

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Чернігівський національний технологічний університет
Навчально-науковий інститут управління та адміністрування
Факультет проектного менеджменту, управління якістю та життєзабезпечення
Кафедра харчових технологій

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

**Програма ознайомчої практики
на харчових підприємствах
для студентів
спеціальності 181 «Харчові технології»**

на засіданні кафедри
харчових технологій
Протокол №6
від «03» березня 2016 р.

Харчові технології. Програма ознайомчої практики на харчових підприємствах для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / Уклад.: Городиська О.В., Ксенюк М.П., Сиза О.І., – Чернігів: ЧНТУ, 2016. - 13 с.

Укладачі: Городиська Олена Володимирівна, асистент
Ксенюк Марія Павлівна, старший викладач
Сиза Ольга Іллівна, доктор технічних наук, професор

Відповідальний за випуск: Сиза Ольга Іллівна завідувач кафедри харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Рецензент: Хребтань Олена Борисівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства та комерційної діяльності Чернігівського національного технологічного університету

Видання подається в авторській редакції

ЗМІСТ

Вступ.....	4
Мета і завдання практики.....	4
Організація практики.....	5
Керівництво практикою.....	6
Зміст практики.....	8
Вимоги до звіту з практики.....	9
Оцінювання результатів практики.....	10
Рекомендована літератури.....	12

ВСТУП

Програма ознайомчої практики є базовим нормативним документом, який визначає вимоги до організації та проходження практики студентами першого курсу з галуззі знань 18 « Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання.

За навчальним планом тривалість ознайомчої практики становить 2 тижні і проходить у другому семестрі на першому курсі.

Під час проходження ознайомчої практики студенти повинні отримати загальні уявлення про майбутню спеціальність, галузі харчової промисловості та виробничі підприємства харчових виробництв.

Дана програма містить вимоги до організації практики, рекомендації з її проходження для студентів та їх керівників.

Студентів направляють на практику до вивчення теоретичного курсу з професійних дисциплін навчального плану, з метою ознайомлення з особливостями підготовки фахівців галузі, організацією роботи харчових виробництв та напрямками їхньої діяльності.

Загальне навчально-методичне та наукове керівництво практикою здійснює кафедра харчових технологій ЧНТУ, безпосереднє керівництво – викладачі кафедри.

Базами практики можуть бути середні та великі підприємства різних форм власності які здійснюють свою діяльність в галузі харчових виробництв.

МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Ознайомчу практику на I курсі студенти проходять на підприємствах харчової промисловості з найбільш повними та сучасними технологічними схемами виробництва з метою ознайомлення з основним виробництвом, технологічними процесами, устаткуванням, сировиною, напівфабрикатами і готовою продукцією та проведенням технохімічного і мікробіологічного контролю на харчових підприємствах.

Метою ознайомчої практики є одержання первинних професійних знань за фахом у процесі ознайомлення з підприємствами харчової промисловості.

Завдання ознайомчої практики:

- ознайомлення з основними підрозділами та службами підприємства;
- вивчення асортименту продукції, що виготовляється;
- ознайомлення з роботою та технологічним устаткуванням цехів, основними технологічними процесами виробництва;

- ознайомлення з виробничо-господарською діяльністю підприємств та контролю виробництва, охорони праці та навколишнього середовища;
- ознайомлення зі спеціальною літературою.

У результаті проходження ознайомчої практики студенти повинні:

Знати:

- види сировини і асортимент продукції, що виробляється на підприємстві;
- загальну структуру і організацію підприємств, забезпечення підприємств сировиною, допоміжними матеріалами;
- основні технологічні процеси та обладнання для виробництва хлібобулочних, макаронних, кондитерських та молочних виробів;
- заходи з організації технохімічного контролю сировини, напівфабрикатів та готових виробів;
- вимоги до охорони праці та навколишнього середовища і техніки безпеки.

Уміти: дати загальну характеристику основних технологічних ліній та їх апаратного оформлення, скласти функціональну схему технологічних процесів; розбиратися в основних термінах і визначеннях, що вживаються на виробництві; виконувати окремі (нескладні) операції по обслуговуванню технологічного устаткування.

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

Перед початком ознайомчої практики передбачається проведення зборів із студентами, де розглядаються організаційні питання: правила та порядок проходження медогляду, закріплення студентів за базами практики, строки проходження ознайомчої практики, права та обов'язки студентів під час проходження ознайомчої практики на виробничих підприємствах, правила ведення та оформлення щоденника з ознайомчої практики.

Перед від'їздом на практику студентам видають направлення на підприємство, щоденник і програму практики. Студенти відбувають на практику згідно з наказом по університету, в якому зазначено підприємство, де відбувається практика, термін її проходження та керівник практики від університету.

Студент зобов'язаний з'явитися на базу практики у перший календарний день практики, у відділі кадрів підприємства пред'явити направлення на практику, пройти необхідні інструктажі та узгодити нагальні питання з керівником практики.

На виробничому підприємстві, згідно з наказом, призначається керівник практики, який здійснює загальне керівництво студентами, а також безпосередні керівники підрозділів із числа інженерно-технічного персоналу підприємства.

Наприкінці практики студент здає керівникові практики від підприємства щоденник, де зазначено обсяг виконаних робіт студентом та письмовий звіт, складений згідно з програмою практики.

КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ

Обов'язки керівника практики від університету

В обов'язки керівника практики від університету перед початком практики (за 10–15 днів) входить:

- проведення організаційних зборів;
- ознайомлення з наскрізною програмою практики;
- контроль отримання студентами необхідних документів (направлення, програми, щоденник), видає студентам індивідуальні завдання, інформує студентів про місце знаходження бази практики.

Під час проведення практики на підприємствах керівник практики від університету:

- організує екскурсії на харчові підприємства;
- надає студентам допомогу в перший день практики в зарахуванні їх на підприємство для проходження практики, в інструктажі з техніки безпеки та охорони праці, в одержанні перепусток на підприємство;
- забезпечує зустріч і знайомство студентів з керівником практики від підприємства;
- погоджує з керівником практики від підприємства календарний план-графік проходження практики і зміст всіх індивідуальних завдань студентів;
- регулярно зустрічається зі студентами;
- вивчає останні досягнення науково-технічного прогресу, які впроваджені у технологічний процес підприємства;
- залучає студентів до проведення профорієнтаційної роботи на підприємстві та в місцевих школах.

У період завершення практики керівник практики від університету:

- перевіряє виконання студентами індивідуальних завдань і звітів з практики та бере участь у комісії з їх захисту;

Прибуття та вибуття студента, а також призначення керівників практики від підприємства оформляють наказом по підприємству, в якому визначають терміни проходження практики в цехах, підрозділах і службах.

Обов'язки керівника практики від підприємства

Керівник практики від підприємства організовує і контролює повсякденно роботу студентів, а саме:

- всебічно сприяє дотриманню студентами графіка та виконанню програми

практики;

- ознайомлюється зі звітами студентів, надає відгук у щоденнику про результати проходження практики і попередню оцінку.
- організовує інструктаж з техніки безпеки, охорони праці, санітарної гігієни;
- знайомить з правилами внутрішнього трудового розпорядку;
- знайомить із структурою підприємства, впровадженнями досягнень науки і техніки;
- закріплює студентів за провідними фахівцями, згідно з графіком проходження практики;
- забезпечує своєчасне постачання студентів необхідними матеріалами (інструкціями, нормативною документацією, літературою, розрахунками, кресленнями);
- консулює з виникаючих питань практики;
- надає допомогу в постановці окремих завдань, які вимагають теоретичного і практичного рішення на підприємстві;
- контролює підготовку студентами звітів з ознайомчої практики;
- робить висновок про якість звіту, виконання практики і здобуття студентами знань і навичок професійної підготовки фахівця.

Безпосереднє керівництво практикантами в цехах і на окремих ділянках виробництва здійснюють керівники цехів і підрозділів, провідні фахівці. Вони ж організовують роботу студентів на робочих місцях.

Обов'язки студента-практиканта

Студент повинен ознайомитися з правилами внутрішнього розпорядку на підприємстві, одержати інструктаж з правил техніки безпеки і пожежної безпеки і суворо дотримуватися їх під час всієї практики та екскурсій.

В обов'язки студента при проходженні практики входить:

- своєчасне прибуття на місце практики і виконання її програми;
- неухильне підпорядкування правилам внутрішнього розпорядку підприємства;
- сурове виконання правил охорони праці і виробничої санітарії;
- виконання в повному об'ємі програми практики, написання звіту і готовність захищати його перед комісією на підприємстві і в університеті;
- ведення щоденника практики і робочого зошита для записів консультацій, технічних даних, ескізів і тому подібне;
- своєчасний і якісний захист звіту з практики.

Студенти, що не виконали програму практики, отримали негативні відгуки від керівника практики, отримали незадовільну оцінку при захисті звіту, можуть бути рекомендовані кафедрою до відрахування.

ЗМІСТ ПРАКТИКИ

Метою ознайомчої практики є ознайомлення з галузями харчової промисловості їх майбутньої професійної діяльності, зокрема, хлібозаводами, кондитерськими, макаронними та молочними підприємствами, тощо.

Найважливішим завданням ознайомчої практики є прищеплення студентам любові до своєї майбутньої спеціальності, професійного патріотизму, ознайомлення з основними технологічними схемами виробництва.

На ознайомчій практиці студенти вивчають загальну характеристику підприємства, яка повинна включати: виробничу потужність, режим роботи, асортимент продукції, що виробляється, постачання сировиною, природним газом, електроенергією, теплом, холодом та ін., склад цехів, їх розміщення і взаємозв'язок. Під час ознайомчої практики студенти знайомляться з роботою підприємств харчової промисловості.

На виробничих підприємствах харчової промисловості студенти вивчають технологічні схеми виробництва напівфабрикатів і готової продукції, стадії технологічних процесів та їх параметри, підготовку основної і додаткової сировини до виробництва, призначення технологічного устаткування, яке застосовується, а також вимоги гігієни та санітарії під час технологічних процесів.

Зміст звіту про проходження ознайомчої практики

1. Загальна характеристика підприємства, структура управління:

- відомості про історію підприємства;
- територія підприємства (перелік основних та допоміжних виробничих споруд, їх призначення);
- структура та управління підприємством (схема).

2. Асортимент продукції, що виробляється, показники якості.

3. Отримання, зберігання і підготовка сировини до виробництва:

- транспортування сировини;
- зберігання основної та додаткової сировини, схема їх підготовки до виробництва;
- транспортування рідких видів сировини та борошна.

4. Технологія виробництва виробів (2-3 види, залежно від напрямку діяльності харчового підприємства):

- дозування сировини та напівфабрикатів;

- приготування та розробка напівфабрикатів – технологічні операції в процесах, принцип роботи устаткування, їх апаратурне оформлення, технологічні параметри;

- отримання готової продукції;

- пакування, зберігання та реалізація.

5. Основне устаткування виробничого підприємства

6. Виробнича лабораторія:

- організація технохімічного, мікробіологічного контролю;

- призначення лабораторії, методи лабораторного контролю сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

Література

Таблиця 1 - Календарний графік проходження ознайомчої практики на виробничому підприємстві

Зміст практики	Кількість днів
1. Екскурсії по підприємствах харчової промисловості міста	3
2. Загальне знайомство з базовим підприємством, інструктаж з охорони праці і техніки безпеки. Ознайомлення з цехами та підрозділами підприємства	1
3. Ознайомлення з асортиментом продукції, що виробляється на базовому підприємстві та показниками якості готових виробів	1
4. Ознайомлення із правилами зберігання і підготовки основної та додаткової сировини до виробництва	1
5. Ознайомлення з технологією виробництва харчової продукції, обладнанням технологічних ліній	2
6. Ознайомлення із діяльністю виробничої лабораторії підприємства	1
7. Оформлення звіту з ознайомчої практики	1
Всього	10
Захист звіту	Впродовж 2-3 днів після закінчення практики

ВИМОГИ ДО ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

Звіт необхідно готувати протягом усього періоду практики. Це важливо, щоб не розгубити інформацію, зібрану на конкретній ділянці роботи.

Звіт про практику повинен мати чітку будову, логічну послідовність і конкретність викладення матеріалу, точність формулювання.

До складу звіту входять: титульна сторінка, зміст, вступ, основна текстова частина, висновки, список використаних джерел інформації, додатки.

Звіт і щоденник про виконання програми практики оформляються відповідно до наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 29 березня 2012 року № 384, форма № Н-7.03

Звіт і щоденник студент пише власноруч чорним чорнилом чи пастою з одного боку аркуша паперу стандартного розміру, формат А1 (297x210 мм). Можна оформляти щоденник на комп'ютері.

Згідно з ДСТУ БА.2.4.-4-99 для текстового редактора Word рекомендовано таке оформлення: поля сторінки – верхнє і нижнє 2,0 см, лівє – 3 см, правє 1,5 см. Шаблон – нормальний (Normal). Основний текст набирають шрифтом (TimesNewRoman) нормального накреслення (Normal) розміром 12 pt з міжрядковим інтервалом 1,5 або розміром 14 pt з міжрядковим інтервалом 1.

Обсяг звіту з практики повинен становити не менше 30-35 сторінок рукописного тексту і відповідно 25-30 сторінок комп'ютерного тексту.

Після завершення практики всі розділи звіту підшивають відповідно до змісту, сторінки нумерують арабськими цифрами. Титульний лист включають в загальну нумерацію. У звіті виділяють розділи, підрозділи, пункти і підпункти. Порядковий номер розділу позначають арабськими цифрами з крапкою. Найменування розділу повинно бути коротким. Номер підрозділу складається з номера розділу і підрозділу, розділених крапкою (1.4; 2.1).

Звіт складають відповідно до програми практики. Інструкції, паспорти і інші документи в звіт не переписують, а додають у вигляді додатків.

Підручники, книги і іншу літературу використовують тільки для критичного аналізу техніки і технології на цьому підприємстві.

Основу звіту складають технологічні схеми виробництва, їх опис і аналіз достоїнств і недоліків. У звіт вносять оброблену інформацію (графіки, схеми, таблиці, ескізи та ін.).

Звіт оформляють за загальними правилами представлення рукописів при підготовці до друку (строго за змістом усі розділи звіту з цифровою рубрикацією). Виклад має бути лаконічним і логічним: виклад розділу, аналіз і висновки.

На підприємстві звіт перевіряють і після завершення його підписує керівник практики від підприємства з оцінкою і печаткою підприємства. Одночасно оформляють щоденник з практики (підписи, печатка).

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИКИ

Після закінчення практики студенти захищають на кафедрі звіт з ознайомчої практики. Знання, уміння та навички студента, здобуті під час проходження практики, оцінює спеціально створена комісія, призначена завідувачем кафедри із числа керівників практики (2-3 викладачі).

У процесі здачі звіту студент повинен вміти стисло висловити основні результати виконаної роботи, висновки і рекомендації, структуру і аналіз матеріалів, що включаються в звіт по практиці.

Підсумкове оцінювання проходження студентом практики проводять за єдиним модулем, для кожного із елементів якого встановлена максимальна та мінімальна кількість балів, які може отримати практикант. Передбачено різні форми контролю виконання елементів модулю. Оцінки за кожну позицію керівник практики від університету включає у підсумкову кількість балів, яка враховується під час підсумкового контролю.

Диференційований залік з практики проводить в усній формі комісія у визначений термін.

Студента допускають до складання заліку лише за наявності оформленого згідно з вимогами звіту практики, підписаного керівником.

Студента, який не виконав програму навчальної практики або одержав незадовільну оцінку, комісія може рекомендувати до відрахування.

Таблиця 2 – Критерії оцінювання практики студентів

Елементи модуля	Кількість балів		Форма контролю	Хто проводить контроль
	Мінімальна	Максимальна		
1. Виконання календарного графіку проходження практики	12	20	Поточний контроль	Керівник практики від підприємства. Керівник практики від кафедри
2. Повнота розкриття змісту завдань програми практики у звіті	12	20	Перевірка звіту	Керівник практики від кафедри
3. Добірка інформаційного матеріалу виробничого підприємства	6	10	Перевірка звіту	Керівник практики від кафедри
4. Дотримання термінів подання та захисту звіту на кафедрі	5	10	Перевірка графіку захисту	Керівник практики від кафедри, зав. кафедрою
5. Знання, уміння та навички за програмою ознайомчої практики	25	40	Залік в усній формі	Комісія із викладачів кафедри
Всього	60	100		

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова

1. Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв / Лісовенко О.Т., Руденко-Грицюк О.А., Литовченко І.М. – К.: Наукова думка, 2000. – 282 с.
2. Державні стандарти на сировину, готові вироби, методи відбору проб та методи аналізу
3. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва. – К.: Логос, 2002. – 365 с.
4. Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. – Київ: Руслана, 1998. – 416 с.
5. Рецептури. Технологічні інструкції. Хліб із різних сортів пшеничного борошна та їх сумішей. – К.: Укрхлібпром, 2009. – 87 с.
6. Рецептури. Технологічні інструкції. Хліб житній, житньо-пшеничний та пшенично-житній. – К.: Укрхлібпром, 2008. – 165 с.
7. Пащенко Л.П., Кульнева Н.Г., Демченко В.И. Новые дополнительные ингредиенты в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий. - Воронеж, 1999. – 87 с.
8. Ковэн С., Янг Л. Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам. – СПб.: Профессия, 2006. – 238 с.
9. Технологічні розрахунки у хлібопекарському виробництві (задачник): Навчально-методичний посібник / За ред.чл.кор. В.І.Дробот – К.; Кондор, 2010. – 440 с.
10. Домарецький В.А., Остапчук М.В., та ін. Технологія харчових продуктів: Підручник / За ред. д-ра техн. наук, проф. А.І. Українця. – К.: НУХТ, 2003. – 572 с.
11. Молоко та молочні продукти. Нормативні документи: Довідник / За ред. В.Л. Іванова. – Львів.: НІЦ Леонорм. – 2000. – 400 с.
12. Технологічні розрахунки у молочній промисловості / Поліщук Г.Є., Грек О.В., Скорченко Т.А. та ін.: Навч. Посіб. – К.: НУХТ, 2013. – 343 с.
13. Лабораторний практикум з технохімічного контролю підприємств молочної промисловості: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / В.О. Ромоданова. – К.: НУХТ, 2003. – 165 с.
14. Грек О.В., Скорченко Т.А. Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів: Навч. посіб.– К: НУХТ, 2009. – 235 с.
15. Твердохлеб Г.В., Сажинов Г.Ю., Раманаускас Р.И. Технология молока и молочных продуктов. – М.: ДеЛи принт, 2006. – 616 с.

Допоміжна

1. Купчик М.П., Гандзюк М.П. та ін. Основи охорони праці. — К.: Основа, 2000. — 416 с.

2. Маршалкин Г.А. Технология кондитерських изделий. — М.: Колос, 1994. — 543 с.
3. Медведев Г.М. Технология макаронних изделий. — С.Пб.: Гиорд, 2005. — 312 с.
4. Михелев А.А. Справочник по хлебопекарному производству, т 1. - М: Пищевая промышленность, 1997. - 368 с.
5. Крайнюк. А.М. Методи контролю якості харчової продукції. Навчальний посібник.— Суми: Університетська книга, – 2013.
6. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посіб. / О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова, Ж.А. Крутовий, М.О. Янчева, В.О. Коваленко, Л.А. Скуріхіна, Л.Р. Дмитрієвич, Л.Г. Зіборова, С.Л. Юрченко. – Суми: Університетська книга, 2012. – 520 с.
7. Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів: навчальний посібник/ за ред. чл.-кор. НААН В.І. Дробот – К.: Кондор-Видавництво, 2015. – 972 с.