

**МОСКОВСКИЙ ФИНАНСОВО-ЮРИДИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**МФЮА**

**Кафедра** \_\_\_\_\_

**Отчет о прохождении учебной практики**

Место прохождения практики: ООО «Калязинский Хлебокомбинат»

Выполнил(а) студент(ка)

\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от кафедры

\_\_\_\_\_

(должность, Ф.И.О.)

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_

(должность, Ф.И.О.)

## Содержание

|   |    |
|---|----|
| Введение.....   | 3  |
| 1. Виды деятельности предприятия ООО «Калязинский Хлебокомбинат»... | 4  |
| 2. Организационная структура управления.....                        | 7  |
| 3. Содержание и основные направления деятельности менеджера.....    | 10 |
| Заключение.....   | 13 |
| Список литературы.....  | 14 |

## Введение

Целью учебной практики является закрепление знаний по изучаемым дисциплинам и получение студентами практических навыков в период пребывания на предприятии (в организации).

Задачи практики:

- Изучить виды деятельности организации, формы собственности;
- Определить организационно-правовую форму, структуру управления организацией;
- Определить содержание и основные направления деятельности менеджера;
- Определить организационную структуру предприятия, подразделения (отдела), в котором студент проходит практику.

Практика проходила в ООО «Калязинский Хлебокомбинат».

ООО «Калязинский Хлебокомбинат» зарегистрирована 12 декабря 2014 г. регистратором Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы № 12 по Тверской области.

Руководитель организации: директор Расулов Абдулла Саломатович.

Юридический адрес ООО «Калязинский Хлебокомбинат» - 171573, Тверская область, Калязинский район, город Калязин, улица Володарского, 15.

Основным видом деятельности является «Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения».

## 1. Виды деятельности предприятия ООО «Калязинский Хлебокомбинат»

Общество действует на основании Устава.

Главными задачами предприятия являются удовлетворение общественных потребностей в его продукции, работах, услугах и реализации на основе полученной прибыли социальных и экономических интересов собственника имущества предприятия.

Предприятие самостоятельно планирует свою деятельность и определяет перспективы развития исходя из спроса на производимую продукцию, работы и услуги. Исходя из наличия производственных мощностей, заказов потребителей и заключенных договоров о поставках, предприятие устанавливает объем производства продукции по номенклатуре в натуральном выражении.

На предприятии действует три специализированных цеха по производству продукции, это:

1. цех основного производства – по выпечке хлеба;
2. цех по производству булочных изделий;
3. цех по производству кондитерских изделий.

Все цеха промышленного предприятия делятся на основные, вспомогательные, обслуживающие и побочные.

В основных цехах выполняется определенная стадия производственного процесса по превращению сырья и материалов в готовую продукцию.

Задачей вспомогательных цехов является обеспечение нормальной, бесперебойной работы цехов основного производства.

Побочные цеха занимаются утилизацией отходов.

Основные средства - один из важнейших факторов производственной деятельности предприятия. Их техническое состояние, движение и эффективное использование прямо влияют на конечные результаты хозяйственной деятельности предприятия. Рациональное использование основных фондов и производственных мощностей предприятия способствует улучшению всех

технико-экономических показателей, в том числе увеличению выпуска продукции, снижению ее себестоимости, трудоемкости изготовления.

В настоящее время предприятие располагает следующими производственными мощностями:

- 1) Линия ХПА-40 по выработке хлеба 1 сорта-32 тонны в сутки.
- 2) Печь ФТЛ-2 по выработке хлеба низших сортов (в т. ч. ржано-пшеничных), производительностью-12 тонн в сутки, линия значительно изношена.
- 3) Линия ППЦ-225 с сетчатым подом по выработке булочных изделий и хлеба подового производительностью 11 тонн в сутки;
- 4) Линия ПСХ-25 с сетчатым подом по выработке сухарных изделий-2,3 тонны в сутки. Требуется капитальный ремонт и последующей замены.

Производственный ассортимент ООО «Калязинский Хлебокомбинат» включает следующие группы хлебобулочных изделий:

- хлеб, в том числе:
- хлеб Дарницкий;
- хлеб белый;
- хлеб Введенский;
- Хлеб Зебра;
- Хлеб Кремлевский;
- Хлеб Рижский;
- Булочные (8 наименований);
- Пирог (5 наименований);
- Кондитерские (10 наименований).

Наибольший объем в выпуске продукции занимает хлеб. Кондитерские изделия предприятия включают: пряники, пирожные, торты, кексы, рулеты в ассортименте.

Производство хлеба осуществляется поточным методом. На линии в течение суток вырабатывается несколько сортов хлеба.

Для характеристики уровня организации и культуры производства необходимо знать величину производственного цикла – период времени с момента подготовки основного и дополнительного сырья до сдачи готовой продукции в хлебохранилище.

Длительность цикла хлебопекарного производства зависит от вырабатываемого ассортимента хлебных изделий, но не превышает 6-8 часов. Основными путями сокращения длительности производственного цикла в хлебопечении являются совершенствование технологии, приготовления теста путем ускорения его созревания в результате применения тестомесительных машин интенсивного замеса теста; увеличение дозировки пекарных дрожжей; применение молочной сыворотки, органических кислот, ферментов и других препаратов.

Для обеспечения выпуска хлебобулочных изделий высокого качества и необходимом количестве и ассортименте, выполнения установленных норм выхода готовых изделий и строгого соблюдения технологической дисциплины производства на предприятии производственно-технологической лабораторией разрабатывается технологический план. При его составлении рассчитывают технологические нормативы по каждому запланированному к выработке сорту изделий и по печам, закрепленным к этим сортам, а также проводят расчеты использования хлебопекарного оборудования (мукопросеивателей, дозировочной аппаратуры, тестомесительных машин с подкатными порционными дежами или тестоприготовительных агрегатов, тестоделительных и тестоформовочных машин, конвейерных шкафов расстойки теста и транспортных механизмов).

В своей работе лаборатория руководствуется нормативно-технологической документацией: ГОСТами, дополнениями и изменениями к ним.

## 2. Организационная структура управления

Организационная структура ООО «Калязинский Хлебокомбинат» на рисунке 1.

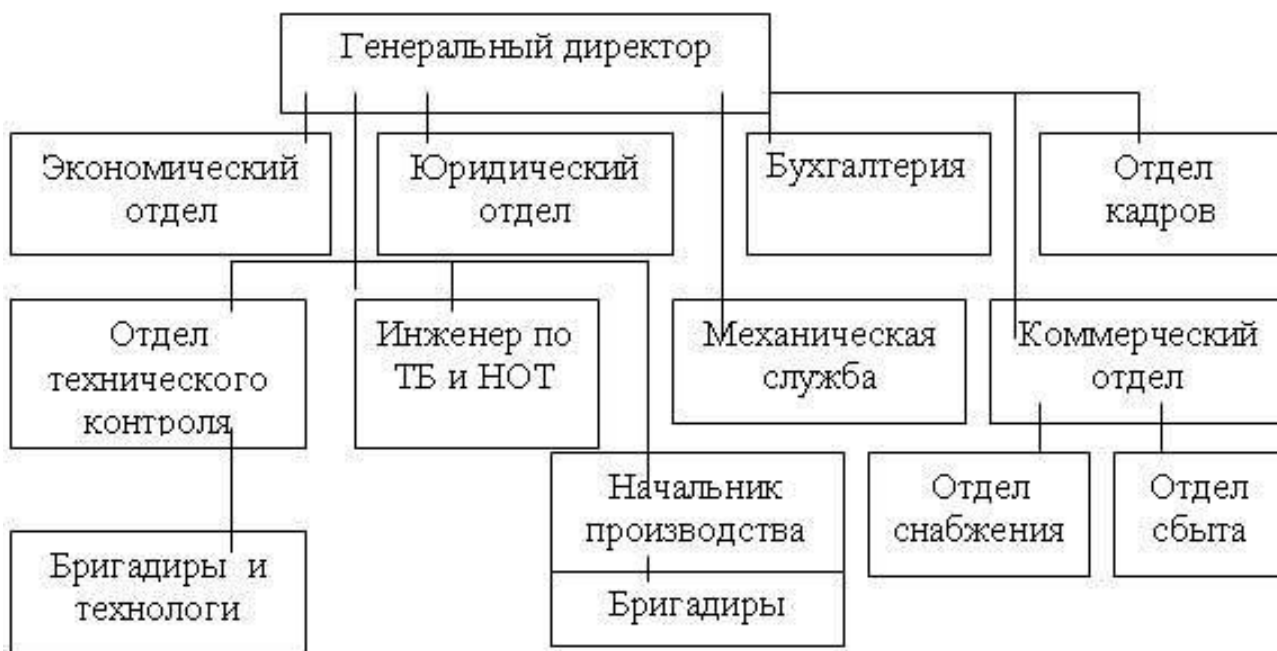


Рисунок 1 - Организационная структура ООО «Калязинский Хлебокомбинат»

Во главе всего хлебозавода стоит директор. Он решает самостоятельно все вопросы деятельности завода, Директор несет в пределах своих полномочий полную ответственность за деятельность хлебозавода, обеспечение сохранности товарно-материальных ценностей, денежных средств и другого имущества предприятия. Выдает доверенности, открывает в банках счета, пользуется правом распоряжения средствами.

Отдел снабжения обеспечивает хлебозавод бесперебойным снабжением сырья, материалов, топлива и т. д., обеспечивает их хранение, контролирует и регулирует состояние запасов материалов. Главными задачами отдела снабжения является ускорение оборачиваемости материальных ресурсов,

улучшение организации складского хозяйства, организация централизованного завода сырья и материалов.

Отдел сбыта занимается улучшением спроса и поиском рынка сбыта на продукцию через радио, телевидение, печать. Начальник отдела сбыта принимает непосредственное участие в заключении договоров на поставку продукции, осуществляет контроль за реализацией своевременных поставок продукции в торговлю в заказанном ассортименте и объеме, за соблюдением действующих условий поставки продукции. Начальник отдела сбыта контролирует работу склада готовой продукции – экспедиции.

Планово-экономический отдел совместно с бухгалтерией и другими подразделениями разрабатывает мероприятия по повышению эффективности производства, экономически обосновывая их целесообразность. В центре внимания планово-экономического отдела находятся вопросы по организации труда и управления: внедрение типовых проектов рабочих мест, определение норм выработки и расценок, калькуляция продукции, контроль расходования ФЗП и материальное поощрение, правильность применения форм и систем заработной платы.

Учет использования средств предприятия осуществляет бухгалтерия. Этот отдел ведет работу в области финансовых взаимоотношений с поставщиками сырья и материалов, потребителями заводской продукции и финансовыми органами.

Непосредственная связь между юридическим отделом и всеми другими отделами осуществляется через разработку документов правового характера и правовую помощь. Юрист предприятия участвует в рассмотрении вопросов дебиторской и кредиторской задолженности, принимает меры для ее ликвидации.

Мероприятия по охране труда и технике безопасности осуществляет инженер по ТБ и НОТ. Под его руководством разрабатываются проекты планов и мероприятий по улучшению условий труда на рабочих местах.



Контроль за технически правильную и бесперебойную эксплуатацию оборудования осуществляет механическая служба. Она следит за своевременным и качественным ремонтом печей, поточных машин, котлов и т. д., контролирует расход средств на ремонтные работы в соответствии со сметами.

Регулированием хода производства руководит начальник производства. Он обеспечивает ритмичности выпуска продукции в соответствии с заявками, поступающими с экспедиции в ассортименте, согласно заключенных договоров о поставках, контролирует подготовку производства к выпуску новой продукции, состояние и комплектность печей.

Контроль за качеством готовой продукции ходом всего технологического процесса осуществляет производственно-техническая лаборатория (ПТЛ). В лаборатории проверяют соответствие стандартам, технологическим условиям, удостоверениям качества поступающего на предприятие и непосредственно в производство основного сырья (муки) и вспомогательных материалов, определяют влажность и хлебопекарные свойства муки, дают заключение о качестве муки и готовой продукции.

За состоянием трудовой дисциплины и соблюдением работниками правил внутреннего трудового распорядка следит отдел кадров. Отдел также ведет работу по набору рабочей силы, учету и отчетности на хлебозаводе.

Все отделы подчиняются и согласуют свою работу на прямую с генеральным директором предприятия.

### 3. Содержание и основные направления деятельности менеджера

Практика проходила в отделе снабжения.

В должности менеджера (ассистента) отдела снабжения.

С целью решения проблем повышения качества на предприятии внедрена система менеджмента качества, которая позволяет осуществить управление качеством на всех этапах процесса производства.

Здесь маркетинговая служба представлена отделом снабжения.

Организационная структура отдела маркетинга состоит: начальник отдела, старший менеджер, 2 менеджера, а также внештатные работники, которые выполняют простую работу.

Взаимодействует с другими службами (бухгалтерия и производство). Сотрудниками бухгалтерии осуществляется оперативный учет финансовых потоков и хозяйственных операций, контроль за документооборотом и анализ финансово-хозяйственной деятельности организации.

На предприятии все права и обязанности исполнителей определены, но допускается творческий подход, то есть при получении задания руководитель дает возможность подумать, как это сделать наиболее лучшим образом.

Планирование:

Хлебозавод планирует увеличить объем выпуска продукции и тем самым расширить сеть сбыта. Планирует заключение новых договоров на поставку сырья для выпечки хлеба. Также в скором будущем на хлебозаводе будет открыт ларек по продаже без посредников своей продукции по доступным ценам.

Контроль:

Регулярно проводится текущий контроль, что дает возможность своевременно устранять надвигающиеся локальные кризисы и проблемы. На хлебозаводе ежемесячно ведется табель учета рабочего времени, который в дальнейшем является основанием для начисления оплаты труда работникам, т.к. в нем отражается и фиксируются все данные об отработке сотрудниками полностью рабочих дней, а также их не выхода на работу и т.д. Анализ

применяемых в обществе методов управления позволяет сделать вывод об их эффективности.

Такой эффективности достигает применение организационно-распорядительных методов управления. Благодаря наличию должностных инструкций в обществе каждый работник имеет четкое представление о своей работе: инструкции по технике безопасности и пожарной охране позволяют избегать серьезных несчастных случаев.

Организационное нормирование также приносит пользу, четко определяя объемы работ каждого работника.

Мотивация:

Также, в компании прекрасное отношение к людям, руководители всегда с пониманием относятся к просьбам сотрудников, и, конечно же, для эффективного стимулирования применяются денежные вознаграждения-премии.

На хлебозаводе хорошо поставлена система контроля и мотивации сотрудников, благодаря прекрасным организаторским способностям директора фирмы, он эффективно работает и развивается на рынке. Применение социально-психологических методов повышает эффективность работы, так как в коллективе создается благоприятный и здоровый климат, что способствует единению действий в организации. Таким образом, можно сказать, что хлебозавод имеет благоприятные перспективы для дальнейшего эффективного развития.

Стили руководства:

Руководитель использует авторитарный и демократический стили руководства. Руководитель решает все важные вопросы, менее важные вопросы решают подчиненные. Руководитель доверяет подчиненным, интересуется их мнением. Сотрудники активно участвуют в принятии решений. Руководитель создает такие условия, при которых выполнение служебных обязанностей оказывается для персонала привлекательным, а успех служит вознаграждением.

Проанализировав деятельность работников хлебозавода я могу сделать следующие выводы: процесс производства хорошо налажен, что эффективно влияет на деятельность общества.

Полностью соблюдается режим работы общества всеми сотрудниками.

Психологический климат в коллективе положителен, что дает новые альтернативные возможности при организации деятельности для еще более слаженной и эффективной работы общества.

Достаточно на высоком уровне организована работа управленческого и вспомогательного персонала.

На предприятии соблюдаются все требования Трудового законодательства.

Своевременно проводится инструктаж по технике безопасности. О проведении регулярного инструктирования свидетельствуют журналы по технике безопасности с подписями всех работников.

На предприятии также имеются инструкции по технике безопасности для различных категорий персонала.

Права и обязанности специалистов общества регламентируются должностными инструкциями и трудовыми договорами, заключаемые со специалистами при найме их на работу.

Анализ соблюдения баланса прав и ответственности для должностных лиц позволяет сделать вывод, что баланс прав и ответственности на хлебозаводе поддерживается на высоком уровне.

Порядок работы персонала регулируется руководством.

Для всех работников установлены права и обязанности (инструкции для работников). От работников требуется строгое ее соблюдение.

## Заключение

Управление предприятием как вид профессиональной деятельности базируется на обоснованном применении управленческих технологий. Управленческая технология — это искусство, мастерство и умение осуществлять управленческое для достижения поставленных целей.

Труд менеджера не поддается нормированию из-за его многогранности и сложности, особенно в условиях перехода на рыночные отношения.

В ходе прохождения практики были изучена организационная структура предприятия, ее внутренние документы, был собран материал, необходимый для написания отчета.

Данная практика является хорошим практическим опытом для дальнейшей самостоятельной деятельности. За время пройденной практики я познакомился с новыми интересными фактами. Закрепил свои теоретические знания на практике, лучше ознакомился со своей профессией.

## Список литературы

1. Абрюшина М. С. Экономика предприятия: учебник – М.: Дело и Сервис, 2013. – 528 с.
2. Абдукаримов, И.Т. Анализ финансового состояния и финансовых результатов предпринимательских структур: Учебное пособие / И.Т. Абдукаримов, М.В. Беспалов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 215 с.
3. Агекян Л. С. Содержание анализа финансового состояния организации и решения, принимаемые на его основе [Текст] / Л. С. Агекян // Молодой ученый. — 2015. —329-331 с.
4. Байдаирова К. Б. Оценка финансового состояния организации [Текст] / К. Б. Байдаирова, М. С. Исакова // Молодой ученый. — 2014. —244-246. с.
5. Куликов, Ю.А. Организационная культура и система менеджмента качества/Ю.А. Куликов // Менеджмент в России и за рубежом – 2012. – 5-11 с.
6. Маркарьян, Э.А. Экономический анализ хозяйственной деятельности: Учебное пособие / Э.А. Маркарьян, Г.П. Герасименко, С.Э. Маркарьян. - М.: КноРус, 2013. - 536 с.
7. Маслов Д. В. Кадры решают все: о корпоративной культуре и принципах менеджмента //Менеджмент сегодня. - 2010. - N 2. - 84-110 с.
8. Савицкая, Г.В. Анализ хозяйственной деятельности: Учебное пособие / Г.В. Савицкая. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 284 с.
9. Управление человеческими ресурсами; 5 уроков эффективного HR-менеджера; Макаров И.К., М-Дело; 2011. - 232 с.