

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи
Федір ТРИШИН

«_____» _____ 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Освітньо-професійна програма «Технології та управління молочним бізнесом»

2021 рік

РОЗРОБЛЕНО ТА ВНЕСЕНО: Одеська національна академія харчових технологій
(повне найменування закладу вищої освіти)

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: Н.А. Ткаченко, д-р техн. наук, професор;
Є.О. Котляр, канд. техн. наук, доцент;
Н.О. Дец канд. техн. наук, доцент.

1. Наскрізна програма практики схвалена *на засіданні кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси*

Протокол від «18» лютого 2021 року № 7

Завідувачка кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси

д.т.н., професор _____ Наталія ТКАЧЕНКО

«__» _____ 2021 року

2. Схвалено *Радою зі спеціальності*: 181 «Харчові технології»;
Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

Протокол від «__» _____ 2020 року № ____

«__» _____ 2021 року Голова _____ Катерина ІОРГАЧОВА

3. Схвалено *Комісією з дипломного, курсового проектування і практичної підготовки*

Протокол від «__» _____ 2021 року № ____

«__» _____ 2021 року Голова _____ Наталія ТКАЧЕНКО

4. Узгоджено з *Центром сприяння працевлаштуванню студентів і випускників*

«__» _____ 2021 року Директор _____ Ірина
БІЛЕНЬКА

5. Обговорено та рекомендовано до видання *Методичною радою ОНАХТ*

ВСТУП

Технологічна практика студентів, які навчаються за напрямом підготовки 181 «Технологія зберігання, консервування та переробки молока», є найважливішою частиною підготовки висококваліфікованих фахівців і проходить на передових підприємствах галузі з найбільш сучасною організацією підприємства, які є базами практики: ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат» м. Біла Церква; ТОВ «Данон Дніпро» м. Херсон; ВАТ «Звенигородський сироробний комбінат» м.Звенигородка Черкаська обл.; ВАТ «Кременчуцький міський молочний завод» м. Кременчук; ТОВ «Крижопільський сироробний завод»; ТОВ «Еліт» м. Сміла Черкаська обл.; ВКФ «Агромарін» м.Одеса, ТОВ «Гормолзавод», м. Одеса, ПАТ «Юрія», м. Черкаси, ПАТ «Житомирський маслозавод», м. Житомир, а також на підприємствах, з якими укладено індивідуальні договори.

Цей вид практики передбачає глибоке і всебічне вивчення технології й організації виробництва різноманітних видів молочної продукції, а також закріплення знань в області інженерного забезпечення підприємств.

Під час практики студенти повинні одержати практичні навички у виконанні окремих технічних операцій, вивчити технологію і прийняті на підприємстві технологічні схеми виробництва основної продукції, закріпити знання про права й обов'язки майстра, технолога, начальника цеху, головного інженера, директора заводу, ознайомиться з основною документацією з технологічного, мікробіологічного контролю, обліку і звітності на підприємстві.

Крім того, студенти повинні ознайомитися із заходами щодо економії матеріальних і трудових ресурсів, підвищення продуктивності та поліпшення умов праці, зниження собівартості продукції, техніки безпеки і вибухопожежної безпеки, із заходами щодо захисту навколишнього середовища, із роботою відділів постачання, реалізації і збуту продукції.

За час практики студенти повинні виконати всі вимоги програми практики, провести збір матеріалів для курсового проектування, активно включитися у виховну роботу в колективі, здобути навички суспільно-політичної роботи в колективі.

Наприкінці 6 семестру кафедра технології молока, жирів і парфумерно-косметичних заходів проводить із студентами виробничу нараду з питань організації і проведення виробничої практики і видає студентам такі документи:

- направлення на проходження технологічної практики;
- щоденник проходження практики;
- робочу програму технологічної практики.

Всі студенти до початку практики зобов'язані пройти медичну комісію в поліклініках м. Одеси, або в поліклініках за місцем проживання і одержати санітарну книжку, а також підготувати ксерокопії ідентифікаційного коду та паспорту.

У період практики студенти повністю підпорядковуються правилам внутрішнього розпорядку підприємства і зобов'язані виконувати всі вимоги, установлені для працівників даного підприємства. На студентів поширюється загальне трудове законодавство. Час перебування студентів на території підприємства визначається керівником практики від підприємства.

На підприємстві студенти зобов'язані показати зразкове відношення до праці, власності, дисципліни. При порушенні внутрішнього розпорядку підприємства або норм поведінки в побуті до студентів можуть бути застосовані різні міри громадського або адміністративного впливу, аж до відсторонення від практики, про що повідомляється ректорові академії. Ректор вирішує питання про можливість подальшого перебування студента в навчальному закладі.

Постійне керівництво практикою студентів здійснює керівник практики, призначений наказом по підприємству із числа провідних його спеціалістів. Він організовує для студентів екскурсії по цехах, відділах і території підприємства. Студент складає календарний план проходження практики відповідно до календарного графіку (Додаток А), у якому вказує вид роботи і тривалість перебування в кожному цеху (відділі) підприємства. Календарний план записується до щоденнику практики.

Керівник практики від академії зобов'язаний надавати методичну допомогу керівникові практики від підприємства, забезпечити його всією необхідною методичною літературою для виконання програми практики, брати участь в організації побуту студентів і складанні календарних планів і графіків.

Під час практики студент веде докладні записи в робочих зошитах, а в щоденнику – короткі записи про виконання календарного графіка проходження практики.

По закінченні практики студенти оформлюють щоденник, у якому відмічають етапи проходження практики, а також звіт з практики, необхідний для курсового проектування та складають диференційований залік. При оформленні звіту з практики, користуючись особистими спостереженнями, студенти відзначають свої пропозиції та рекомендації для покращення постановки роботи на виробничо-технічних ділянках підприємства. Про свої пропозиції, з метою їх обговорення, студент повинен особисто доповісти керівнику практики від підприємства. Звіт з технологічної практики, складений індивідуально кожним студентом, повинен бути перевірений керівниками практики від підприємства та академії, а також завірений печаткою підприємства.

Студент, який не виконав програму практики, одержав негативний відзив про роботу або незадовільну оцінку при захисті звіту, відраховується з академії.

1. Мета та завдання технологічної практики

Студенти проходять виробничу практику на діючих підприємствах за календарним графіком навчального процесу (у 7 семестрі на протязі 4

тижнів) під керівництвом викладачів кафедри ТМОЖПтаІК.

Мета технологічної практики:

- закріплення знань, отриманих студентами при вивченні теоретичних курсів «Науково-практичні основи технології молока і молоковісних продуктів», «Технології молока і молоковісних продуктів», «Технологічне обладнання підприємств молочної промисловості», «Хімія і фізика молока і молоковісних продуктів», «Комплексна переробка ВМР»;
- самостійне вивчення технології, техніки та організації виробництва на підприємствах;
- збір інформації для виконання дослідницької роботи, придбання практичних навичок по самостійному виконанню технологічних операцій.

Завдання технологічної практики:

- вивчення структури та організації підприємства;
- ознайомлення із розміщенням і взаємним ув'язуванням основних будівель і споруд підприємства;
- знайомство з основними техніко-економічними показниками роботи підприємства, розрахунками собівартості продукції, шляхами її зниження;
- вивчення та аналіз схем технологічних процесів виробництва молочної продукції;
- знайомство з проектною, технічною, технологічною та іншими видами нормативної документації для її подальшого застосування у практичній діяльності, а також при виконанні курсового проекту та науково-дослідної роботи;
- вивчення принципів роботи основного технологічного обладнання підприємства;
- збір матеріалів для УДРС і курсового проектування;
- вивчення питань з охорони праці і навколишнього середовища;
- вивчення документації з обліку і звітності розходу сировини і виходу готової продукції;
- ознайомлення з функціями виробничо-технологічної лабораторії, приладами та лабораторним обладнанням для визначення якості сировини і готової продукції;
- здобуття практичних навичок на робочих місцях у якості майстра, інженера-технолога.

2. Зміст технологічної практики

2.1. Загальне знайомство з підприємством, історія його розвитку, виробнича програма, креслення генерального плану;

2.2. Характеристика генерального плану, основних виробничих цехів і споруд, складського господарства, приймальних і відпускних пристроїв;

2.3. Асортимент продукції, призначення, оцінка харчової і біологічної цінності;

2.4. Вивчення вимог до якості сировини, її хімічного складу та правил її приймання;

- 2.5. Рецептури та показники якості готової продукції;
- 2.6. Вивчення технології виробництва молочної продукції;
- 2.7. Лінії підготовки сировини та виробництва готової продукції;
- 2.8. Характеристика технологічного, транспортного, холодильного тощо обладнання, встановленого на підприємстві, його конструктивних елементів, принципів роботи, обслуговування, типових неполадок та методів їх усунення;
- 2.9. Правила техніки безпеки і охорони праці, вибухопожежобезпеки, заходи з охорони навколишнього середовища підприємства та організації цивільного захисту в надзвичайних ситуаціях.

3. Вимоги до оформлення звіту

На підставі записів у робочих зошитах складається звіт з практики.

Звіт містить пояснювальну записку і графічний матеріал. Пояснювальна записка повинна бути написана на одній стороні аркуша А4 формату (297x210 мм), з полями: ліворуч 20 мм, праворуч та вгорі – по 5мм, знизу – 15 мм. Робоча частина листа обмежується рамкою зі штампом знизу (15x110 мм), у правій частині якого ставиться номер сторінки. Також можна друкувати звіт на комп'ютері в текстовому редакторі MS Word (шрифт – Times New Roman, кегель – 14, стиль – звичайний, інтервал – 1,5). В пояснювальній записці освітлюються питання, перераховані в розділі 2 дійсної програми, із зазначенням у заголовках відповідних розділів.

Графічна частина звіту повинна включати генеральний план підприємства (М 1:500 або 1:1000), план заводу або цеху (М 1:50, 1:100, 1:200) за вказівкою керівника практики від кафедри з розміщенням обладнання і схеми технологічних процесів основного асортименту продукції у векторному та апаратурному оформленні.

Звіти з виробничої практики повинні бути складені індивідуально кожним студентом, перевірені і підписані керівником практики від підприємства та завірені печаткою цього підприємства.

До звіту повинні бути прикладені: щоденник, підписаний і завірений керівником підприємства, і характеристика, видана керівником практики від підприємства.

Література

1. Анцыпович И.С. Охрана природы на предприятиях мясной и молочной промышленности – М.: Агропроиздат, 1985.
2. Беляев В.В. Охрана труда на предприятиях мясной и молочной промышленности – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982.
3. Відомчі норми технологічного проектування. Підприємства по переробці молока. ВНТП СГіП-46-24.95
4. ГОСТ 2.301-68 «ЕСКД. Форматы».
5. ГОСТ 2.307-68 «ЕСКД. Нанесение размеров и предельных отклонений».
6. Гришин М.А., Карпович А.А. Комплексная переработка молочного сырья: Учеб. пособие. – К.: УМК ВО, 1991.
7. ДСТУ БА 2.4-4-95 (ГОСТ 21.101-93) «Основні вимоги до робочої документації».
8. Інструкція щодо організації виробничого мікробіологічного контролю на підприємствах молочної промисловості / НААН; Ін-т прод. ресурсів НААН. – К.: ННЦ «ІАЕ», 2014 – 372 с.
9. Инструкция по теххимическому контролю на предприятиях молочной промышленности [Текст]. – М.: 1988. – 112 с.
10. Поліщук, Г.Є. Технологія морозива [Текст] / Г.Є.Поліщук, І.С.Гудз. – К.: Фірма «ІНКОС», 2008. – 220 с.
11. Ромоданова В.О. Технохімічний контроль підприємств молочної промисловості. Навчальний посібник для студентів за напрямом підготовки «Харчова технологія та інженерія» / В.О.Ромоданова, Т.А.Скорченко, Т.П.Костенко, В.Є.Зубков. – Луганськ: Елтон-2, 2002. – 325 с
Скорченко, Т.А. Технологія незбираномолочних продуктів [Текст] / Т.А.Скорченко, Г.Є.Поліщук, О.В.Грек, О.В.Кочубей. – Вінниця: Нова книга, 2005. – 264 с.
12. Скорченко Т.А. Технологія незбираномолочних продуктів / Т.А.Скорченко, Г.Є.Поліщук, О.В.Грек, О.В.Кочубей. – Вінниця: Нова книга, 2005. – 264 с.
13. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 1. Цельномолочные продукты / Л.И.Степанова. – СПб.: ГИОРД, 1999. – 384 с.
14. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 2. Масло коровье и комбинированное / Л.И.Степанова. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 832 с.
15. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 3. Сыры / Под ред. Г.Г.Шилера. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 512 с.
16. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 4. Мороженое / Т.П.Арсеньева. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 184 с.
17. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 5. Продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки / А.Г.Храмцов, С.В.Василисин. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 576 с.
18. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры.

- Т. 6. Продукты детского питания / Т.П.Арсеньева. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 184 с.
19. Справочник технолога молочного производства. Т. 7. Оборудование молочных предприятий (справочник-каталог) / Под ред. А.Г.Храмцова. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 336 с.
20. Технология молока и молочных продуктов: Учебник для студ. ВУЗов / Твердохлеб Г.В., Диланян З.Х., Чекулаева Л.В., Шиллер Г.Г. – М.: Агропромиздат, 1991. – 463с.
21. Технологія морозива: Навч. посібник [Текст] / І.І. Бартковський, Г.Є. Поліщук, Т.Є. Шарахматова та ін. – К.: 2010 . – 248 с. – ISBN 978-966-651-822-7.
22. Технохімічний контроль підприємств молочної промисловості [Текст] / В.О. Ромоданова, Т.А. Скорченко, Т.П. Костенко, В.Є Зубков. – К: НУХТ, 2002. – 328 с. – ISBN 966-7588-45-9.
23. Твердохлеб Г.В., Сажинов Г.Ю., Раманаускас Р.И. Технология молока и молочных продуктов.-М.: ДеЛи принт, 2006.- 616 с.
24. Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов.- М.: ДеЛи принт, 2007. - 551 с.
25. Ткаль, Т.К. Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности [Текст]. М.: ВО «Агропромиздат», 1990. – 185 с.

ДОДАТОК А

Календарний графік технологічної практики

Назва заходу	Обсяг, днів
1. Проходження інструктажів. Загальне знайомство з підприємством	5-7
2. Вивчення якості сирого молока і правил його приймання	1-2
3. Вивчення технології, техніки та організації виробництва	3-5
4. Вивчення роботи служб стандартизації, метрології та сертифікації	10-16
5. Вивчення роботи допоміжного виробництва	2-3
Оформлення звіту з практики	3-4
Всього	28

ДОДАТОК Б
Форми – зразки сторінок оформлення звіту

Міністерство освіти і науки України ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ	
Факультет	_____

СВО	_____
Напрямок підготовки	_____

Кафедра	_____
ЗВІТ з проходження технологічної практики на підприємстві (повна назва)	
студента	_____
	(Прізвище, ініціали)
групи	_____
№ залікової книжки	_____
Керівник практики від:	
підприємства	_____
	(Посада, прізвище, ініціали)
академії, кафедри	_____
	(Посада, прізвище, ініціали)
ОНАХТ 2021	

210

297

Рисунок 1 – Форма з прикладом оформлення титульної сторінки формату А4 (210×294) мм

Примітка.

На титульній сторінці рамку та штамп не креслять, номер аркуша «1» не проставляють, але враховують у загальному обсязі аркушів звіту.

The diagram shows a rectangular page layout with a total height of 40 mm (labeled as 5x8=40 on the left) and a total width of 185 mm. The main content area is labeled "Зміст" (Content) and is surrounded by margins: 20 mm on the left, 5 mm on the top, and 5 mm on the right. A small "с." (с.) is located in the bottom right corner of the main content area.

The bottom section of the page contains a stamp with the following structure:

55					70					50		
7	10	23	15	10						15	15	20
					<i>Звіт з проходження технологічної практики</i>							
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>								
<i>Розробив</i>	<i>Прізвище</i>				<i>Назва підприємства (місце проходження практики)</i>					<i>Стадія</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Керівник</i>											2	45
<i>Зав. кафедри</i>										ОНАХТ 2016		

Рисунок 2 – Форма з прикладом оформлення другої сторінки звіту

Примітка.

На другій сторінці звіту креслять рамку, штамп розміром 40×185 мм та всі надписи у штампі виконують при оформленні змісту. Студент виконує Особистий підпис ручкою з пастою поряд з прізвищем.

У штампі вказують номер другого аркуша – «Арк. 2» та загальну кількість аркушів звіту з врахуванням титульної сторінки, зокрема «Аркушів 45».

Вступ

					<i>Звіт з проходження технологічної практики</i>	Арк.
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		3

Рисунок 3 – Форма з прикладом оформлення третьої сторінки звіту ↕
Примітка.

На третій та на наступних сторінках звіту креслять рамку та штамп розміром 15×185 мм.

У штампі вказують номер наступного аркуша – «Арк. 3».