ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования

«ЧИТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(ЧитГУ)

Кафедра экономики

Отчет о производственной практики на предприятии по изготовлению булочных и кондитерских изделий

Проверила: Гребенщикова Т. А.

2008 г.

Содержание

Введение

Основная часть

Заключение

Список использованных источников

Основная часть

Предприятие по форме собственности – ИП. Основной целью функционирования организации является получение максимальной прибыли, что свидетельствует о коммерческом характере деятельности. Местонахождение организации: с. Дульдурга Дульдургинского района Читинской области. Предприятие ИП Басова Т. А. начало работу по производству и реализации хлебобулочных изделий с 2006 г. Первоначально численность персонала была небольшой и насчитывала 5 человек. Предприятие имело оборудование старых образцов, но со временем оно смогло нарастить темпы производства и расширить свою базу. В данный момент предприятие построило новое здание хлебозавода, закупило современное оборудование.

Основными видом хозяйственной деятельности является производство и реализация хлебобулочных изделий. Предприятие имеет 2 цеха: цех по изготовлению хлеба и цех по выпечке булочных и кондитерских изделий. В 1 цехе производится хлеб 1-го и 2-го сортов. Во 2-м цехе выпекается следующий ассортимент продукции:

- Батон нарезной;

- калач сибирский;

- булочка домашняя;

- булочка «Ярославская»

- булочка с повидлом;

- рогалики;

- торт «Медовый»;

- торт «Зебра»;

- торт «Нежная»;

- песочные пирожные;

- булочка с изюмом.

Предприятие располагает обширной базой производства: летними и зимними складскими помещениями, 2-этажным зданием цехов. Доставка сырья на 2-й этаж осуществляется лифтами. Цеха оснащены современной техникой для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. Цех по изготовлению хлеба располагает 2-камерными и 3-камерными хлебопекарными печами, тестомесом, машинами для просеивания муки типа МПМ – 800м., дежами марки Т1-ХТ2Д, тележками, столами для формовки теста и др. Завод имеет удобные подъездные пути для загрузки продукции, а также обладает 2 микрогрузовиками для развозки продукции. Цех по выпечке булочных и кондитерских изделий имеет в своем распоряжении дежи, тестомесы, тележки, столы для формовки теста, водонагреватели, а также хлебопекарную печь и расточный шкаф производства ФГУП ОмПО «Иртыш» стоимостью 750 тыс. руб.

Изготовление хлебобулочных и кондитерских изделий осуществляется персоналом, имеющим специальное кондитерское образование. Общий персонал фирмы насчитывает 17 человек, из которых выполнением управленческих функций занято 6 человек. Среди них: генеральный директор, главный технолог, бригадиры.

На продукцию, изготовляемую предприятием, существует постоянный спрос, обусловленный необходимостью доставки товара до потребителей утром. Вследствие чего на предприятии установлен 2-сменный рабочий режим. В цехе 1 работают 6 человек по 3 человека на смену. Во 2-м цехе – 5 человек, по 2 и 3 пекарей соответственно. В каждой бригаде есть бригадир, который контролирует деятельность пекарей и ведет учет расходов на изготовленную продукцию. Рабочий день одной бригады составляет 8 часов.

В середине смены рабочий имеет возможность уйти на перерыв. В помещении завода есть комната для питания рабочих предприятия, где они могут отдохнуть и перекусить на обеденном перерыве. Также существует система водоснабжения, теплые туалеты, душевые кабины. Для работников созданы благоприятные условия труда, отвечающие всем гигиеническим требованиям к микроклимату производственных помещений согласно СанПин 2.2.4 548-96.

Проходя производственную практику на предприятии, я уделила особое внимание цеху по изготовлению булочных и кондитерских изделий, где проводила хронометраж затрат рабочего времени.

Выход данного изделия по плану предусматривается в количестве 255 штук.

Для производства партии продукции необходимо следующее сырье:

1. Мука – в/с – 20 кг.
2. Маргарин – 1 кг.
3. Сахар – 2 кг.
4. Дрожжи «Маурипан» – 0,15 кг.
5. Соль – 0,22 кг.
6. Масло растительное – 0,35 кг.
7. Яйцо – 15 штук
8. Сухое молоко – 0,5 кг.
9. Изюм – 1 кг.
10. Вода – 8 л.

В процессе завешивания сырья могут быть допущены несущественные огрехи, поэтому фактический выход товара может не соответствовать планируемому объему выпуска.

Фактическая величина выпущенного товара составила 269 штук, что выше плановой величины на 14 штук. Это обусловлено перевесом на стадии завешивания сырья.

Запекание

Разделка теста

Конкурентом является ИП Басова Н. В., изготавливающее такую же продукцию, как и рассматриваемое предприятие, но она занимает меньшую долю рынка.

Основным компонентом продукции является мука. Поставщиком этого сырья является ООО «Забайкальская зерновая компания», а также «Могойтуйская продовольственная компания». Мука 1 сорта (50 кг.) приобретается по закупочной цене 700р. и 2 сорта – 650р.

Предприятие имеет налаженную систему сбыта продукции. Реализация продукции осуществляется в 2 круга.

1-й круг реализации продукции:

1. с. Дульдурга

1.1 Детский сад «Солнышко»;

* 1. Детский сад «Чебурашка»;
	2. Детский сад «Ромашка»;
	3. Магазин «Ургуй»;
	4. Кафе «Елегирь»;
	5. Магазин «Ритм»;
	6. Магазин «Чайка»;
	7. Магазин «Исток»;
	8. Магазин «На окраине»;
	9. Магазин «Угловой»;
	10. Магазин «Провиант»;
	11. Магазин «Ирина»;
	12. Магазин «Катюша»;
	13. Кафе «Баяр»;
	14. Магазин «Продмаг »;
	15. Магазин «Продмаг №6»;
	16. Магазин «Диана»;
	17. Кафе «Тамир»;
	18. Магазин «Садко»;
	19. Магазин «Кедр»;
	20. Магазин «Любава»;
	21. Магазин «Дорожный»;
	22. Магазин «Продмаг №7».

2. с. Узон;

3. с. Алханай;

4. с. Таптанай:

4.1 Магазин «Номин»;

4.2 Магазин «Бурал»;

4.3 Магазин «Радуга»;

4.4 Магазин «Весы».

5. с. Чиндалей.

2-й круг реализации продукции:

1. Магазин «Ритм»;
2. Магазин «Диана»;
3. Магазин «Садко»;
4. Магазин «Любава»;
5. Магазин «Глория»;
6. Магазин «Забайкалец»;
7. Магазин «Исток»;
8. Магазин «Чайка».

Заключение

Предложения по улучшению деятельности предприятия:

1. сократить пекарей с 3 до 2 человек, так как производительность работы не изменяется в зависимости от их количества значительно. В 1-й смене 3 пекарей произвели на 11899р. и во 2-й смене 2 человека произвели на 11363 р.
2. Сократить время простоев в работе цеха, например, производить виды изделия, не требующие брожения теста.

Основным преимуществом прохождения практики на производственном предприятии является возможность ознакомиться с его деятельностью, применить знания, полученные в течение 3-х лет. Также необходимо отметить, что прохождение практики позволило изучить специфику деятельности в данной отрасли, технологию производства, ОФ и Обс. предприятия.

Немаловажным фактором является сравнение своего учебного процесса, тех знаний, которые ты получила в образовательном учреждении, и того багажа знаний и опыта, необходимых для работы на предприятии. Прохождение практики является важным предэтапом для написания курсовой работы в текущем учебном году, так как позволяет собрать необходимую информацию по деятельности предприятия.

Список использованных источников

1. Виханский О. С., Наумов А. И. Менеджмент. Учебник. – М.: Экономистъ, 2004. – 124с.
2. Лавров А. Ю., Рыбакова О. И. Менеджмент. Учеб. Пособие. – Смоленск: Смоленский регион IPA, 2004. – 187с.
3. Кравченко Л.И. Анализ хозяйственной деятельности. Учебник для вузов. – 4-е издание, перераб. и доп. – МН,: Высш. Шк., 1995. – 415с.
4. Налоговый кодекс РФ (части первая и вторая): По состоянию на 1 апреля 2008 года. – Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2008. – 572 с.
5. Трудовой кодекс Российской Федерации. – М.: Издательство «Омега – Л», 2007. – 269 с.