

**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 олійно-жирових продуктів і косметики»

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 жирів і жирозамінників», є найважливішою частиною підготовки висококваліфікованих фахівців і проходить на передових підприємствах галузі з найбільш сучасною організацією підприємства, які є базами практики: ТОВ «Дельта-Вилмар СНД» смт. Нові Біляри, Одеська обл.; ЗАТ «Іллічівський маслоекстракційний завод», м. Черноморськ; ТОВ «АВА», м. Одеса, ТОВ Б-2, м. Одеса, ТОВ «Одеський олійноекстракційний завод», ВАТ «Одеський олійножировий комбінат» а також на підприємствах, з якими укладено індивідуальні договори.

Цей вид практики передбачає глибоке і всебічне вивчення технології й організації виробництва різноманітних видів олійно-жирової 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 молочних, олійно-жирових продуктів і косметики 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 жирів і жирозамінників», «Технології жирів і жирозамінників», «Технологічне обладнання

підприємств олійно-жирової промисловості», «Хімія жирів», «Аналіз технологічних процесів у галузі»;

- 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, особливостей її хімічного складу та правил приймання;
- 2.5. Показники якості готової продукції;
- 2.6. Вивчення технології виробництва олійно-жирової продукції;
- 2.7. Креслення ліній 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 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 3 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. ДСТУ 2925-94 «Якість продукції. Оцінка якості. Терміни та визначення».
2. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини». - К.: Парлам. вид-во, 2003.
3. Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Дубініна С.О., Летута Т.М., Науменко М.О. Методи визначення фальсифікації товарів. Підручник. – К.: «Видавничий дім «Професіонал», Центр учбової літератури, 2010. – 272 с.
4. Титаренко Л.Д., Павлова В.А., Малигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 192 с.
5. Технология жиров и жирозаменителей: Учебное пособие / В.Х. Паронян. – М.: ДеЛи принт, 2006. – 760 с.
6. Технология производства растительных масел: Учебное пособие / В.М. Копейковский, С.И. Данильчук, Г.И. Арбузова и др. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 416 с.
7. Основные процессы производства растительных масел: Учебное пособие / В.В. Белобородов. – М.: Пищевая промышленность, 1966. – 477 с.
8. Технологія рослинних олій: Підручник / М.І. Осейко. – К.: Варта, 2006. – 280 с.
9. Технология получения растительных масел: Учебное пособие / В.Г. Щербаков. – М.: Колос, 1992. – 207 с.
10. Копейковский В.М., Мосян А.К. и др. Лабораторный практикум по технологии производства растительных масел. – М.: Агропромиздат, 1990. – 416 с.
11. Технология переработки жиров / под ред. Н.С. Арутюняна. – М.: Агропромиздат, 1985. – 367 с.
12. Технология переработки жиров / под ред. Н.С. Арутюняна. – М.: Пищепромиздат, 1998. – 450 с.
13. Арутюнян Н.С., Аришева Е.А., Янова Л.И. Лабораторный практикум по технологии переработки жиров. – М.: Агропромиздат, 1991. – 160 с.
14. Кавецкий И., Васильев Б.В. Процессы и аппараты пищевой технологии. – М.: Колос, 1999. – 551 с.
15. Процеси і апарати харчових виробництв: Підручник вузів / І.Ф. Малежик, П.С. Циганков, П.М. Немирович і ін.; За ред. І.Ф. Малежика. – К.: НУХТ, 2003. – 400 с.
16. Романовська Т.І. Фізико-хімічні аспекти харчових технологій. – К.: Наукова думка, 2006. – 150 с.
17. Руководство по технологии получения и переработки растительных масел / под ред. А.Г. Сергеева. – Л.: ВНИИЖ, т.1, кн. 1 и 2, 1970. – 500 с.; т.2, 1973. – 250 с.; т. 3, кн.2, 1977. – 351 с.; т.3, 1985. – 435 с.; т.4, 1973. – 644 с.; т.6, 1989. – 357 с.

18. Руководство по методам исследования, технoхимическому контролю и учету производства в масложировой промышленности / под ред. В.П. Ржехина и А.Г. Сергеева. – Л.: ВНИИЖ, - т.1, кн. 1 и 2, 1967. – 1042 с., т.1, кн. 1, 1975. – 250 с.; т.1, кн. 2, 1974. – 250 с; т.2, 1973. – 261 с.; кн.1, 1985. – 270 с.; кн .2, 1977. – 250 с.; т.3, 1964. – 494 с., т.4, 1963. – 432 с., т.6, кн.1, 1989. – 167 с.

19. Жиры и масла. Производство, состав и свойства, применение / Р. О’Брайен: пер. с англ. 2-го изд. В.Д. Широкова, Д.А. Бабейкиной, Н.С. Селивановой, Н.В. Магды. – СПб: Профессия, 2007. – 752 с.

20. Ловкис З.В. Почицкая И.М. Качество и безопасность продуктов питания. РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию». - 2008. - 336 с.

21. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова и др; Ред. М.С. Касторных, Рец. Л.Г. Елисеева, Рец. М.Я. Леонова. - Москва: Academia, 2003. - 288 с.

22. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації. - К.: Європ. ун-т фінансів, ін. форм. систем, менеджм. і бізнесу, 2000.

23. Николаева Э.К. Семь инструментов качества в японской экономике. - М.: Изд.Стандарт, 1990.

24. Мейес Т., Мортимор Т. Эффективное внедрение НАССР. Учимся на опыте других, 2008. – 288 с.

## ДОДАТОК А

## Календарний графік виробничої практики

Назва заходу	Обсяг, днів
1. Проходження інструктажів. Загальне знайомство з підприємством	5-7
2. Вивчення якості сировини і правил її 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
<b>Всього</b>	<b>28</b>

**ДОДАТОК Б**  
**Форми – зразки сторінок оформлення звіту**

Міністерство освіти і науки України <b>ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ</b>	
Факультет	_____
	_____
	_____
СВО	_____
Напрямок підготовки	_____
	_____
Кафедра	_____
<b>ЗВІТ</b> <b>з проходження технологічної практики</b> <b>на підприємстві (повна назва)</b>	
<hr/>	
студента	_____
	(Прізвище, ініціали)
групи	_____
№ залікової книжки	_____
Керівник практики від:	
підприємства	_____
	(Посада, прізвище, ініціали)
академії, кафедри	_____
	(Посада, прізвище, ініціали)
ОНАХТ 2021	

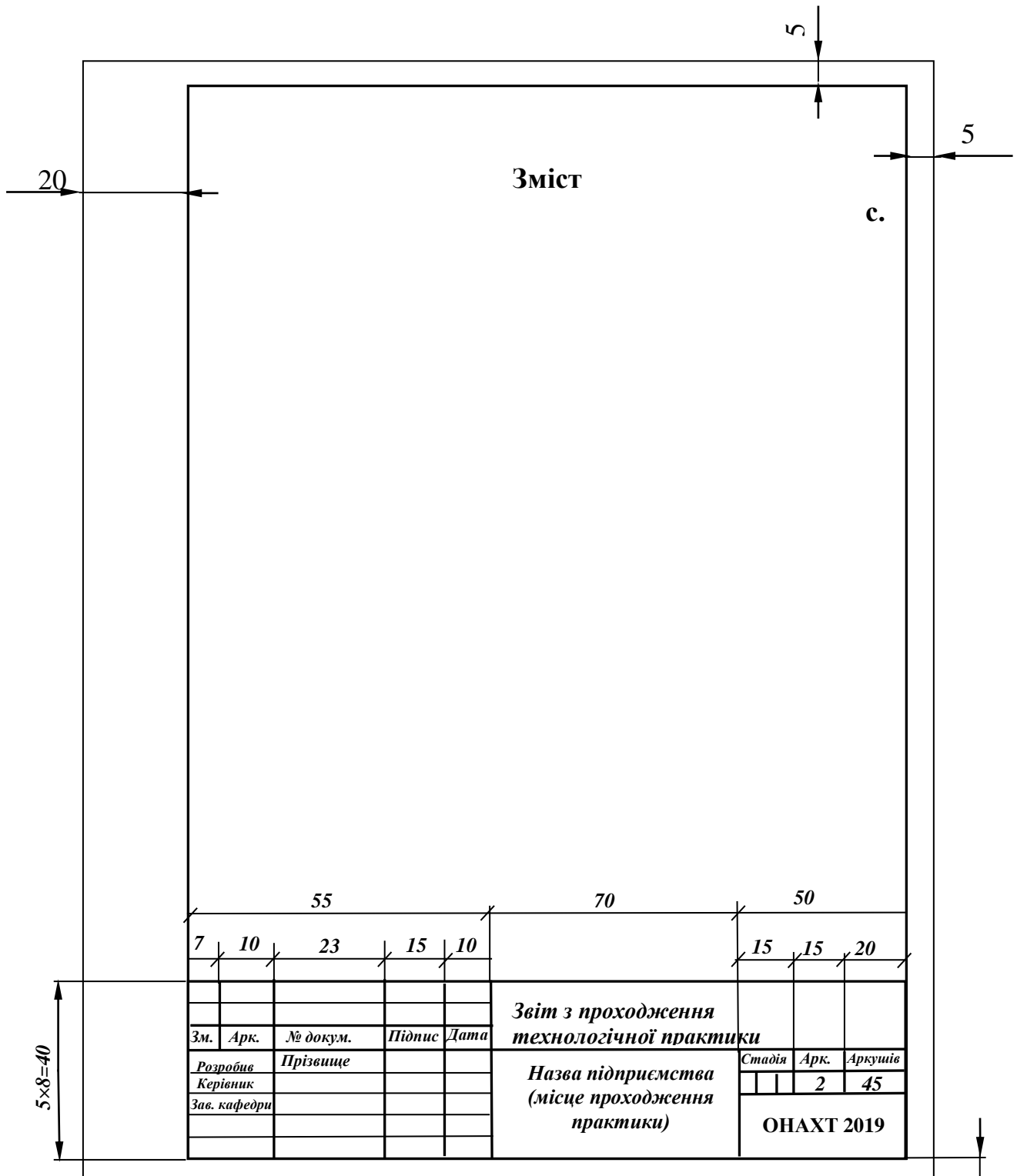
210

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.



**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».

The diagram shows a rectangular page layout. The word "Вступ" (Introduction) is centered in the upper half. Dimensions are indicated by arrows: 20 mm from the left edge to the inner border, 5 mm from the top edge to the inner border, and 5 mm from the right edge to the inner border. At the bottom, there is a stamp area consisting of a table and a title.

<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>

**Звіт з проходження  
технологічної**

<i>Арк.</i>
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».