

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра _____

ЩОДЕННИК-ЗВІТ

професійної практики
освітньо-кваліфікаційного рівня „магістр”
галузь знань 18 «Виробництво та технології»
напрямок підготовки 181 «Харчові технології»

Студента _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

_____ курсу _____ групи

Підприємство (база практики) _____

Строки проходження практики _____

Керівник від підприємства _____

Допускається до захисту „ _____ ” _____ 20 ____ р.

Захищено з оцінкою _____

Залікова книжка № _____

„ _____ ” _____ 20 ____ р.

Біла Церква 20____

УДК 636/637

Затверджено
науково-методичною комісією
біолого-технологічного факультету
(Протокол № 3 від 14.11.2024 р.)

Укладачі: Мерзлов С.В., д-р. с-г. наук, Шурчкова Ю.О., д-р. техн. наук, Калініна Г.П.,
Гребельник О.П., канд. техн. наук.

Щоденник-звіт з професійної практики здобувачів вищої освіти другого (магістерського)
рівня галузь знань 18 «Виробництво та технології» напрям підготовки 181 «Харчові технології»/
За ред. С.В. Мерзлова – Біла Церква, 2024. – 34 с.

ЗМІСТ

	Стор.
Загальні положення щодо проходження професійної практики	4
Щоденник проходження практики	6
Індивідуальне завдання	7
Зміст проходження практики	8
Висновок керівника практики від підприємства	13
Висновки студента щодо проходження виробничої практики	13
Звіт про проходження виробничої практики:.....	14
Вступ	15
1. Загальна характеристика підприємства	16
2. Сировинна зона підприємства, логістика реалізації готової продукції	19
3. Характеристика відділів (цехів, ділянок) підприємства	20
4. Виробнича частина	22
5. Організація допоміжного виробництва:	26
6. Охорона праці та цивільної оборони на підприємстві	27
7. Екологія навколишнього середовища	28
8. Економіка і організація виробництва	29
9. Пропозиції щодо вдосконалення роботи підприємства	30
Висновки за результатами проходження практики	32
Список використаних літературних джерел	33

Загальні положення щодо проходження професійної практики

Технолог харчових виробництв (магістр) – це фахівець в галузі харчових технологій, який здійснює організаційно-управлінську діяльність з переробки продукції рослинництва та тваринництва.

Магістр повинен уміти:

- визначати оптимальну технологію харчових продуктів і організувати на її основі роботу підприємства;
- організовувати і обслуговувати технологічний процес виробництва харчових продуктів та їх реалізації;
- складати технологічні карти виробництва, здійснювати підбір і облаштування технологічних ліній виробництва харчових продуктів;
- аналізувати діяльність галузі та оцінювати економічну ефективність виробництва харчових продуктів;
- розробляти планові завдання для підрозділів харчової промисловості тощо.

Професійна практика є важливою складовою фахової підготовки технологів харчових виробництв. Основним завданням практики є формування відповідних практичних навичок та умінь зі спеціальності, запроваджувати у технологічній сфері загальні технологічні прийоми виробництва харчових продуктів. Це має органічно поєднуватись із закріпленням, розширенням і систематизацією одержаних теоретичних знань на основі вивчення ринкової економіки, організації праці і управління конкретного підприємства, отриманням практичного досвіду, розвитком професійного мислення, відпрацюванням умінь організаторської діяльності в умовах трудового колективу.

Практика передбачає вивчення всіх етапів виробництва харчових продуктів, починаючи з отримання сировини і закінчуючи реалізацією готової продукції.

Під час практики передбачено безпосередню участь студентів у виробничих процесах підприємств харчової промисловості, виконання ними завдань аналітичної, організаційно-управлінської, технічної та інженерної функцій.

За час практики студент збирає, систематизує та аналізує матеріал для написання щоденника-звіту.

Характер виконання кожним студентом робіт повинен періодично змінюватись з метою засвоєння ним всього циклу основних робіт з виробництва харчових продуктів.

Практика проходить відповідно до графіка навчального процесу та робочої програми практики.

Практику студенти повинні проходити на переробних підприємствах різної форми власності та в науково-дослідних інститутах. У випадках підготовки фахівців за цільовими договорами (контрактами) з підприємствами, організаціями, установами баз практик, передбаченими цими договорами (контрактами). Підбір підприємств як бази для проходження студентами практики проводять випускні кафедри, а список таких підприємств формують щорічно, переглядають і затверджують деканом факультету. Студенти можуть самостійно підбирати для себе місце проходження практики і пропонувати його кафедрам, деканату, представивши паспорт підприємства встановленої форми для укладання відповідних угод.

Студенти під час проходження практики на підприємствах зобов'язані:

- повністю виконувати завдання, передбачені програмою практики;
- підпорядковуватися чинним на підприємстві чи організації правилам внутрішнього розпорядку;
- вивчати і суворо дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
- нести відповідальність за виконану роботу та її результати і показувати приклад свідомого і сумлінного відношення до праці;
- брати активну участь у громадському, культурно-масовому житті підприємства, організації.

За час проходження практики студент, крім виконання програми, проводить експериментальні дослідження, збирає матеріали обліку для виконання випускної роботи. Тому керівник практики повинен запропонувати студенту тему дипломної роботи та розробити разом програму проведення наукових досліджень та збору необхідного матеріалу. Одержані результати студент доповідає на науковій студентській конференції.

Перед виїздом на практику зі студентами проводять інструктаж з охорони праці, виробничої санітарії та пожежної безпеки. Студенти одержують також направлення на практику та індивідуальне завдання керівника практики від навчального закладу.

Після прибуття на місце практики студент зобов'язаний звернутися до керівника підприємства і головного технолога та разом з ними скласти план-графік проходження практики на окремих об'єктах, який повинен відповідати програмі практики. При проходженні практики студенти, як правило, є поза штатом підприємства. Однак їх також можуть зарахувати на платні посади за профілем спеціальності; при цьому вони повинні також виконувати програму практики. Для обліку роботи за програмою практики, кожний студент-практикант зобов'язаний вести щоденник, який є вихідним матеріалом для складання звіту.

У щоденнику щодня студент занотовує запис про всі види виконаних робіт. Зокрема, записує зміст, місце та вид виконуваної роботи, її обсяг (години), одержані при цьому результати. Оскільки щоденник є одним з основних джерел матеріалу для оформлення звіту про проходження практики, в ньому доцільно записувати необхідні статистичні дані про діяльність підприємства та нотатки власних спостережень.

За результатами проходження практики студент складає письмовий звіт установленого зразку.

Звіт повинен відображати відомості про виконання студентом усіх розділів програми практики та індивідуального завдання.

Звіт оформлюють відповідно вимог, які встановлені вищим навчальним закладом, з обов'язковим врахуванням ЕСКД (єдина система конструкторської документації). Він повинен бути чітко і акуратно написаний, ілюстрований достатньою кількістю таблиць, схемами, діаграмами, фотографіями тощо.

Керівництво практикою з боку навчального закладу проводить шляхом періодичних виїздів викладачів на місця практики.

Після закінчення практики студенту необхідно звернутися до керівника практики на підприємстві та підписати щоденник і звіт про проходження практики, зробити у відрядженні відмітку про вибуття та одержати письмову характеристику про технологічну і громадську діяльність.

Повернувшись після практики на навчання в заклад освіти, студент зобов'язаний впродовж 3-х навчальних днів здати в деканат звіт про проходження практики зі щоденником і характеристику з місця проходження практики, які будуть надіслані на відповідну кафедру для рецензування.

За результатами перевірки щоденників, звітів і роботи студентів на місці проведення практики викладач-керівник виставляє оцінку. За необхідності з окремими студентами проводять співбесіда щодо виконання завдання практики.

Загальні підсумки практики висвітлюють на конференції студентів чи семінарах, на які запрошують керівників і спеціалістів господарств-баз практики.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра _____

ЩОДЕННИК

проходження практики

студентом _____ курсу _____ групи

(прізвище, ім'я, по батькові)

Підприємство (база практики) _____

Строки проходження практики з “_____” _____ 20 р.

до “_____” _____ 20 р.

Біла Церква 20____

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Підпис керівника практики від навчального закладу _____

Зміст проходження практики

[illegible]

Дата	Зміст, місце виконання роботи та її облік

Дата	Зміст, місце виконання роботи та її облік

Дата	Зміст, місце виконання роботи та її облік

**Висновок керівника практики від підприємства
щодо виконання студентом програми практики**

(набуті практичні навички, обсяг виконаної роботи, участь у виробничому процесі, активність, відповідальність, допомога виробництву тощо)

Підпис керівника практики від підприємства _____

**Висновок керівника практики від навчального закладу
щодо виконання студентом програми практики**

Підпис керівника практики від навчального закладу _____

МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра _____

ЗВІТ З ПРАКТИКИ

студента (ки) _____ курсу _____ групи

(прізвище, ім'я, по батькові)

у _____

(підприємство)

Строки проходження практики з “_____” _____ 20 р.

до “_____” _____ 20 р.

Біла Церква 20____

ВСТУП

Вказати актуальність теми, обґрунтуйте важливість харчової промисловості та конкретного напрямку/продукту, який ви вивчали на практиці. Наприклад, важливість забезпечення якості та безпеки харчової продукції.

Мета практики: Чітко сформулюйте, чого ви прагнули досягти під час практики (наприклад, ознайомитися з технологічними процесами, вивчити обладнання, освоїти методи контролю якості, закріпити теоретичні знання).

Завдання практики: Деталізуйте кроки, які були виконані для досягнення мети (наприклад, вивчити схему виробництва, проаналізувати роботу певних апаратів, провести лабораторні аналізи, виявити можливі недоліки технології).

Об'єкт і предмет дослідження: (Об'єкт: Виробничий процес на конкретному підприємстві (назва підприємства). Предмет: Технологічні процеси виробництва певної продукції, обладнання, системи контролю якості.)

Загальна характеристика підприємства

Описати:

Загальна характеристика підприємства

Повна назва підприємства, організаційно-правова форма.

Коротка історія та основні етапи розвитку.

Основні види діяльності та асортимент продукції, що виробляється.

Організаційна структура управління підприємством: (можна додати схему)

Опишіть, як організоване управління, хто за що відповідає.

Розташування, виробничі потужності, кількість працівників.

Наявність сертифікатів якості (ISO, HACCP тощо), якщо є.

Місія та стратегічні цілі підприємства (якщо відомо).

Опишіть основні етапи виробництва харчових продуктів, починаючи від отримання сировини до постачання готової продукції споживачу.

У вашому описі зверніть увагу на такі аспекти: отримання та зберігання сировини, первинна обробка сировини, технологічна обробка (приготування, пастеризація, ферментація тощо), фасування та пакування продукції, зберігання готової продукції та транспортування та реалізація.

Складіть короткий опис кожного етапу.

2. Сировинна зона підприємства

Описати:

Характеристика сировини та допоміжних матеріалів

Перелік основної сировини: (наприклад, молоко, м'ясо, зерно, овочі, фрукти) – для конкретного продукту/цеху.

Вимоги до якості сировини: Згідно з ДСТУ, ТУ, внутрішніми стандартами підприємства.

Показники якості сировини: Фізико-хімічні, мікробіологічні (зазначте основні).

Умови приймання, зберігання та підготовки сировини до виробництва.

Види сировини, яку використовує підприємство у виробництві, джерелами її постачання, умовами зберігання, а також вимогами до якості.

Визначити основні види сировини, що надходять на підприємство для виготовлення харчової продукції.

Для кожного виду сировини вказати за можливості: назву та походження (місце постачання, постачальник), коротку характеристику (фізичні/хімічні властивості, сорт, клас тощо), вимоги до якості (за державними стандартами, технічними умовами тощо), умови транспортування та зберігання, частоту та обсяги постачання, методи вхідного контролю якості сировини, виявити, як сировинна база впливає на якість кінцевої продукції.

Опис допоміжних матеріалів: (наприклад, закваски, спеції, пакувальні матеріали) та вимоги до них.

[illegible]

4. Виробнича частина

4.1 Відділ контролю якості сировини, матеріалів та готової продукції

Описати: роботу лабораторій (назвати всі існуючі на підприємстві лабораторії) – умови відбору проб на аналізи, ведення документації в лабораторії, оснащеність лабораторії, вимоги до реактивів, умови їх зберігання, описати основні методи дослідження сировини і готової продукції, як контролюють допоміжну сировину, які вимоги до якості сировини та готової продукції, вказати нормативні документи, описати роботу мікробіологічної, хімічної та радіологічної лабораторії (якщо такі є). В розділі слід висвітлити роль сертифікації у підвищенні якості і безпечності продукції відповідно до сучасних вимог сертифікації в Україні, вказати схему сертифікації на підприємстві і обґрунтувати її вибір, навести зразки гігієнічних висновків і сертифікатів відповідності на окремі продукти підприємства. Контроль якості та безпеки продукції. Описати системи контролю якості на підприємстві: вхідний контроль: Контроль сировини, матеріалів. Операційний контроль: Контроль на кожній стадії технологічного процесу. Вихідний контроль: Контроль готової продукції.

Надати перелік основних показників якості та безпеки готової продукції (фізико-хімічні, мікробіологічні, органолептичні) згідно з нормативною документацією. Методи контролю: Які методи та обладнання використовуються для проведення аналізів. Система простежуваності продукції (якщо є). Роль систем HACCP, ISO 22000 (якщо впроваджені) у забезпеченні безпеки.

Таблиця 4.1. Показники контролю якості сировини, готової продукції і матеріалів (вказати продукт)

[illegible]

Описати Навести товарознавчу оцінку та органолептичну характеристику продукції. Керуючись нормативними документами, вказати показники якості готового продукту (у вигляді таблиці)

Таблиця 4.2. Нормативні показники якості готового продукту

Нормативний показник	Межі значень

Вказати можливі випадки відхилення якості, дефекти чи вади продукту, причини виникнення і способи уникнення чи усунення.

4.2 Основне виробництво

Описати: технологічний процес виробництва (конкретного продукту/лінії)

Технологічну схему виробництва: Обов'язково надати блок-схему технологічного процесу. Послідовний опис стадій виробництва: Для кожної стадії: Назва стадії: (наприклад, приймання молока, пастеризація, заквашування, дозрівання, фасування). Призначення стадії: Що відбувається на цьому етапі. Технологічні параметри: Температура, час, тиск, вологість тощо. Використовуване обладнання: Назва, призначення, принцип дії. Контроль процесу: Які показники контролюються на даній стадії та яким чином. Опис санітарно-гігієнічних вимог на виробництві. Виробництво безвідходне чи ні? Куди діваються відходи?

Відповідно до індивідуального завдання повністю описати технологію продукту, починаючи з приймання сировини, описати кожну технологічну операцію, вказуючи всі параметри та режими, вказати принципову технологічну схему виробництва, особливості підготовки сировини, отримання проміжних продуктів та готової продукції, технічне оснащення окремих операцій та процесу в цілому, рівень механізації та автоматизації процесу, складання рецептур, шляхи переробки харчових відходів та вторинної сировини.

Описати призначення миття і дезінфекції обладнання, послідовність миття основного технологічного обладнання (за основу беруть технологічну інструкцію з миття обладнання та санітарні правила для підприємств).

В основі опису технологічного процесу має бути виробнича інструкція. Вказати опис технологічних операцій за вимогами нормативної документації на органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники

5. Організація допоміжного виробництва

Описати: схеми забезпечення підприємства водою, парою, холодоносіями, електроенергією, паливом; вказати обладнання та його виробничі потужності; засоби економного використання енергоресурсів; вказати підприємства-постачальники енергоносіїв, вказати на кресленні генерального плану підприємства і плану промислового майданчика підприємства, зведеного плану інженерних мереж, позначити вулиці, розу вітрів, зелені насадження тощо. Вказати тип будівлі, загальну площу, складські приміщення, вказати способи очищення використаної води, підготовки питної та технічної води.

Виконати креслення на форматі А4 (відповідно до обраного масштабу) вклеїти в звіт.

6. Охорона праці та цивільного захисту на підприємстві

Описати: Охорону праці та екологічну безпеку. Загальні вимоги до охорони праці на харчовому підприємстві. Основні небезпечні та шкідливі виробничі фактори в цеху/на ділянці, де проходила практика. Заходи з профілактики виробничого травматизму та професійних захворювань. Правила пожежної безпеки.

7. Екологія навколишнього середовища

Описати: основні джерела забруднення навколишнього середовища від виробництва та заходи, які застосовують при охороні і очищенні навколишнього середовища: відведення та очищення стоків, викидів та відходів виробництва тощо.

Екологічні аспекти виробництва: якість стічних вод, вказати способи очищення використаної води, підготовка питної та технічної води, оцінка стану повітря та його способи очищення повітря. Екологічні аспекти виробництва: Заходи щодо зменшення впливу на довкілля. Системи очищення стоків, утилізації відходів.

8. Економіка і організація виробництва

Описати аналіз конкретних показників, які характеризують фінансовий стан та економічну ефективність, дати детальний аналіз економічних показників та висновки роботи підприємства або організації, де проходила практика. (Показники фінансового стану: основні балансові показники, капітал, ліквідність, прибутковість та ін. Показники економічної ефективності: прибутковість, рентабельність, продуктивність, ефективність використання ресурсів та ін.) Обсяг виробництва, собівартість, виручка, прибуток, рентабельність, продуктивність праці, фондівіддача, капітальні вкладення, оборотні кошти тощо

9. Пропозиції щодо вдосконалення роботи підприємства

Вказати виявлені проблеми, недоліки та "вузькі місця" в технологічному процесі, роботі обладнання, системі контролю якості.

Вказати обґрунтовані пропозиції щодо вдосконалення технологічного процесу та можливості оптимізації технологічних режимів, модернізації або заміни обладнання; впровадження нових технологій/рецептур; удосконалення системи контролю якості; заходи з енергозбереження та ресурсозбереження; підвищення кваліфікації персоналу; зменшення відходів.

Висновки студента щодо проходження практики

Дати коротке узагальнення основних результатів практики. Підтвердження досягнення поставленої мети та завдань. Особиста оцінка отриманого досвіду та знань.

[illegible]

Підпис студента _____

Список використаних літературних джерел:

**ЩОДЕННИК-ЗВІТ
з професійної практики**

Мерзлов Сергій Віталійович
Шурчкова Юлія Олександрівна
Калініна Галина Петрівна
Гребельник Оксана Петрівна