів, що засвідчують якість продукції.</p>							
9	<p>Оцінка якості яєць</p> <p>Ознайомлення з стандартами на яйця.</p> <p>Вивчення асортименту яєць.</p> <p>Ознайомлення з організацією приймання яєць.</p> <p>Вивчення дефектів яєць та причин їх виникнення.</p> <p>Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості яєць.</p> <p>Оформлення документів, що засвідчують якість продукції.</p>							
10	<p>Оцінка якості кондитерських товарів</p> <p>Ознайомлення з стандартами на кондитерські товари.</p> <p>Вивчення асортименту кондитерських товарів.</p> <p>Ознайомлення з організацією приймання кондитерських товарів. Вивчення дефектів кондитерських товарів та причин їх виникнення.</p> <p>Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості кондитерських товарів.</p> <p>Оформлення документів, що засвідчують якість продукції.</p>							
11	<p>Оцінка якості слабоалкогольних і безалкогольних напоїв</p> <p>Ознайомлення з стандартами на якість</p>							

	слабоалкогольних і безалкогольних напоїв. Вивчення асортименту слабоалкогольних і безалкогольних напоїв. Ознайомлення з організацією приймання слабоалкогольних і безалкогольних напоїв. Вивчення дефектів слабоалкогольних і безалкогольних напоїв та причин їх виникнення. Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості продукції. Оформлення актів за результатами перевірки.							
12	Оцінка якості швейних виробів Ознайомлення з стандартами на швейні вироби. Вивчення асортименту швейних виробів. Ознайомлення з організацією приймання швейних виробів. Вивчення дефектів швейних виробів та причин їх виникнення. Проведення оцінки якості швейних виробів за зовнішніми ознаками. Оформлення актів за результатами перевірки.							
13	Оцінка якості трикотажних виробів Ознайомлення з стандартами на трикотажні вироби. Вивчення асортименту трикотажних виробів. Ознайомлення з організацією приймання трикотажних виробів. Вивчення дефектів трикотажних виробів та причин їх виникнення. Проведення оцінки якості трикотажних виробів за зовнішніми ознаками. Оформлення актів за результатами перевірки.							
14	Оцінка якості взуття Ознайомлення з стандартами взуття. Вивчення асортименту взуття. Ознайомлення з організацією приймання взуття. Вивчення дефектів взуття та причин їх виникнення. Проведення оцінки якості взуття за зовнішніми ознаками. Оформлення актів за результатами перевірки.							
15	Оцінка якості господарських, культурно-побутових та електротехнічних товарів Ознайомлення із асортиментом товарів господарського і побутового призначення; електротехнічних та культурно-побутових товарів. Перевірка відповідності зовнішнього вигляду товарів та їх властивостей вимогам, встановленим стандартами і технічними умовами. Перевірка відповідності зовнішнього вигляду, комплектності, правил експлуатації гарантійного та сервісного обслуговування, відповідності вимогам, встановленим стандартами і технічними умовами. Контроль якості та виявлення дефектів товарів господарського і побутового призначення; електротехнічних та культурно-побутових товарів.							

Керівники практики:

від вищого навчального закладу

_____ (підпис)

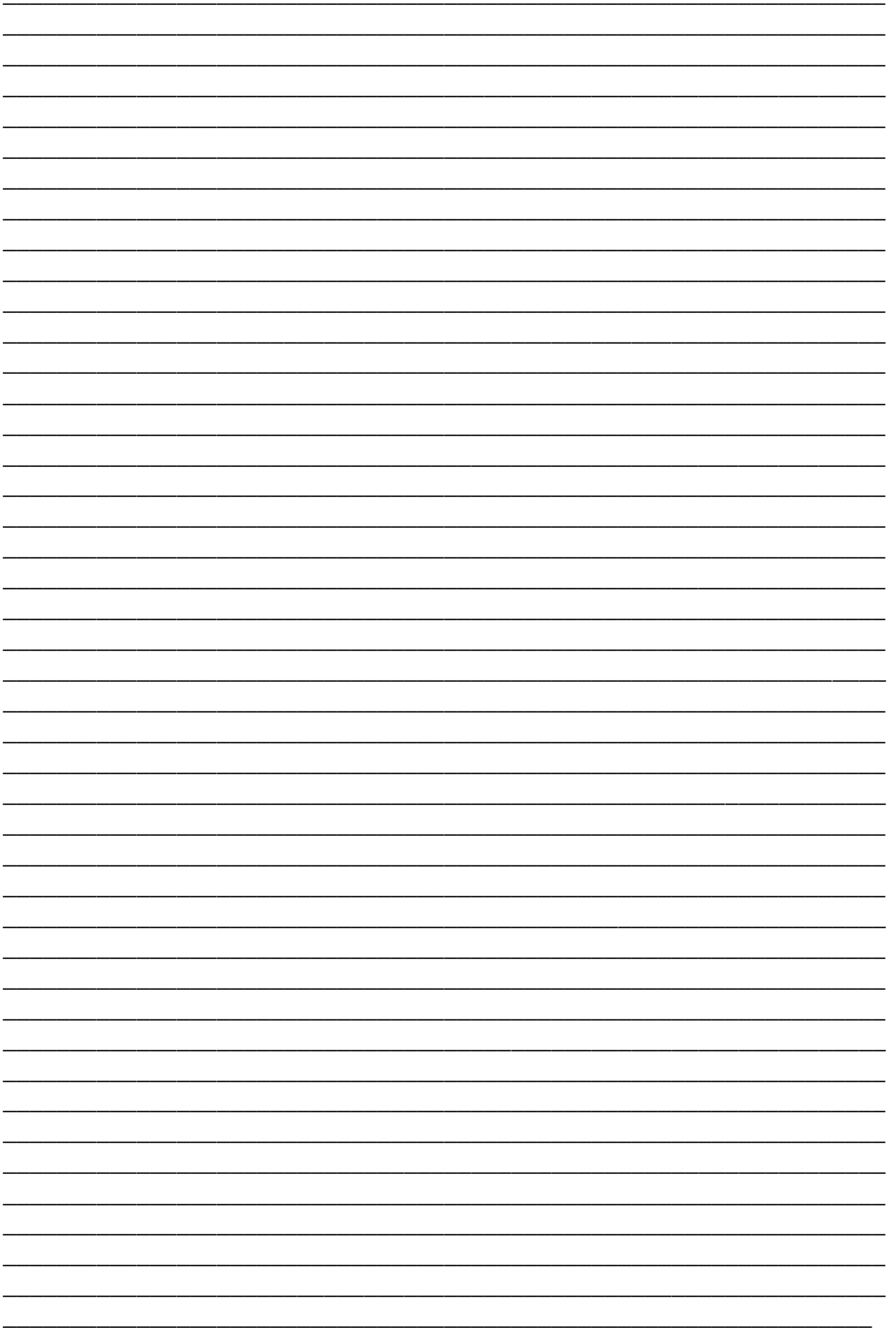
від підприємства, організації, установи

_____ (підпис)

Тржецяк О.Б.

_____ (прізвище та ініціали)

_____ (прізвище та ініціали)



Перелік додатків до звіту-щоденника