

Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів



МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

спеціальності 181 – «Харчові технології» / G13 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології» /
G «Інженерія, виробництво та будівництво»
освітньо-професійної програми «Технології м'ясних і рибних продуктів»

ЗАТВЕРДЖЕНО

Радою зі спеціальності
181 – «Харчові технології» /
G13 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»/
G «Інженерія, виробництво та будівництво»

протокол № 2

від « 07 » 04 2026 р.

Одеса, ОНТУ, 2026 р.

Методичні вказівки «Наскрізна програма практики» для здобувачів першого рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 – «Харчові технології» / G13 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» / G «Інженерія, виробництво та будівництво» / Укладачі: Паламарчук А.С., Савінок О.М., Шлапак Г.В., Кушніренко Н.М., Агунова Л.В. / Відп. за вип. О. М. Савінок; каф. технології м'яса, риби і морепродуктів. – Одеса, ОНТУ, 2026. – 55 с.

Укладачі: Паламарчук А.С., канд. техн. наук, доцент;
Савінок О.М., канд. техн. наук, доцент;
Шлапак Г.В., канд. техн. наук, доцент;
Кушніренко Н.М., канд. техн. наук, доцент;
Агунова Л.В., канд. техн. наук, доцент

Узгоджено:

директор Центру сприяння працевлаштуванню
студентів і випускників,
д-р екон. наук, доцент

Олександр КАМУШКОВ

Відповідальний за випуск:
зав. кафедрою технології м'яса,
риби і морепродуктів
канд. техн. наук, доцент

Оксана САВІНОК

Видано у авторській редакції

ЗМІСТ

	Загальні положення	4
1	Вступ	5
2	Мета практики	5
3	Загальні вимоги до організації і керівництва практики	6
4	Підведення підсумків практики	8
5	Програми окремих видів практики	9
5.1	Технологічна практика	9
5.1.1	Мета і завдання технологічної практики	10
5.1.2	Зміст технологічної практики	10
5.1.3	Зміст основних організаційних етапів технологічної практики	10
5.1.4	Методичні рекомендації до оформлення звіту з технологічної практики	16
5.2	Переддипломна практика	22
5.2.1	Мета і завдання переддипломної практики	22
5.2.2	Зміст переддипломної практики	23
5.2.3	Зміст основних організаційних етапів переддипломної практики	26
5.2.4	Методичні рекомендації до підготовки звіту з переддипломної практики	26
	ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ	36
	ДОДАТКИ	38

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Програма наскрізної практики для здобувачів СВО «бакалавр» першого рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 – «Харчові технології» / G13 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» / G «Інженерія, виробництво та будівництво» освітньо-професійної програми «Технології м'ясних і рибних продуктів» розроблена на основі Наказу КМУ № 93 від 08.04.93 р., Наказу № 510 від 2 травня 2023 року, Положення про організацію і проведення практичної підготовки здобувачів освіти ОНТУ, Положення про складання наскрізної програми практики здобувачів освіти ОНТУ, освітньо-професійної програмі «Технології м'ясних і рибних продуктів», навчальному плану ОНТУ.

Практична підготовка є важливою складовою професійного навчання та виступає як один із інструментів формування знань, умінь і навичок у майбутніх фахівців, які необхідні для успішної та ефективної професійної діяльності. Вона забезпечує перший досвід роботи в професійній сфері та сприяє саморозвитку здобувачів вищої освіти.

Практична підготовка здобувачів вищої освіти є важливою складовою їх навчання і включає систематичний та поступовий процес набуття практичних знань, а також професійних навичок, що відповідають вимогам кваліфікаційного рівня «бакалавр».

Процес практичної підготовки має бути організований так, щоб кожен етап навчання послідовно забезпечував здобувачів необхідними знаннями та вміннями, що відповідають вимогам сучасного ринку праці. Це включає розвиток як спеціалізованих навичок у відповідній галузі, так і загальних компетенцій, таких як комунікація, командна робота, здатність до аналізу та прийняття рішень у професійних ситуаціях. Важливим аспектом є також формування вмінь адаптуватися до змінюваних умов роботи, працювати з новими технологіями та інструментами, що є необхідним для кваліфікаційного рівня «бакалавр».

Практична підготовка є невід'ємною частиною навчального процесу та складається з наступних трьох етапів:

I етап – технологічна практика покликана сформувати у здобувачів професійне вміння та навички приймати самостійні рішення на конкретній ділянці роботи в реальних виробничих умовах шляхом виконання на виробництві різних обов'язків професійної та організаційно-керівної діяльності.

II етап – переддипломна практика, яка є логічним завершенням практичної підготовки, покликана підготувати майбутнього бакалавра до самостійної практичної діяльності на підприємствах харчової галузі, організаціях та установах, що відповідають профілю спеціальності і сформувати професійне вміння та навички приймати рішення в майбутній професійній діяльності.

Здобувачі проходять практику на сучасних підприємствах м'ясної та рибної галузі - базах практики чи на підприємствах, з якими укладено індивідуальний договір.

1 Вступ

Наскрізна програма практики здобувачів ступеню вищої освіти «бакалавр» є основним навчально-методичним документом, що регламентує мету, зміст і послідовність проведення практик здобувачів освіти на визначених базах практики, підведення підсумків практики і містить рекомендації щодо видів, форм і методів контролю якості підготовки (рівень знань, уміння і навички), які здобувачі освіти повинні отримувати під час проходження практики.

Підґрунтям для складання наскрізної програми практики є «Положення про складання наскрізної програми практики здобувачів освіти ОНТУ» як основний навчально-методичний документ, що визначає проведення практики за освітньо-професійною програмою «Технології м'ясних і рибних продуктів»; забезпечує єдиний комплексний підхід до організації практичної підготовки, системності, безперервності навчання здобувачів освіти.

Згідно затвердженого навчального плану здобувачі освіти, які навчаються за ступенем вищої освіти «бакалавр» повинні пройти два види практики: технологічну і переддипломну (табл. 1).

Таблиця 1 – Види практик

Форма навчання	Ступінь вищої освіти	Курс	Вид практики	Семестр	Кількість тижнів	Вид освітньої компоненти
денна		IV	технологічна	7	4	обов'язкова
заочна		IV	технологічна	7	4	обов'язкова
денна		IV	переддипломна	8	4	обов'язкова
заочна		IV	переддипломна	8	4	обов'язкова

2 Мета практики

Метою проходження практичної підготовки здобувачів є оволодіння здобувачами сучасними методами, формами організації та знаряддями праці у галузі їх майбутньої професії, формування, на базі одержаних у вищому навчальному закладі знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи у реальних виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання і творчо їх застосовувати у практичній діяльності.

Практика здобувачів передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного і достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр».

Основними завданнями проходження практичної підготовки здобувачів є:

- ознайомлення із майбутньою професією технолога;
- вивчення практичної організації діяльності підприємств м'ясо- та рибопереробної галузей;
- отримання навичок використання теоретичних знань на практиці;
- формулювання конструктивних висновків на основі аналізу показників діяльності підприємств;

- апробація наукових досліджень, проведених під час навчання у ОНТУ у відповідних сферах господарювання;
- отримання досвіду роботи на підприємствах;
- визначення майбутніх перспектив своєї професійної діяльності.

3 Загальні вимоги до організації і керівництва практики

За організацію і проведення практичної підготовки здобувачів освіти відповідають науково-педагогічний працівник (НПП), відповідальний за практику від кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів та Центр сприяння працевлаштування здобувачів і випускників (Центр СПСiВ).

Відповідальний НПП за практичну підготовку здобувачів освіти від кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів зобов'язаний:

- здійснювати пошук баз практики спільно зі співробітниками Центру СПСiВ;
- як правило, за 3 місяці до початку практики укласти договори на проведення практики здобувачів освіти ОНТУ спільно зі співробітниками Центру СПСiВ;
- за 2 місяці до початку практики надати базі практики (за вимогою) для погодження програму практики, а не пізніше ніж за тиждень - список здобувачів освіти, які направляються на практику;
- як правило, за 2 місяці до початку практики підписати у директора навчально-науково інституту, завідувача кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, директора Центра СПСiВ та, у разі необхідності, начальника відділу міжнародних грантів та договорів, подання на практику;
- надати для перевірки інспекторам Центру СПСiВ проект Наказу «Про направлення здобувачів освіти на практику»;
- як правило, не пізніше ніж за місяць до початку практичної підготовки підписати у керівників відповідних структурних підрозділів Наказ «Про направлення здобувачів освіти на практику»;
- забезпечити проведення всіх організаційних заходів в ОНТУ перед від'їздом здобувачів освіти на практику: інструктаж про порядок проходження практики, надання здобувачам освіти – практикантам необхідних документів (направлення, робоча програма, щоденник).

Відповідальність за проведення практики покладається на завідувача кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів та керівників практики – досвідчених НПП спеціальних дисциплін кафедри, призначених Наказом «Про направлення здобувачів освіти на практику».

Керівник практики від університету:

- перед початком практики контролює підготовленість баз практики та вважає за погребу до прибуття здобувачів освіти – практикантів проведення відповідних заходів;
- забезпечує проведення всіх організаційних заходів перед виїздом здобувачів освіти на практику: інструктажі про порядок проходження практики та з техніки безпеки, надання практикантам необхідних документів (направлення, програми, щоденник, календарний план, індивідуальне завдання,

тема курсового проекту (роботи) або кваліфікаційної роботи, методичні рекомендації та інше), перелік яких встановлює ОНТУ;

- повідомляє здобувачам освіти про систему звітності з практики, прийняту на кафедрі технології м'яса, риби і морепродуктів, а саме: подання письмового звіту, виконання кваліфікаційної роботи, вигляду оформлення виконаного індивідуального завдання, підготовка доповіді, повідомлення, виступу, тощо;

- у тісному контакті з керівником практики від бази практики забезпечує високу якість її проходження згідно з програмою.

Керівник практики від бази практики:

- контролює забезпечення умов безпечної роботи на кожному робочому місці здобувачів освіти та проведення з ними обов'язкових інструктажів з охорони праці: ввідний та на робочому місці;

- контролює виконання практикантами правил внутрішнього трудового розпорядку;

- у складі комісії приймає заліки з практики;

- подає завідувачу кафедри письмовий звіт про проведення практики із зауваженнями і пропозиціями щодо поліпшення практики здобувачів освіти;

- подає директору Центру СПСiВ зауваження та пропозиції щодо поліпшення практики здобувачів освіти і укладання нових базових договорів, не пізніше двох місяців після закінчення практики.

Відповідальні за практику в першу чергу повинні заповнювати здобувачами освіти місця згідно укладеним базовим договором.

Керівник практики від бази практики несе відповідальність у відповідності до укладеного договору на практику здобувачів освіти.

Здобувачі освіти зобов'язані:

- до початку практики одержати від відповідального за практичну підготовку НПП від кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів направлення, робочу програму, щоденник, індивідуальне завдання та консультації щодо оформлення всіх документів;

- пройти медичний огляд і оформити санітарну книжку;

- пройти інструктаж з охорони праці і техніки безпеки;

- своєчасно прибути на базу практики;

- регулярно вести щоденники з повним описом завдання і повною характеристикою та переліком робіт, виконаних за день;

- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників;

- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці і техніки безпеки і виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку;

- нести відповідальність за виконану роботу;

- своєчасно оформити звітну документацію та скласти диференційований залік з практики у встановлений термін.

4 Підведення підсумків практики

Підведення підсумків практики здійснюють після завершення практики. Кожен здобувач освіти представляє на рецензування керівнику практики від ОНТУ письмовий звіт з практики разом з іншими документами, установленими ОНТУ (щоденник, характеристика та інше), оформлений у відповідності до ДСТУ 3008:2015 «Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання» від 01.07.2017 р.

Звіт має містити відомості про виконання здобувачем освіти всіх розділів програми практики та індивідуального завдання, висновки і пропозиції, перелік використаних джерел. Назви розділів у звіті можуть відрізнятися від наведених у змісті відповідної програми практики залежно від специфіки підприємства та завдань, визначених керівником практики. У разі потреби підпункти розділів можуть бути змінені або доповнені для більш точного відображення виконаних завдань і проведених досліджень.

Звіт з практики захищається здобувачем освіти (з диференційованою оцінкою) в комісії, призначеною завідувачем кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів. До складу комісії входять керівники практики від ОНТУ, за можливості, від баз практики, НПП кафедри, які викладали практикантам спеціальні дисципліни.

Комісія приймає залік у здобувачів освіти на базах практики в останні дні її проходження або в ОНТУ впродовж перших десяти днів семестру, який починається після практики.

Захищений звіт з практики не повертають здобувачеві, а подають на кафедру де зберігають упродовж трьох років. Електронну копію надсилають керівнику практики від кафедри (відповідальному за репозитарій по кафедрі).

Оцінка з проходження практики складається із суми балів, які виставляють на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту основних положень, які входять до програми практики.

Підсумкову оцінку за практику вносять в заліково-екзаменаційну відомість та індивідуальний навчальний план здобувача освіти за підписами членів комісії.

Здобувачу освіти, який не виконав програму практики без поважних причин, може бути надано право проходження практики повторно при виконанні умов, визначених ОНТУ. Здобувач освіти, який востаннє отримав негативну оцінку з практики в комісії, відраховується з ОНТУ.

Підсумки кожної практики обговорюються на засіданнях кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, а загальні підсумки практики підводяться на радах навчально-наукового інституту харчових технологій ім. М.О. Грішина.

5 Програми окремих видів практики

5.1 Технологічна практика

Освітній компонент (31) «**Технологічна практика**» передбачена навчальним планом здобувачів ступеню вищої освіти «бакалавр» освітньо-професійної програми «Технології м'ясних і рибних продуктів». Вона є найважливішою частиною підготовки висококваліфікованих фахівців і проходить на передових підприємствах галузі з найбільш сучасною організацією підприємства, які є базами практики, а також на підприємствах, з якими укладено індивідуальні договори на проходження практики як на вітчизняних, так і на закордонних підприємствах.

Освітній компонент (31) «**Технологічна практика**» розглядає питання практичної підготовки та оволодіння здобувачами сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в галузі їх майбутньої професії, формування у них, на базі одержаних в ОНТУ знань, професійних умінь та навичок для прийняття самостійних рішень під час роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Ознайомлення з реальним виробництвом певного виду м'ясних, рибних продуктів, асортиментом і технологією переробки м'ясних і рибних продуктів та роботою виробничої лабораторії, набуття та закріплення практичних навичок визначення показників якості, виявлення критичних значень параметрів технологічного процесу при переробці м'ясної і рибної сировини, забезпечення якості і безпеки продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації, вміння розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

Виробниче навчання має складну програму, для виконання якої від кожного здобувача вимагається самостійна і вдумлива робота, вміння працювати в команді та працювати автономно. Виробнича практика здобувачів є невід'ємною складовою частиною процесу професійної підготовки висококваліфікованих фахівців в ОНТУ і базується на таких принципах:

- безперервності (здійснюється на всіх етапах навчання, коли здобувач у процесі навчання у вищому навчальному закладі повинен у відповідності із навчальним планом брати участь у роботі підприємства);
- систематичності;
- зв'язку з життям;
- відповідності змісту сучасним вимогам підприємства;
- комплексного підходу;
- різноманіття видів діяльності здобувачів;
- інтеграції ОНТУ і підприємства;
- організації практики відповідно до специфіки особистісних якостей здобувачів, конкретних умов ОНТУ.

5.1.1 Мета і завдання технологічної практики

Метою ОК (31) «Технологічна практика» є поглиблення та закріплення здобувачами теоретичних знань і набуття необхідних практичних навичок, ознайомлення із структурою і складом підприємств харчової промисловості, науково-промислових об'єднань, науково-дослідних та контролюючих якості харчових продуктів установ (лабораторій), здобуття практичних навичок з організації контролю технологічних процесів, якості та безпеки харчової продукції на всіх етапах технологічного процесу виробництва та зберігання, розширення і поглиблення знань з освітніх компонентів, що вивчаються, здобуття досвіду праці в трудовому колективі, ознайомлення з технологіями м'ясних, рибних та морепродуктів відповідно до регіональних уподобань багатонаціональної спільноти Одеської області, наявних природних ресурсів та курортно-рекреаційних районів, які спеціалізуються на реабілітаційному та оздоровчому відпочинку.

Завданням ОК (31) «Технологічна практика» є ознайомлення з технологією виробництва м'ясних і рибних продуктів, основами організації технологічного контролю всіх рівнів, організацією робочих місць в цехах та лабораторіях, практичною діяльністю на робочому місці (при їх наявності); закріплення та поглиблення знань з вивчених освітніх компонентів; ознайомлення з роботою окремих відділів підприємств та організацій, в тому числі виробничо-технологічних лабораторій з контролю якості харчових систем на всіх етапах їхнього виробництва, застосовувати глибокі знання з фізико-хімічних, біохімічних та мікробіологічних властивостей м'ясної, рибної сировини під час виробництва м'ясних, рибних та морепродуктів за Державними стандартами, ТУ і традиційними технологіями для Південного регіону.

За підсумками проходження технологічної практики, здобувачі повинні виконати, оформити та здати на кафедру технології м'яса, риби і морепродуктів звіт з проходження практики, який є результативною формою практики.

5.1.2 Зміст технологічної практики

Технологічна практика здобувачів першого рівня вищої освіти має практичний характер і передбачає безпосередню участь здобувачів у виробничих процесах на підприємствах м'ясо- та рибопереробної промисловості. Під час практики здобувачі закріплюють теоретичні знання, набуті під час навчання, опановують виробничі навички, знайомляться з технологічними процесами, обладнанням, умовами праці, дотриманням санітарно-гігієнічних вимог і стандартів якості. Здобувачі беруть участь у виконанні виробничих завдань, спостерігають за роботою основних та допоміжних цехів, виконують окремі операції під керівництвом наставників, а також вивчають документацію, що супроводжує виробництво.

Під час проходження технологічної практики здобувач повинен розглянути і вивчити наступні питання:

- основні відомості про підприємство: загальна характеристика підприємства, керівна структура підприємства;

– технологічні аспекти: перелік та характеристика основної сировини; перелік та характеристика основних та допоміжних цехів; технологічні схеми виробництва; опис технологічних схем; схема технохімічного та мікробіологічного контролю;

– охорона праці;

– екологічна безпека.

У результаті вивчення освітнього компоненту (31) «Технологічна практика» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності G13 «Харчові технології» та освітньо-професійній програмі «Технології м'ясних і рибних продуктів» підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності:

К 01 Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

К 06 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

К 07 Здатність працювати в команді.

К 08 Здатність працювати автономно.

К 09 Навички здійснення безпечної діяльності.

К 10 Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

К 18 Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

К 25 Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

К 26 Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

К 27 Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

К 28 Здатність виявляти логіку формування проблем та шляхів їх вирішення.

К 29* Здатність застосовувати глибокі знання з фізико-хімічних, біохімічних та мікробіологічних властивостей м'ясної, рибної сировини під час розробки і удосконалення технологій виробництва м'ясних, рибних та морепродуктів.

К 30* Здатність розробляти, удосконалювати науково обґрунтовані технології високоякісних та безпечних м'ясних, рибних і морепродуктів для повноцінного життя людини на основі концепції сталого розвитку та реаліза-

ції національних і регіональних стратегічних пріоритетів та сприяти розвитку галузі агропромислового комплексу.

К 31* Здатність розробляти м'ясні, рибні та морепродукти відповідно до регіональних уподобань багатонаціональної спільноти Одеської області, наявних природних ресурсів та курортно-рекреаційних.

Програмні результати навчання:

ПР 01 Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР 02 Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР 04 Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР 05 Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР 07 Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР 11 Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПР 17 Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПР 19 Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самотійної та командної роботи.

ПР 21 Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПР 23 Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПР 29* Застосовувати глибокі знання з фізико-хімічних, біохімічних властивостей та мікробіологічної характеристики м'ясної, рибної сировини під час розробки і удосконалення технологій виробництва м'ясних, рибних та морепродуктів

ПР 30* Вміти розробляти, удосконалювати науково обґрунтовані технології високоякісних та безпечних м'ясних, рибних і морепродуктів для повноцінного життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів та сприяти розвитку галузі агропромислового комплексу.

ПР 31* Вміти розробляти м'ясні, рибні та морепродукти відповідно до регіональних уподобань багатонаціональної спільноти Одеської області, наявних природних ресурсів та курортно-рекреаційних районів, які спеціалізуються на реабілітаційному та оздоровчому відпочинку.

Soft skills:

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вміння доносити свою думку колегам або клієнтам зрозуміло і ввічливо, вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.
- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.
- **керування часом:** уміння справлятися із завданнями вчасно.
- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.
- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.
- **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

5.1.3 Зміст основних організаційних етапів технологічної практики

Підготовчий етап. Технологічна практика здобувачів починається у суворо визначений планом термін, здобувач не має права пропустити жодного дня без поважних причин. У зв'язку з короткочасністю практики підготовча робота (накази про зарахування здобувачів на практику та призначення керівника від підприємства, розробка графіків проходження практики, тощо) повинні проводитись заздалегідь одним з керівників практики від ОНТУ.

Перед початком практики всі здобувачі зобов'язані пройти медичне обстеження у поліклініках м. Одеси (чи в клініках за місцем проживання під час літніх канікул) та отримати санітарні книжки.

Перед початком практики, керівник практики від ОНТУ, проводить установчі збори з технологічної практики, де ознайомлює здобувачів-практикантів з метою, завданнями технологічної практики, календарним планом проведення практики, дає індивідуальні завдання, а також знайомить здобувачів із вимогами до написання звіту, обов'язками здобувачів під час технологічної практики.

Перед початком технологічної практики здобувач одержує в керівника від університету:

- **направлення на практику,** в якому зазначені терміни, місце проходження практики, прізвища здобувачів і бригадира;
- **щоденник проходження практики.** Після прибуття на підприємство необхідно у відділі кадрів відзначити в щоденнику дату прибуття, а по закінченні практики - дату вибуття з нього. Ці дати повинні бути завірені печаткою підприємства;
- **програму практики.** Вивчивши зміст програми, за допомогою керівника від університету необхідно скласти календарний план її проходження (**ДОДАТОК А**) і внести його в щоденник. Керівник практики здобувачів від підприємства, ознайомившись з програмою практики і календарним

графіком її проходження, може, з урахуванням специфіки підприємства, внести в нього корективи, після чого підписати графік й організувати роботу здобувача. За ходом виконання здобувачами окремих розділів програми практики ним або керівниками відповідних підрозділів здійснюється оцінювання щодо своєчасності і якості зробленої роботи, перевіряється правильність і повнота відображеного в них матеріалу;

– тому індивідуального завдання (**ДОДАТОК Б**).

Вивчивши ці матеріали й обговоривши всі неясні питання з керівником, здобувач працює над ним у визначений планом-графіком термін, відображає вихідні дані й отримані результати в окремому зошиті і після повернення з практики звітує за ним перед керівником від університету при здачі звіту про проходження практики на перевірку.

Вступно-ознайомчий етап. Протягом технологічної практики на здобувачів поширюється трудове законодавство і діючі на підприємстві правила трудового розпорядку.

Керівник від підприємства видає наказ, в якому визначається порядок організації практики, заходи щодо охорони праці та попередження нещасних випадків, контролю за виконанням здобувачами правил внутрішнього трудового розкладу, інші заходи, які забезпечують якісне проведення практики відповідно Положенню про виробничу практику здобувачів вищих навчальних закладів України.

Перед початком роботи на виробничих об'єктах здобувач повинен пройти обов'язкове ознайомлення з підприємством, його виробничо-технічною структурою, організацією виробничого процесу, а також отримати основні відомості про діяльність установи.

На цьому етапі здобувач вищої освіти знайомиться із загальною характеристикою підприємства: повною офіційною назвою, формою власності, місцем розташування, основними напрямками діяльності, виробничими потужностями, асортиментом продукції, обсягами випуску та ринками збуту.

Особлива увага приділяється вивченню керівної структури підприємства: загальній схемі управління, посадовим обов'язкам керівного складу, підпорядкуванню структурних підрозділів та організації взаємодії між виробничими, адміністративними й технічними службами.

Таке ознайомлення є необхідною умовою для подальшої ефективної роботи здобувача на виробничих об'єктах і засвоєння практичних навичок.

Здобувач має бути проінструктований з вимогами техніки безпеки, виробничої санітарії, пожежної та вибухової безпеки, а також ознайомлений з правилами внутрішнього трудового розпорядку підприємства. У рамках вступного етапу практики здобувачі вивчають структуру підприємства, технологічні процеси, технічне оснащення цехів, види продукції, що виготовляються, особливості сировинної бази, організацію праці та нормування.

Особлива увага приділяється знайомству з нормативною документацією, яка регламентує якість та безпеку продукції, а саме: державними стандартами (ДСТУ), технічними умовами (ТУ), міжнародними системами управління якістю (ISO) та системою харчової безпеки НАССР.

Практично-виробничий етап. Технологічна практика здобувачів вищої освіти передбачає активне залучення до виробничої діяльності підприємств м'ясо- та рибопереробної галузі. Вона має прикладний характер і спрямована на формування професійних умінь і навичок, ознайомлення з сучасними технологіями та організацією виробництва.

Упродовж всього строку проходження технологічної практики здобувачі набувають практичних навичок у таких напрямках:

- збір інформації про загальну характеристику підприємства та специфіку його виробничої діяльності;
- оволодіння навичками аналізу організаційної структури підприємства та розподілу функціональних обов'язків;
- робота з технічним оснащенням основних і допоміжних цехів (машини, апарати, обладнання);
- застосування знань з раціонального використання сировинних, енергетичних та допоміжних ресурсів;
- участь у заходах з охорони праці, дотриманні вимог санітарії та екологічної безпеки на виробництві;
- отримання навичок роботи з основною сировиною: оцінка якості, умови зберігання, підготовка до виробництва;
- практична діяльність у межах основних і допоміжних цехів, розуміння їхнього функціонального призначення;
- участь у реалізації технологічних схем виробництва продукції;
- застосування на практиці технологічних процесів з урахуванням режимів роботи обладнання;
- виконання етапів техно-хімічного та мікробіологічного контролю на різних виробничих стадіях;
- дотримання правил охорони праці під час роботи на технологічних лініях;
- практичне ознайомлення з методами екологічного контролю та утилізації виробничих відходів.

У процесі **дублювання посад інженерно-технічних працівників (ІТР)** здобувачі вивчають посадові обов'язки та ведуть практичні спостереження.

На посаді майстра:

- набувають практичних навичок організації праці на дільниці, розподілу сировини та матеріалів;
- здійснюють контроль за якістю сировини, допоміжних матеріалів та енергоносіїв;
- аналізують технологічні режими, рецептури, стандарти та умови виробництва;
- оформлюють звітність за зміною.

На посаді лаборанта:

- набувають практичних навичок роботи зі структурою лабораторії та системою технохімічного та мікробіологічного контролю;
- отримують навички складання схем контролю якості продукції;

- набувають практичного досвіду з методів відбору проб, обладнанням, оформленням документації.

На посаді технолога:

- набувають досвіду у вивченні планів модернізації, розробки нових продуктів;
- приймають участь у затвердженні технічної документації;
- аналізують причини браку та шляхи підвищення якості;
- оцінюють витрати сировини на прикладі цехової звітності.

Також протягом технологічної практики передбачено поглиблені екскурсії на основні та допоміжні виробничі об'єкти підприємства, а також на суміжні підприємства та риболовецькі судна.

Підсумковий етап. З першого дня практики кожний здобувач працює над складанням звіту та виконанням **індивідуального завдання (ДОДАТОК Б)**, що видається керівником від університету. Необхідну інформацію для звіту він одержує від керівників практики та безпосередньо від цехового персоналу на робочих місцях. Увесь матеріал здобувачі занотовують у чернетках і вдома оформлюють його начисто.

У щоденнику з практики здобувач систематично відзначає зміст роботи, яку виконав минулого дня, а в робочому зошиті робить необхідні позначки.

Після закінчення практики заповнений щоденник, підписаний керівником від підприємства повинен бути підшитий до звіту.

Здобувача допускають до складання диференційованого заліку з технологічної практики у разі виконання програми практики в повному обсязі.

По закінченню практики здобувач повинен в триденний термін здати звіт про її проходження на перевірку керівникові від університету. А потім, після усунення в ньому зроблених керівником зауважень, представити на захист.

Кожен здобувач захищає звіт перед комісією з двох НПП у терміни, обговорені кафедрою, але не пізніше 7 днів з початку навчального року.

У випадку успішного захисту звіту з технологічної практики, здобувач одержує сумарний бал рейтингу, що включає бали за проходження і представлення в звіті окремих етапів практики і бали, отримані за його захист (диференційований залік).

Захищений звіт з практики не повертають здобувачеві, а подають на кафедру де зберігають упродовж трьох років. Електронну копію надсилають керівнику практики від кафедри (відповідальному за репозитарій кафедри).

5.1.4 Методичні рекомендації до оформлення звіту з технологічної практики

Після закінчення терміну технологічної практики, здобувачі звітують про виконання програми та індивідуального завдання. Звіт має відображати результати теоретичної та практичної діяльності здобувача впродовж прак-

тики. Звіт про проходження практики оформлюється кожним здобувачем окремо з такими структурними елементами:

- оформлений щоденник практики;
- звіт з практики.

При оформленні звіту необхідно дотримуватися вимог щодо структури та оформлення записки, аналогічно до положень пункту 5.1.4.

Рекомендована наступна послідовність викладення матеріалу у звіті з технологічної практики:

Назва структурного елементу звіту	Рекомендована кіль-ть арк.
Титульний аркуш	1
ЗМІСТ	1
ВСТУП	1÷2
РОЗДІЛ 1 ОСНОВНІ ВІДОМОСТІ ПРО ПІДПРИЄМСТВО	3÷5
1.1 Загальна характеристика підприємства	2÷3
1.2 Керівна структура підприємства	1÷2
РОЗДІЛ 2 ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ	9÷18
2.1 Перелік та характеристика основної та допоміжної сировини	1÷2
2.2 Перелік та характеристика основних та допоміжних цехів	1÷2
2.3 Технологічні схеми виробництва	1÷2
2.4 Опис технологічних схем	2÷4
2.5 Схема технохімічного та мікробіологічного контролю	2÷4
РОЗДІЛ 3 ОХОРОНА ПРАЦІ	1÷2
РОЗДІЛ 4 ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА	1÷2
ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ	5÷7
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ	1
ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ	1÷2
ДОДАТКИ	

ТИТУЛЬНИЙ АРКУШ є першою сторінкою пояснювальної записки, приклад оформлення якого наведено у **(ДОДАТОК Д)**

ЗМІСТ включає назву всіх розділів, підрозділів і пунктів розрахунково- пояснювальної записки з вказівкою номера сторінки, на якій розміщується початок розділу, підрозділу, пункту. Приклад оформлення якого наведено у **ДОДАТКУ Г**.

ВСТУП повинен містити об'єкт, предмет, завдання і мету практики (див. п. 5.2), відомості щодо сучасного стану м'ясо- та рибопереробної галузі України, що відповідає напряму виробництва та асортименту підприємства – бази практики.

РОЗДІЛ 1 ОСНОВНІ ВІДОМОСТІ ПРО ПІДПРИЄМСТВО

1.1 Загальна характеристика підприємства. У цьому розділі здобувач має коротко, але змістовно викласти основну інформацію про підприємства, на яких проходила технологічна практика. Матеріал повинен дати загальне уявлення про стан, специфіку та напрямки діяльності підприємства.

У структурі розділу слід висвітлити такі ключові аспекти:

- **повна офіційна назва підприємства** згідно з установчими документами.
- **форма власності:** вказати, чи є підприємство приватним, державним, комунальним, акціонерним тощо.
- **потужність підприємства:** описати масштаби діяльності – обсяги виробництва, кількість працівників, площу виробничих приміщень, обсяги переробки сировини тощо.
- **історія заснування та розвитку:** коротко подати дату створення підприємства, етапи його розвитку, модернізації, розширення виробництва, зміни профілю або структури.
- **сучасний стан підприємства:** описати поточний стан виробництва: технічне оснащення, рівень автоматизації, якість продукції, ринки збуту, економічні показники.
- **проблеми та перспективи розвитку:** вказати основні проблеми, з якими стикається підприємство (наприклад, застаріле обладнання, енергозатрати, нестача сировини, конкуренція), а також можливі шляхи їх подолання.

1.2 Керівна структура підприємства. У розділі потрібно надати чіткий опис того, як організоване управління на підприємстві, на якому проходила практика. Основна мета цього розділу - показати, хто приймає рішення, як побудована ієрархія управління та які функції виконують керівні підрозділи.

Організаційна структура управління - опис загальної моделі управління, наприклад. «лінійно-функціональна», «матрична», «ієрархічна» тощо.

Наявність рівнів управління: стратегічний (директор, топменеджмент), тактичний (начальники відділів), оперативний (майстри, бригадири).

Посадові особи та підрозділи - перелік ключових посад:

- директор / генеральний директор;
- головний інженер;
- комерційний директор;
- головний технолог;
- керівник відділу збуту / маркетингу;
- начальник виробництва / цехів.

Які обов'язки має кожен керівник, за які напрямки відповідає.

Структурні підрозділи - перерахування основних відділів та цехів: виробничий цех, відділ контролю якості, відділ постачання, відділ кадрів, бухгалтерія тощо. Кому підпорядковуються ці підрозділи.

Схема керівної структури (за наявності). Бажано додати організаційну схему (структуру) у вигляді блок-схеми або таблиці, щоб візуально показати підпорядкованість і зв'язки між підрозділами.

РОЗДІЛ 2 ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ

2.1 Перелік та характеристика основної та допоміжної сировини

Даний підрозділ повинен включати відомості про сировину, що використовується, для виробництва готової продукції - технологічну характеристику сировини, дані хімічного складу сировини (у виді таблиць, складених на підставі літературних даних), показники екологічної чистоти сировини, основні якісні показники у відповідності зі стандартами за кожним з видів сировини. Важливо вказати види сировини: м'ясо (яловичина, свинина, птиця, баранина тощо); риба (сьомга, тріска, оселедець тощо), нерибні об'єкти промислу (креветки, молюски, водорості тощо), ікра. Походження сировини - локальні (сировина, що надходить від місцевих постачальників) – наприклад, риба товарного рибництва, чи імпортовані (якщо є сировина, що імпортується з інших країн). Форма постачання: свіжозаморожена, морожена, солонина. обов'язковим є посилання на відповідну нормативну документацію (технічні умови, стандарти тощо).

Для характеристики допоміжних матеріалів (вода, сіль, цукор, харчові кислоти, прянощі, тара, тарні матеріали, упаковка тощо) необхідно навести перелік стандартів і технічних умов.

В цьому ж розділі наводять способи і граничні терміни зберігання сировини. Здобувач повинен зазначити, які умови зберігання сировини є критичними для її якості та безпеки. Це включає температурні режими (вказати оптимальні температури для зберігання м'яса та риби, санітарні умови, умови транспортування. З показників екологічної чистоти слід вказати гранично допустимі рівні (ГДК), що нормується у сировині стосовно вмісту нітратів, важких металів, пестицидів, радіонуклідів або дати посилання на конкретну нормативну документацію.

Здобувач також повинен описати технічні вимоги до сировини, такі як стандарти якості (вказати, що сировина повинна відповідати національним та міжнародним стандартам якості, таким як ГОСТ, ISO або HACCP), сертифікація та контроль (описати, які сертифікати якості сировини використовуються на підприємстві, і як здійснюється контроль за відповідністю сировини цим стандартам).

2.2 Перелік та характеристика основних та допоміжних цехів

У цьому розділі здобувач освіти має описати **основні та допоміжні цехи підприємства** призначення, технологічний процес, норми проектування і роль у загальному виробничому циклі підприємства. Чим конкретніше будуть наведені приклади та опису, тим краще.

Основні цехи - це ті, які безпосередньо займаються переробкою сировини та виробництвом готової продукції. Для м'ясо- та рибопереробного підприємства основними цехами можуть бути:

Цех забою та обробки сировини - в ньому здійснюється приймання сировини (тварин, птиці), її забій, розбирання, первинна обробка (відділення обробки шкур, кісток, жиросировини тощо). **Консервний (пресервний) цех, коптильний цех** або термічне відділення, **холодильник** тощо.

Для кожного з цих цехів здобувач має описати коротку характеристику технологічного процесу (що саме робиться в кожному цеху), основне обладнання, яке використовується в цехах, потужність цеху. Підрозділи, які складають цей цех, якщо вони є.

Описати допоміжні цехи - це ті, які не займаються безпосередньо переробкою, але забезпечують основне виробництво необхідними ресурсами та умовами для роботи. До допоміжних цехів можна віднести: **цех з виробництва споживчої чи транспортної тари, цех з ремонту та обслуговування обладнання, цех санітарної обробки тощо.**

Описуючи допоміжні цехи, здобувач освіти має вказати їх роль у загальному процесі виробництва, важливість для безпеки та якості продукції, обладнання, яке використовується, якщо це є суттєвим.

Зробити загальний висновок щодо того, як розподілені основні та допоміжні цехи в межах підприємства. Як їх взаємодія сприяє ефективності та безпеці виробничих процесів. Можливі напрямки вдосконалення роботи цехів (наприклад, модернізація обладнання, автоматизація процесів тощо).

2.3 Технологічні схеми виробництва

Принципові технологічні схемі оформлюють у вигляді послідовно перелічених операцій виробничого процесу (векторна схема). На схемі показують подачу допоміжних матеріалів, тари і кришок або іншої упаковки, вказують технологічні параметри.

2.4 Опис технологічних схем

Опис технологічних схем виробництва м'ясної чи рибної продукції **передбачає послідовне описування всіх етапів обробки сировини та проміжних напівфабрикатів до готової продукції**, з урахуванням обладнання, технологічних процесів і контрольних точок. Це дозволяє зрозуміти, **як саме виробляють готову продукцію** на підприємстві. Опис технологічного процесу виконують за цехами і лініями у послідовності, прийнятій на технологічних схемах (п. 2.3). Необхідно дати режими всіх технологічних процесів (тривалість оброблення, температура, тиск, витрата води тощо). Слід вказувати тип обладнання, наприклад, дефростер занурювального типу, мийна машина транспортерного типу, горизонтальний автоклав «Любека», скороморозильний спіральний апарат, дозувально-наповнювальний автомат карусельного багатопозиційного типу, електрообжарювальна піч тощо. Наприклад: *З сировинного холодильнику солоний напівфабрикат у полімерних діжках за допомогою електронавантажувача доставляють на сировинний майданчик пресервного цеху. За допомогою діжкоперекидача марки ІПКТБ. Робітники вручну встановлюють діжки до діжкоперекидача та вивантажують солоний напівфабрикат на скребковий конвеєр за допомогою якого сировину направляють на розбирання на філе, яке проводять механізовано за допомогою обробної машини марки ІФА-110, карусельно-лінійного типу без-*

перервної дії. Дана машина призначена для оброблення на філе свіжозловленого, розмороженого і солоного напівфабрикату під час виробництва пресервів і кулінарної продукції. Машина виконує наступні операції: відрізує хвостовий плавник і голову, зрізає тешу, видаляє нутроці, вирізує хребтову і реброві кістки. Філе виводять з машини за допомогою похилого лотку, звідки напівфабрикат подають на конвеєр ополіскування та стікання марки Д41-КТГ.00.008.... Пресерви з солоного оселедця при дозріванні зберігають за температури від мінус 8 до 0 °С, зі скумбрії – від мінус 2 до 0 °С до появи перших ознак дозрівання, встановлених лабораторією. Загальний строк зберігання пресервів за температури від мінус 8 до 0 °С у соусах – 3 міс., у олії – 4 міс, для пресервів філе-шматочки зі скумбрії атлантичної – 5 міс.

2.5 Схема технохімічного та мікробіологічного контролю. Це обов'язковий елемент, який відображає, **на яких етапах виробництва проводиться контроль технологічних процесів, сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів і тари, готової продукції**, які показники перевіряють, і **хто за це відповідає**. Необхідно навести етапи технологічного процесу, об'єкти контролю, контрольовані параметри, методи контролю, періодичність контролю, журнал реєстрації контрольованих параметрів; мікробіологічний контроль. Дані навести у вигляді таблиць (**ДОДАТОК Ж**).

РОЗДІЛ 3 ОХОРОНА ПРАЦІ

У цьому розділі наводять конкретний перелік заходів щодо охорони праці, впроваджених на підприємстві відповідно до затверджених норм і правил за конкретним виробничим чи допоміжним цехом (за завданням керівника від кафедри):

- **забезпечення безпеки при роботі з обладнанням** - опис заходів, спрямованих на безпеку при використанні обладнання;
- **особисті засоби захисту працівників** - опис засобів індивідуального захисту;
- **санітарні вимоги та гігієна** - заходи для підтримки чистоти в цеху.

РОЗДІЛ 4 ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА

4.1 Утилізація відходів. У цьому підрозділі слід навести аналіз заходів на підприємстві щодо застосування маловідходних і безвідходних технологічних процесів; застосування обладнання, яке забезпечує раціональне використання сировини і матеріалів, зниження норм витрати сировини, утилізацію відходів, а також, де і які відходи утворюються під час переробки сировини у готовий продукт, яким чином вони відводяться за межі цеху, що корисне вони містять і як можна їх утилізувати.

4.2 Охорона навколишнього середовища. У цьому підрозділі слід викласти аналіз заходів, спрямованих на охорону навколишнього середовища на підприємстві, зокрема оцінити, яким чином підприємство реалізує комплекс інженерно-технічних та технологічних рішень, що забезпечують мінімізацію негативного впливу на навколишнє середовище.

ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ здобувач отримує від керівника практики ОНТУ за тематикою індивідуальних завдань, що орієнтована на рівень потужності, технічного оснащення, впровадження інноваційних технологій на підприємстві – базі практики (**ДОДАТОК Б**).

У **ВИСНОВКАХ ТА РЕКОМЕНДАЦІЯХ** здобувач повинен дати оцінку рівню виконаних завдань практики, ступень досягнення мети практики, та перелік отриманих навичок та знань, отриманих під час проходження практики.

ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ містить перелік спеціальної літератури, посилань на електронні джерела, які було використано під час підготування звіту.

Подають з нової сторінки або в алфавітному порядку, або в порядку згадування в тексті. Порядкові номери у переліку літератури є номерними посиланнями в тексті в квадратних дужках. Оформлюють згідно з ДСТУ 7.1:2006 «Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання» та ДСТУ 7.80:2007 «Бібліографічний запис. Заголовок. Загальні вимоги та правила складання», ДСТУ 3582:2013 «Інформація та документація. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень в українській мові. Загальні вимоги та правила».

5.2 Переддипломна практика

Освітній компонент (ОК 32) «Переддипломна практика» забезпечує практичну підготовку та оволодіння здобувачами освіти сучасними методами, формами організації та знаряддями праці в галузі їх майбутньої професії, формування у них на базі одержаних в ОНТУ знань, професійних умінь та навичок для прийняття самостійних рішень під час роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

5.2.1 Мета і завдання переддипломної практики

Мета освітнього компоненту (ОК 32) – поглиблення та закріплення набутих теоретичних знань з основних професійно-орієнтованих освітніх компонентів, ознайомлення з роботою підприємства, опанування сучасними прийомами та методами прийняття управлінських рішень щодо охорони праці та довкілля, вивчення особливостей технології виробництва продукції, організації і ведення технології м'ясної і рибної сировини, харчових продуктів і технологій їх виробництва, функціонування систем управління якістю та безпечністю, прийомів виявлення невідповідностей, документування форм систем управління, систематичне оновлення та творче застосування набутих знань у практичній діяльності при вирішенні завдань, які постають при реалізації ключових функцій у технології виробництва м'ясних та рибних, виробів відповідно до регіональних уподобань багатонаціональної спільноти Одеської області, наявних природних ресурсів та курортно-рекреаційних районів,

які спеціалізуються на реабілітаційному та оздоровчому відпочинку, формування пропозицій щодо оптимізації виробництва і підвищення його ефективності, збір фактичних матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи.

Відповідно до зазначеної мети завданнями (ОК 32) «Переддипломна практика» є:

- застосування одержаних у процесі навчання знань безпосередньо в межах організаційної структури, де проходить практика (бази переддипломної практики);
- збирання матеріалу для підготовки та написання кваліфікаційної роботи, використання матеріалів, отриманих під час переддипломної практики в процесі підготовки та написання кваліфікаційної роботи, доповнення знань за окремими питаннями, пов'язаними з темою роботи;
- поглиблення та розширення теоретичних знань, одержаних упродовж навчання в університеті за спеціальністю та застосування їх безпосередньо під час підготовки кваліфікаційної роботи;
- набуття навичок самостійної роботи за обраною спеціальністю;
- перетворення фундаментальних і прикладних знань за фахом на професійні компетенції, набуття досвіду фахової діяльності;
- опанування навичок аналізу, інтерпретації інформації, вироблення конструктивних пропозицій, формування дослідницьких, аналітичних, організаторських, комунікативних якостей;
- опанування навичок автономної, колективної, командної роботи, а також самостійного прийняття рішень, додержання норм і правил професійної етики.

За підсумками проходження переддипломної практики, здобувачі повинні виконати, оформити та здати на кафедру технології м'яса, риби і морепродуктів звіт з проходження практики, який є результативною формою практики.

5.2.2 Зміст переддипломної практики

Переддипломна практика здобувачів освіти є заключною ланкою практичної підготовки, яка проводиться перед виконанням кваліфікаційної бакалаврської роботи. Під час цієї практики поглиблюються, розширюють та закріплюються теоретичні знання з основних професійно орієнтованих освітніх компонентів, добирається фактичний матеріал для звітної документації з проходження переддипломної практики і виконання кваліфікаційної роботи, проводиться її аналіз. Під час переддипломної практики здобувачі освіти знайомляться з роботою підприємства, організацією на ньому охорони праці та довкілля, вивчають особливості технології виробництва продукції та технологічне обладнання, опановують способи контролювання технологічного процесу, сировини і готової продукції, знайомляться роботою виробничої лабораторії, документацією на етапі приймання сировини, під час ведення технологічних процесів, контролю якості та безпечності харчових продуктів, отримують досвід роботи на підприємствах та окремих структурних підрозділів, визначають майбутні перспективи своєї професійної діяльності, вивчають службові права і обов'язки штатних працівників на посадах за фаховою

підготовкою (зокрема інженери (інші галузі інженерної справи); лаборант (хімічні та фізичні дослідження); технік-технолог; технік (хімічні технології); технік лаборант (хімічне виробництво); технолог), систематично оновлюють та творчо застосовують набуті знання в реальних умовах при вирішенні конкретних типових профільних завдань під час переддипломної практики відповідно до посад, які може обійняти майбутній фахівець; кожен здобувач готує індивідуальне завдання з усебічного вивчення конкретної проблеми відповідно до тематики кваліфікаційної роботи, проводить збір практичних і статистичних матеріалів для виконання кваліфікаційної роботи, набуває вмінь робити конструктивні висновки на підставі зібраних даних і отриманого практичного досвіду, які забезпечать виробництво високоякісної, фізіологічно безпечної та конкурентоспроможної продукції з застосуванням ресурсощадних технологій та принципів раціонального харчування. Переддипломну практику здобувачі освіти проходять на вітчизняних підприємствах м'ясної і рибопереробної промисловості.

У результаті вивчення освітнього компоненту (32) «Переддипломна практика» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності № 181 «Харчові технології» та освітньо-професійній програмі «Технології м'ясних і рибних продуктів» підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності:

К 01 Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

К 06 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

К 07 Здатність працювати в команді.

К 08 Здатність працювати автономно.

К 09 Навички здійснення безпечної діяльності.

К 10 Прагнення до збереження навколишнього середовища

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

К 18 Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

К 25 Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

К 26 Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

К 27 Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

К 28 Здатність виявляти логіку формування проблем та шляхів їх вирішення.

К 29* Здатність застосовувати глибокі знання з фізико-хімічних, біохімічних та мікробіологічних властивостей м'ясної, рибної сировини під час розробки і удосконалення технологій виробництва м'ясних, рибних та морепродуктів.

К 30* Здатність розробляти, удосконалювати науково обґрунтовані технології високоякісних та безпечних м'ясних, рибних і морепродуктів для повноцінного життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів та сприяти розвитку галузі агропромислового комплексу.

К 31* Здатність розробляти м'ясні, рибні та морепродукти відповідно до регіональних уподобань багатонаціональної спільноти Одеської області, наявних природних ресурсів та курортно-рекреаційних.

Програмні результати навчання:

ПР 01 Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР 02 Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР 04 Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР 05 Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР 07 Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР 11 Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПР 17 Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПР 19 Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПР 21 Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПР 23 Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПР 24 Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів

ПР 29* Застосовувати глибокі знання з фізико-хімічних, біохімічних властивостей та мікробіологічної характеристики м'ясної, рибної сировини під час розробки і удосконалення технологій виробництва м'ясних, рибних та морепродуктів

ПР 30* Вміти розробляти, удосконалювати науково обґрунтовані технології високоякісних та безпечних м'ясних, рибних і морепродуктів для повноцінного життя людини на основі концепції сталого розвитку та реалізації національних і регіональних стратегічних пріоритетів та сприяти розвитку галузі агропромислового комплексу.

ПР 31* Вміти розробляти м'ясні, рибні та морепродукти відповідно до регіональних уподобань багатонаціональної спільноти Одеської області, наявних природних ресурсів та курортно-рекреаційних районів, які спеціалізуються на реабілітаційному та оздоровчому відпочинку.

Soft skills:

- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вміння доносити свою думку колегам або клієнтам зрозуміло і ввічливо, вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді;
- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації;
- **керування часом:** уміння справлятися із завданнями вчасно;
- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем;
- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати;
- **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

5.2.3 Зміст основних організаційних етапів переддипломної практики

Основні організаційні етапи переддипломної практики проводяться аналогічно пункту 5.1.3.

5.2.4 Методичні рекомендації до оформлення звіту з переддипломної практики

Після закінчення терміну переддипломної практики, здобувачі звітують про виконання програми та індивідуального завдання. Звіт має відображати результати теоретичної та практичної діяльності здобувача впродовж прак-

тики. Звіт про проходження практики оформлюється кожним здобувачем окремо з такими структурними елементами:

- оформлений щоденник практики;
- звіт з практики.

При оформленні звіту необхідно дотримуватися вимог щодо структури та оформлення записки, аналогічно до положень пункту 5.1.4.

Рекомендована наступна послідовність викладення матеріалу у звіті з переддипломної практики:

Назва структурного елементу звіту	Рекомендована кіль-ть арк.
Титульний аркуш	1
ЗМІСТ	1
ВСТУП	1÷2
РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВА	10÷20
1.1 Загальні відомості про підприємство	2÷3
1.2 Склад підприємства, чисельність виробничого персоналу	2÷3
1.3 Характеристика основних виробничих цехів	2÷4
1.4 Характеристика допоміжних цехів	1÷3
1.5 Сировинна база підприємства. Хімічний склад сировини	1÷3
1.6 Виробничі потужності. Асортимент продукції	2÷4
РОЗДІЛ 2. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ	2÷4
РОЗДІЛ 3. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНІ ТА БУДІВЕЛЬНІ РІШЕННЯ	
3.1 Генеральний план. Характеристика об'єктів генплану	4÷6
3.2 Інженерно-технічні та будівельні рішення	2÷3
3.3 Інженерне забезпечення підприємства	2÷3
РОЗДІЛ 4. ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ	12÷22
4.1 Характеристика основних технологічних ліній і обладнання підприємства	5÷7
4.2 Схема техно-хімічного та мікробіологічного контролю	5÷10
РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ	2÷3
РОЗДІЛ 6 ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА	2÷3
РОЗДІЛ 7 ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ	5÷7
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ	2÷3
ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ	4÷6
ДОДАТКИ	

ТИТУЛЬНИЙ АРКУШ є першою сторінкою пояснювальної записки, приклад оформлення якого наведено у (ДОДАТОК Д)

ЗМІСТ включає назву всіх розділів, підрозділів і пунктів розрахунково- пояснювальної записки з вказівкою номера сторінки, на якій розміщується початок розділу, підрозділу, пункту (**ДОДАТОК Г**)

ВСТУП повинен містити об'єкт, предмет, завдання і мету практики, відомості щодо сучасного стану м'ясо- та рибопереробної галузі України, що відповідає напряму виробництва та асортименту підприємства – бази практики.

РОЗДІЛ 1 ОСНОВНІ ВІДОМОСТІ ПРО ПІДПРИЄМСТВО

1.1 Загальна характеристика підприємства. У цьому розділі здобувач має коротко, але змістовно викласти основну інформацію про підприємства, на яких проходила переддипломна практика. Матеріал повинен дати загальне уявлення про стан, специфіку та напрямки діяльності підприємства.

У структурі розділу слід висвітлити такі ключові аспекти:

- **повна офіційна назва підприємства** згідно з установчими документами.
- **форма власності:** вказати, чи є підприємство приватним, державним, комунальним, акціонерним тощо.
- **потужність підприємства:** описати масштаби діяльності – обсяги виробництва, кількість працівників, площу виробничих приміщень, обсяги переробки сировини тощо.
- **історія заснування та розвитку:** коротко подати дату створення підприємства, етапи його розвитку, модернізації, розширення виробництва, зміни профілю або структури.
- **сучасний стан підприємства:** описати поточний стан виробництва: технічне оснащення, рівень автоматизації, якість продукції, ринки збуту, економічні показники.
- **проблеми та перспективи розвитку:** вказати основні проблеми, з якими стикається підприємство (наприклад, застаріле обладнання, енергозатрати, нестача сировини, конкуренція), а також можливі шляхи їх подолання.

1.2 Склад підприємства, чисельність виробничого персоналу. У розділі потрібно надати чіткий опис того, як організоване управління на підприємстві, на якому проходила практика. Основна мета цього розділу - показати, хто приймає рішення, як побудована ієрархія управління та які функції виконують керівні підрозділи.

Організаційна структура управління - опис загальної моделі управління, наприклад. «лінійно-функціональна», «матрична», «ієрархічна» тощо.

Наявність рівнів управління: стратегічний (директор, топменеджмент), тактичний (начальники відділів), оперативний (майстри, бригадири).

Посадові особи та підрозділи - перелік ключових посад:

- директор / генеральний директор;
- головний інженер;
- комерційний директор;
- головний технолог;

- керівник відділу збуту / маркетингу;
- начальник виробництва / цехів.

Які обов'язки має кожен керівник, за які напрямки відповідає.

Структурні підрозділи - перерахування основних відділів та цехів: виробничий цех, відділ контролю якості, відділ постачання, відділ кадрів, бухгалтерія тощо. Кому підпорядковуються ці підрозділи.

Схема керівної структури (за наявності). Бажано додати організаційну схему (структуру) у вигляді блок-схеми або таблиці, щоб візуально показати підпорядкованість і зв'язки між підрозділами.

Чисельність виробничого персоналу - це загальна кількість працівників, зайнятих на виробничих процесах підприємства або організації. Вона включає робітників, технічних спеціалістів, майстрів, інженерів, а також інших працівників, які безпосередньо залучені до виготовлення продукції чи надання послуг.

1.3 Характеристика основних виробничих цехів.

У цьому розділі здобувач освіти має описати **основні цехи підприємства** призначення, технологічний процес, норми проєктування і роль у загальному виробничому циклі підприємства. Чим конкретніше будуть наведені приклади та опису, тим краще.

Основні цехи - це ті, які безпосередньо займаються переробкою сировини та виробництвом готової продукції. Для м'ясо- та рибопереробного підприємства основними цехами можуть бути:

Цех забою та обробки сировини - в ньому здійснюється приймання сировини (тварин, птиці), її забій, розбирання, первинна обробка (відділення обробки шкур, кісток, жиросировини тощо). **Консервний (пресервний) цех, копильний цех** або термічне відділення, **холодильник** тощо.

Для кожного з цих цехів здобувач має описати коротку характеристику технологічного процесу (що саме робиться в кожному цеху), основне обладнання, яке використовується в цехах, потужність цеху. Підрозділи, які складають цей цех, якщо вони є.

1.4. Характеристика допоміжних цехів. Допоміжні цехи - це ті, які не займаються безпосередньо переробкою, але забезпечують основне виробництво необхідними ресурсами та умовами для роботи. До допоміжних цехів можна віднести: **цех з виробництва споживчої чи транспортної тари, цех з ремонту та обслуговування обладнання, цех санітарної обробки тощо.**

Описуючи допоміжні цехи, здобувач освіти має вказати їх роль у загальному процесі виробництва, важливість для безпеки та якості продукції, обладнання, яке використовується, якщо це є суттєвим.

Зробити загальний висновок щодо того, як розподілені основні та допоміжні цехи в межах підприємства. Як їх взаємодія сприяє ефективності та безпеці виробничих процесів. Можливі напрямки вдосконалення роботи цехів (наприклад, модернізація обладнання, автоматизація процесів тощо).

1.5 Сировинна база підприємства. Хімічний склад сировини. Даний підрозділ повинен включати відомості про сировину, що використовується, для виробництва готової продукції - технологічну характеристику сировини,

дані хімічного складу сировини (у виді таблиць, складених на підставі літературних даних), показники екологічної чистоти сировини, основні якісні показники у відповідності зі стандартами за кожним з видів сировини. Важливо вказати види сировини: м'ясо (яловичина, свинина, птиця, баранина тощо); риба (сьомга, тріска, оселедець тощо), нерибні об'єкти промислу (креветки, молюски, водорості тощо), ікра. Походження сировини - локальні (сировина, що надходить від місцевих постачальників) – наприклад, риба товарного рибництва, чи імпортовані (якщо є сировина, що імпортується з інших країн). Форма постачання: свіжозаморожена, морожена, солоня. Обов'язковим є посилання на відповідну нормативну документацію (технічні умови, стандарти тощо).

Для характеристики допоміжних матеріалів (вода, сіль, цукор, харчові кислоти, прянощі, тара, тарні матеріали, упаковка тощо) необхідно навести перелік стандартів і технічних умов.

В цьому ж розділі наводять способи і граничні терміни зберігання сировини. Здобувач повинен зазначити, які умови зберігання сировини є критичними для її якості та безпеки. Це включає температурні режими (вказати оптимальні температури для зберігання м'яса та риби, санітарні умови, умови транспортування. З показників екологічної чистоти слід вказати гранично допустимі рівні (ГДК), що нормується у сировині стосовно вмісту нітратів, важких металів, пестицидів, радіонуклідів або дати посилання на конкретну нормативну документацію.

Здобувач також повинен описати технічні вимоги до сировини, такі як стандарти якості (вказати, що сировина повинна відповідати національним та міжнародним стандартам якості, таким як ГОСТ, ISO або HACCP), сертифікація та контроль (описати, які сертифікати якості сировини використовуються на підприємстві, і як здійснюється контроль за відповідністю сировини цим стандартам).

1.6. Виробничі потужності. Асортимент продукції.

У цьому розділі здобувач освіти повинен описати асортимент продукції підприємства, перелічити основні види продукції, які виробляє підприємство (наприклад: підприємство спеціалізується на виробництві рибних консервів (мороженої (охолодженої) продукції, кулінарної продукції, солоні, копченої чи сушеної риби, ікр'яних продуктів тощо).

Навести обсяги виробництва окремих видів продукції або їх питому вагу в загальному обсязі та загальну виробничу потужність підприємства.

Зазначити, скільки тон/кілограмів продукції підприємство може виготовити за добу, тиждень або рік (залежно від наявної інформації).

Вказати потужності окремих цехів, якщо така інформація доступна (наприклад: копильних цех – 15 тон/добу, цех з виробництва ковбас – 10 тон/добу). Можна згадати про завантаженість виробництва – чи працює підприємство на повну потужність чи частково.

Зробити короткий висновок - висловити, який асортимент є основним для підприємства, які види продукції мають найбільший попит, чи планується розширення виробництва або оновлення асортименту.

Примітка для здобувача: Уникайте загальних фраз на кшталт «підприємство виготовляє багато продукції». Конкретизуйте – які саме продукти, скільки, якої якості. Якщо точні цифри відсутні – вкажіть приблизні дані зі слів працівників або з рекламних матеріалів підприємства.

РОЗДІЛ 2. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ

Мета техніко-економічного аналізу підприємства протягом переддипломної практики полягає у всебічному обґрунтуванні доцільності та ефективності розширення, реконструкції, технічного переоснащення або будівництва нового виробничого об'єкта, що може бути спрямовано на покращення загальної продуктивності, підвищення якості продукції та зниження витрат. Шляхом критичного аналізу техніко-економічного стану підприємства та порівняння його з передовими підприємствами обґрунтовують доцільність реконструкції (технічного переоснащення, розширення) існуючого підприємства або розробку проекту будівництва нового цеху, виробничого корпусу

РОЗДІЛ 3. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНІ ТА БУДІВЕЛЬНІ РІШЕННЯ

3.1 Генеральний план. Характеристика об'єктів генплану. У цьому підрозділі необхідно описати загальний план території підприємства та основні об'єкти, які на ньому розташовані:

- **загальний вигляд генплану:** опишіть (наведіть генеральний чи ситуаційний план), як виглядає територія підприємства (розташування будівель, шляхів під'їзду, зон відпочинку, паркування транспорту, складів і т.д.);
- **зонування:** яке зонування застосовано (наприклад, адміністративні будівлі, виробничі цехи, допоміжні приміщення, склади, очисні споруди);
- **розташування виробничих цехів:** особливості розміщення основних цехів (переробка риби, упаковка, зберігання, тощо) і їх взаємозв'язок;
- **об'єкти інженерної інфраструктури:** де розташовані водопостачання, каналізація, електричні мережі, опалення та інші важливі системи;
- **особливості проектування:** наприклад, чи є на підприємстві спеціальні вимоги щодо зберігання сировини або безпеки при роботі з небезпечними матеріалами.

Це дасть уявлення про організацію території та її відповідність вимогам безпеки і ефективності виробництва.

3.2 Інженерно-технічні та будівельні рішення. У цьому пункті треба розглянути конкретні інженерно-технічні рішення, прийняті для забезпечення ефективної роботи підприємства:

- **будівельні рішення:** описати, які будівельні матеріали використовувалися для зведення основних об'єктів, наприклад, для виробничих цехів, складів тощо. Яка спеціалізація будівельних робіт: чи були застосовані технології, що знижують вплив на навколишнє середовище;
- **інженерно-технічні рішення:** опишіть, як вирішені питання щодо вентиляції, кондиціонування, освітлення цехів, а також система опалення чи охолодження;

- **безпека і ергономіка:** яке інженерне рішення забезпечує безпеку працівників (наприклад, автоматичні системи для запобігання нещасним випадкам).

3.3 Інженерне забезпечення підприємства. Тут потрібно описати інженерні системи, які підтримують функціонування підприємства:

- **електричне забезпечення:** яка потужність необхідна для роботи підприємства, як здійснюється подача електроенергії, чи є резервні джерела живлення (наприклад, генератори на випадок відключень).

- **водопостачання та водовідведення:** опис системи водопостачання підприємства, а також як відбувається очищення води після виробничих процесів (наприклад, наявність очисних споруд).

- **системи вентиляції і кондиціювання:** як забезпечується оптимальний клімат на виробництві, що є важливим для зберігання та обробки риби.

- **каналізація:** розповісти про систему відведення стічних вод з виробничих цехів та адміністративних будівель.

- **теплопостачання:** система опалення приміщень, враховуючи специфіку виробничих процесів, де можуть бути необхідні спеціальні температурні режими.

РОЗДІЛ 4 ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ

4.1 Характеристика основних технологічних ліній і обладнання підприємства

Принципові технологічні схеми оформлюють у вигляді послідовно перелічених операцій виробничого процесу (векторна схема). На схемі показують подачу допоміжних матеріалів, тари і кришок або іншої упаковки, вказують технологічні параметри.

Опис технологічних схем виробництва м'ясної чи рибної продукції **передбачає послідовне описування всіх етапів обробки сировини та проміжних напівфабрикатів до готової продукції**, з урахуванням обладнання, технологічних процесів і контрольних точок. Це дозволяє зрозуміти, **як саме виробляють готову продукцію** на підприємстві.

Опис технологічного процесу виконують за цехами і лініями у послідовності, прийнятій на технологічних схемах (п. 2.3). Необхідно дати режими всіх технологічних процесів (тривалість оброблення, температура, тиск, витрата води тощо). Слід вказувати тип обладнання, наприклад, дефростер занурювального типу, мийна машина транспортерного типу, горизонтальний автоклав «Любека», скороморозильний спіральний апарат, дозувально-наповнювальний автомат карусельного багатопозиційного типу, електрообжарювальна піч тощо. Наприклад: *З сировинного холодильнику солоний напівфабрикат у полімерних діжках за допомогою електронавантажувача доставляють на сировинний майданчик пресервного цеху. За допомогою діжкоперекидача марки ІПКТБ. Робітники вручну встановлюють діжки до діжкоперекидача та вивантажують солоний напівфабрикат на скребковий конвеєр за допомогою якого сировину направляють на розбирання на філе, яке*

проводять механізовано за допомогою обробної машини марки ІФА-110, карусельно-лінійного типу безперервної дії. Дана машина призначена для оброблення на філе свіжозловленого, розмороженого і солоного напівфабрикату під час виробництва пресервів і кулінарної продукції. Машина виконує наступні операції: відрізує хвостовий плавник і голову, зрізає тешу, видаляє нутрощі, вирізує хребтову і реброві кістки. Філе виводять з машини за допомогою похилого лотку, звідки напівфабрикат подають на конвеєр ополіскування та стікання марки Д41-КТГ.00.008.... Пресерви з солоного оселедця при дозріванні зберігають за температури від мінус 8 до 0 °С, зі скумбрії – від мінус 2 до 0 °С до появи перших ознак дозрівання, встановлених лабораторією. Загальний строк зберігання пресервів за температури від мінус 8 до 0 °С у соусах – 3 міс., у олії – 4 міс, для пресервів філе-шматочки зі скумбрії атлантичної – 5 міс.

4.2 Схема технохімічного та мікробіологічного контролю. Це обов'язковий елемент, який відображає, на яких етапах виробництва проводиться контроль технологічних процесів, сировини, напівфабрикатів, допоміжних матеріалів і тари, готової продукції, які показники перевіряють, і хто за це відповідає. Необхідно навести етапи технологічного процесу, об'єкти контролю, контрольовані параметри, методи контролю, періодичність контролю, журнал реєстрації контрольованих параметрів; мікробіологічний контроль. Дані навести у вигляді таблиць (ДОДАТОК Ж).

РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ

У цьому розділі наводять конкретний перелік заходів щодо охорони праці, впроваджених на підприємстві відповідно до затверджених норм і правил: а) за генеральним планом заводу; б) для розташування обладнання у виробничих цехах; в) для видалення диму, газів і пилу, а також для вентиляції виробничих приміщень; г) за захисному заземленню й блискавкозахисту; д) для безпеки життєдіяльності при експлуатації обладнання, що працює в умовах підвищених температур і тиску; е) для роботи з кислотами, лугами і отрутохімікатами.

До числа питань, що підлягають аналізу, відносять:

- опис особливостей технологічного обладнання з погляду можливості виникнення небезпечних і шкідливих виробничих факторів;
- особливості розміщення технологічного й допоміжного обладнання з точки зору безпеки при експлуатації;
- природне й штучне освітлення;
- захист від шуму й вібрації;
- заходи щодо створення сприятливих умов праці у виробничих приміщеннях (вентиляційні установки);
- інженерно-технічна естетика.

Щодо забезпечення повної електробезпеки розглядають питання:

- вибору типу й виконання електроустаткування;
- розробки системи захисту від ураження електричним струмом.

У частині протипожежної техніки повинні бути відображені наступні питання:

- класифікація приміщень щодо пожежовибухобезпечності;
- джерела протипожежного водопостачання;
- засоби автоматичного пожежогасіння й розміщення на підприємстві;
- засоби пожежного зв'язку й сигналізації;
- будова блискавкозахисту.

РОЗДІЛ 6 ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА

6.1 Утилізація відходів. У цьому підрозділі слід навести аналіз заходів на підприємстві щодо застосування маловідходних і безвідходних технологічних процесів; застосування обладнання, яке забезпечує раціональне використання сировини і матеріалів, зниження норм витрати сировини, утилізацію відходів, а також, де і які відходи утворюються під час переробки сировини у готовий продукт, яким чином вони відводяться за межі цеху, що корисне вони містять і як можна їх утилізувати.

6.2 Охорона навколишнього середовища. У цьому підрозділі слід викласти аналіз заходів, спрямованих на охорону навколишнього середовища на підприємстві, зокрема оцінити, яким чином підприємство реалізує комплекс інженерно-технічних та технологічних рішень, що забезпечують мінімізацію негативного впливу на навколишнє середовище.

Важливо зазначити, що кожен захід має бути спрямований на збереження біосфери та зниження антропогенного навантаження в районі розташування підприємства. Наприклад, встановлення газоочисного і пиловловлювального обладнання для захисту повітряного басейну від викидів шкідливих речовин; застосування зворотнього і повторного водопостачання, способи економії води; оснащення підприємства ефективною системою очищення стічних вод (встановлення споруд решіток, каменеуловлювачів, пісколовок, бензино- та жируловлювачів).

При аналізі генерального плану рекомендується з'ясувати:

- санітарно-захисну зону між підприємством і житловою забудовою;
- озеленення території промислового майданчика;
- спорудження інженерного захисту повітряного басейну (димова труба тощо) і водних ресурсів (заводські очисні споруди).

ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ здобувач отримує від керівника практики ОНТУ за тематикою індивідуальних завдань, що орієнтована на рівень потужності, технічного оснащення, впровадження інноваційних технологій на підприємстві – базі практики (**ДОДАТОК В**).

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ здобувач повинен дати оцінку рівню виконаних завдань практики, ступень досягнення мети практики, та перелік отриманих навичок та знань, отриманих під час проходження практики. На основі отриманих результатів практики ви можете дати кілька рекоменда-

цій щодо подальшого розвитку підприємства або власного професійного розвитку.

ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ містить перелік спеціальної літератури, посилань на електронні джерела, які було використано під час підготування звіту.

Подають з нової сторінки або в алфавітному порядку, або в порядку згадування в тексті. Порядкові номери у переліку літератури є номерними посиланнями в тексті в квадратних дужках – наприклад, [1, 3, 5-11].

Оформлюють згідно з ДСТУ 7.1:2006 «Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання» та ДСТУ 7.80:2007 «Бібліографічний запис. Заголовок. Загальні вимоги та правила складання», ДСТУ 3582:2013 «Інформація та документація. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень в українській мові. Загальні вимоги та правила».

ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ

Нормативна

1. **Закон України «Про вищу освіту»** (чинна редакція станом на 2024 р.) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws>
2. **Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»** (зі змінами, чинна редакція 2024 р.) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua>
3. **ДСТУ ISO 22000:2019 / ДСТУ ISO 22000:2020**. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. – Чинний в Україні.
4. **ДСТУ ISO/TS 22002-1:2019**. Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 1. Виробництво харчових продуктів.
5. **Регламент (ЄС) № 852/2004** Європейського Парламенту і Ради про гігієну харчових продуктів (у редакції з актуалізаціями станом на 2023–2024 рр.) [Електронний ресурс].
6. **Регламент (ЄС) № 853/2004** Європейського Парламенту і Ради, що встановлює спеціальні гігієнічні правила для харчових продуктів тваринного походження (актуальна редакція).
7. **Codex Alimentarius Commission**. Code of Practice for Fish and Fishery Products (CAC/RCP 52-2003, оновлена редакція 2023).
8. **Положення про організацію і проведення практичної підготовки здобувачів освіти ОНТУ**. – Одеса : ОНТУ, 2022 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ontu.edu.ua>
9. **Положення про наскрізну програму практичної підготовки здобувачів освіти ОНТУ**. – Одеса : ОНТУ, 2022 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ontu.edu.ua>

Основна

10. Богатко Н. М., Букалова Н. В., Сахнюк В. В., Джміль В. І. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясо- та рибопереробних підприємствах України : навчальний посібник. – Біла Церква : Білоцерківдрук, 2022. – 304 с.
11. Віннікова Л. Г. Безпечність і якість харчових продуктів у сучасних технологіях : монографія. – Київ : Освіта України, 2022. – 168 с.
12. Віннікова Л. Г., Поварова Н.М., Синиця О.В. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник. – Київ : Освіта України, 2022. – 298 с.
13. Козир В. П., Савченко С. І. Менеджмент харчового виробництва : конспект лекцій. – Харків : ХНУПС, 2022. – 112 с.
14. Кушніренко Н. М. Проектування підприємств харчової промисловості (рибна та м'ясна галузі): конспект лекцій. – Одеса : ОНАХТ, 2024. – 148 с.
15. Кушніренко Н. М., Паламарчук А. С. Сировина і матеріали рибної промисловості : конспект лекцій. – Одеса : ОНАХТ, 2022. – 72 с.

16. Лебська Т. К., Баль-Прилипко Л. В., Слободянюк Н. М., Голембовська Н. В., Менчинська А. А., Іванюта А. О. Технологія риби та морепродуктів : навчальний підручник. – Київ : НУБіП України, 2021. – 311 с.
17. Ляшенко О.В., Ковальчук І. І. Організація та технологія харчових виробництв : навчальний посібник. – Київ : НУХТ, 2023. – 256 с.
18. Маслійчук О.Б., Майкова С.В. Крафтові технології: м'ясо, птиця, риба та морепродукти : навчальний посібник. – Київ : Каравела, 2024. – 186 с.
19. Паламарчук А. С., Кушніренко Н. М., Глушков О. А. Контроль якості, безпека та екологія в рибопереробній галузі : навчальний посібник. – Одеса : ОНАХТ, 2022. – 96 с.
20. Павленко О. І., Іванов С. П. Контроль якості харчових продуктів : конспект лекцій. – Київ : НУБіП України, 2023. – 104 с.
21. Пешук Л. В. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної сировини : конспект лекцій. – Харків : ХДУХТ, 2023. – 124 с.
22. Стріха Л. О., Підпала Т. В., та ін. Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби : курс лекцій. – Київ : Університетська книга, 2021. – 212 с.

ДОДАТОК А

Таблиця 1 – Календарний графік проходження технологічної практики

№ з/п	Найменування заходів	Термін виконання / Тривалість, днів*
1.	Організаційні збори	за тиждень до початку практики
2.	Інструктаж з техніки безпеки та виробничої санітарії	1
3.	Вивчення підприємства – бази практики (потужність, структура)	4
4.	Вивчення допоміжних цехів і служб	4
5.	Вивчення питань охорони праці та навколишнього середовища	3
6.	Вивчення основного виробництва (за спеціалізацією підприємства)	8
7.	Виконання індивідуального завдання практики	6
8.	Оформлення звіту і щоденника, підготовка до захисту	1
9.	Захист звіту	1
10.	Всього	28

Акцент: технологічні процеси, цехи, обладнання, операції.

Таблиця 1 – Календарний графік проходження переддипломної практики

№ з/п	Найменування заходів	Термін виконання / Тривалість, днів*
1.	Організаційні збори	за тиждень до початку практики
2.	Інструктаж з техніки безпеки	1
3.	Детальне вивчення підприємства – бази практики	5
4.	Аналіз технологічних процесів і виробничих показників	7
5.	Збір вихідних даних для дипломного проєкту	7
6.	Узгодження теми та завдань дипломної роботи	3
7.	Опрацювання матеріалів для дипломного проєкту	3
8.	Оформлення звіту з переддипломної практики	1
9.	Захист звіту	1
10.	Всього	28

Акцент: аналітика, вихідні дані, продуктові розрахунки, підготовка до дипломного проєкту.

*Терміни виконання завдань визначає керівник практики від кафедри

ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ З ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ «Обґрунтування вибору прийнятих технологічних рішень»

Під час проходження технологічної практики здобувач вищої освіти виконує індивідуальне завдання, спрямоване на поглиблений аналіз та обґрунтування технологічних рішень, що застосовуються у виробництві м'ясних, рибних або морепродуктів на базі практики.

Мета індивідуального завдання

Формування здатності здобувача вищої освіти розв'язувати складні технологічні та організаційні задачі у виробничих умовах підприємств харчової промисловості шляхом застосування знань з фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних основ харчових технологій, а також принципів управління якістю, безпечністю та сталим розвитком.

Зміст індивідуального завдання

Здобувач вищої освіти повинен:

1. На основі матеріалів, отриманих під час проходження практики, обрати **один вид м'ясної, рибної або морепродуктової продукції**, що виготовляється на підприємстві.
2. Провести **поглиблений аналіз одного з ключових технологічних етапів** виробництва обраного продукту (підготовка сировини, посол, маринування, термічна обробка, охолодження, пакування тощо) з урахуванням:
 - технологічних режимів та параметрів процесу;
 - фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень сировини;
 - вимог чинної нормативної документації та систем управління безпечністю харчових продуктів.
3. Виявити **потенційні технологічні ризики або проблемні аспекти**, що можуть впливати на якість, безпечність або стабільність готової продукції.
4. Обґрунтувати **можливі шляхи удосконалення** обраного технологічного етапу з позицій:
 - забезпечення та підвищення якості продукції;
 - мінімізації технологічних втрат;
 - підвищення ефективності виробництва;
 - дотримання принципів екологічної безпеки та сталого розвитку.
5. Сформулювати **висновки та практичні рекомендації**, які можуть бути використані у виробничій діяльності підприємства.

Вимоги до оформлення

Результати виконання індивідуального завдання оформлюються у вигляді **окремого розділу звіту з технологічної практики** обсягом **5–7 сторінок** та подаються у логічно послідовній формі з використанням професійної термінології.

Очікувані результати виконання індивідуального завдання

Виконання індивідуального завдання забезпечує формування та розвиток:

- інтегральної компетентності зі здатності розв'язувати складні спеціалізовані технологічні задачі;
- загальних і фахових компетентностей (K01, K06, K09, K10, K18, K27–K31);
- програмних результатів навчання ПР01, ПР04, ПР05, ПР07, ПР11, ПР17, ПР21, ПР23, ПР29–ПР31;
- soft skills, пов'язаних із аналітичним мисленням, комунікацією, самостійною та командною роботою, прийняттям рішень у виробничих умовах.

«Обґрунтування вибору прийнятих технологічних рішень»

Під час проходження технологічної практики здобувач вищої освіти виконує індивідуальне завдання, спрямоване на аналіз та обґрунтування прийнятих на підприємстві технологічних рішень у виробництві м'ясних, рибних або морепродуктів.

Мета індивідуального завдання

Формування здатності здобувача вищої освіти обґрунтовано приймати технологічні рішення у виробничих умовах підприємств харчової промисловості на основі знань фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних процесів, вимог до якості, безпечності продукції та принципів сталого розвитку.

Зміст індивідуального завдання

Здобувач вищої освіти повинен:

1. Обрати **конкретний вид м'ясної, рибної або морепродуктової продукції**, що виробляється на базі практики.
2. Проаналізувати **прийняті на підприємстві технологічні рішення**, зокрема:
 - вибір сировини та допоміжних матеріалів;
 - застосовувані способи попередньої обробки;
 - основні технологічні операції та режими їх проведення;
 - вибір обладнання та організацію технологічного процесу.
3. Обґрунтувати доцільність прийнятих технологічних рішень з урахуванням:

- фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних властивостей сировини;
- впливу технологічних режимів на якість і безпечність продукції;
- відповідності вимогам нормативної документації та систем управління безпечністю харчових продуктів;
- умов виробництва та технічних можливостей підприємства.

4. Визначити **переваги та обмеження** застосованих технологічних рішень, а також можливі наслідки їх зміни або порушення.

5. Запропонувати **обґрунтовані рекомендації** щодо оптимізації або удосконалення окремих технологічних рішень з метою підвищення якості продукції, ефективності виробництва та екологічної безпеки.

Вимоги до оформлення

Результати виконання індивідуального завдання оформлюються у вигляді **окремого розділу звіту з технологічної практики** обсягом **5–7 сторінок** із дотриманням логічної послідовності викладення матеріалу та використанням фахової термінології.

Очікувані результати виконання

Виконання індивідуального завдання забезпечує формування інтегральної, загальних і фахових компетентностей (K01, K06, K09, K10, K18, K27–K31) та досягнення програмних результатів навчання ПР01, ПР04, ПР05, ПР07, ПР11, ПР17, ПР21, ПР23, ПР29–ПР31.

ПЕРЕЛІК ВАРІАНТІВ ІНДИВІДУАЛЬНОГО ЗАВДАННЯ ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ ПРАКТИКИ

За обраним асортиментом рибної продукції (задається керівником практики) скласти:

- графік надходження сировини і графік роботи лінії;
- виписати рецептуру, витрати, відходи і норми витрати основної сировини і допоміжних матеріалів, виконати перевірочний розрахунок норм витрати сировини;
- розрахувати потребу в сировині і допоміжних матеріалах на 1 годину, на 1 зміну (скласти таблицю потреби в сировині і матеріалах);
- розрахувати масу основної сировини, яка надходить на технологічні операції процесу виробництва (скласти таблицю руху напівфабрикатів);
- підібрати технологічне обладнання;
- схематично з підбраного обладнання (зобразивши вигляд устаткування збоку) скласти апаратурно-технологічну схему виробництва.

Вихідні дані: асортимент рибної продукції, терміни надходження сировини, продуктивність лінії, кількість змін, тривалість зміни, тара – задає керівник з переддипломної практики.

Приклади наведено нижче:

Рибні консерви: «Скумбрія атлантична натуральна з додаванням олії». Терміни надходження скумбрії атлантичної мороженої можуть бути вибрані довільно. Продуктивність лінії – 1,0 тоб/зм; 3 зміни, тривалість зміни 7 годин, з двома вихідними на тиждень, тара – жерстяна банка №3.

Риба гарячого копчення: «Скумбрія атлантична гарячого копчення». Терміни надходження скумбрії атлантичної мороженої можуть бути вибрані довільно. Продуктивність лінії - 1,2 т/зм, 3 зміни, тривалість зміни 8 годин, з двома вихідними на тиждень, тара – картоні коробки місткістю 10 кг.

Пресерви рибні: «Сардинела без голови пряного посолу».

Терміни надходження сардинели атлантичної мороженої можуть бути вибрані довільно. Продуктивність лінії – 15,0 тоб/зм, 2 зміни, тривалість зміни 8 годин, з двома вихідними на тиждень, тара – поліетиленова банка поліетиленова банка №20, місткістю 200,0 г.

Пресерви рибні: «Оседець філе-шматочки в олії» з солоного напівфабрикату.

Терміни надходження солоного н/ф оселедця атлантичного можуть бути вибрані довільно. Продуктивність лінії – 7, тоб/зм, 2 зміни, тривалість зміни 8 годин, з двома вихідними на тиждень, тара – поліетиленова банка №20, місткістю 200,0 г.

Риба холодного копчення: «Ставрида патрана без голови холодного копчення.

Терміни надходження ставриди океанічної мороженої можуть бути вибрані довільно. Продуктивність лінії – 2,0 т/зм, 3 зміни, тривалість зміни 8 годин, з двома вихідними на тиждень, тара – картоні коробки місткістю 10 кг.

Пресерви рибні: «Кілька чорноморська спеціального посолу».

Терміни надходження сардинели атлантичної мороженої можуть бути вибрані довільно. Продуктивність лінії – 12,0 тоб/зм, 2 зміни, тривалість зміни 8 годин, з двома вихідними на тиждень, тара – поліетиленова банка №10, місткістю 400,0 г.

Вялена риба: «Зубан в'ялений нерозбраний»

Терміни надходження зубана океанічного мороженого можуть бути вибрані довільно. Продуктивність лінії - 1,5 т/зм, 3 зміни, тривалість зміни 8 годин, з двома вихідними на тиждень, тара – картоні коробки місткістю 10 кг.

Рибні консерви: «Паштет з океанічних риб (з сардини)" (рецептура №1)».

Терміни надходження сардини атлантичної мороженої можуть бути вибрані довільно. Продуктивність лінії – 15,0 тоб/зм; 2 зміни, тривалість зміни 8 годин, з двома вихідними на тиждень, тара – жерстяна банка №3.

Солона риба: «Скумбрія атлантична слабосолона»

Терміни надходження скумбрії атлантичної мороженої можуть бути вибрані довільно. Продуктивність лінії - 2,5 т/зм, 2 зміни, тривалість зміни 8 годин, з двома вихідними на тиждень, тара – поліетиленові відра місткістю 5,0 кг.

ВСТУП	3
1 РОЗДІЛ 1 РИБОПЕРЕРОБНЕ ПІДПРИЄМСТВО (назва)	4
1.1 Загальна характеристика підприємства	
1.2 Асортимент продукції, що випускається. Загальна потужність	
1.3 Перелік та характеристика основних та допоміжних цехів	
1.4 Перелік та характеристика основної сировини	
1.5 Короткий огляд основних стадій виробничого процесу	
1.6 Показники якості цільового продукту	
РОЗДІЛ 2 М'ЯСОПЕРЕРОБНЕ ПІДПРИЄМСТВО (назва)	
2.1 Загальна характеристика підприємства	
2.2 Асортимент продукції, що випускається. Загальна потужність	
2.3 Перелік та характеристика основних та допоміжних цехів	
2.4 Перелік та характеристика основної сировини	
2.5 Короткий огляд основних стадій виробничого процесу	
2.6 Показники якості цільового продукту	
ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ	
ВИСНОВОК	
ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ПОСИЛАННЯ	
ДОДАТКИ (за наявності)	

					<i>Звіт</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Прізвище</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>	<i>з технологічної / переддипломної практики</i>			
<i>Розроб.</i>		<i>Мосейчук В.І.</i>		<i>28.12.25</i>	<i>Пояснювальна записка</i>	<i>Стад.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Перевір.</i>		<i>Паламарчук А.С.</i>		<i>28.12.25</i>			<i>2</i>	<i>28</i>
<i>Консульт.</i>						<i>ОНТУ, каф. ТМРiМ</i> <i>гр. ТМ-11 (ТМ-41)</i>		
<i>Н. Контр.</i>								
<i>Зав.каф.</i>		<i>Савінок О.М.</i>		<i>28.12.25</i>				

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Навчально-науковий інститут харчових технологій ім. М.О. Грішина
Кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів



ЗВІТ

про проходження ознайомчої (технологічної, переддипломної) практики

(назва бази практики)

Здобувача:

Іванова А.Л.

(прізвище, ініціали)

I курсу, групи ТМ-11
(IV курсу, групи ТМ-41)

Керівник практики від ОНТУ:

доц. Паламарчук А.С.

(посада, прізвище та ініціали)

Керівник практики від
бази практики:

Директор ТОВ «Маріко»
Узун П.П.

(посада, прізвище та ініціали)

Звіт про проходження ознайомчої (технологічної, переддипломної) практики допускається до захисту

Рішення кафедри від _____ 20__ р., протокол № ____.

Завідувач(ка) кафедри ТМРiМ
(назва кафедри)

/ПІДПИСАНО/
(підпис)

Оксана САВІНОК
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

ОНТУ, Одеса - 2025 рік

Приклад оформлення штамп у записці звіту з технологічної / переддипломної практики, який використовується, окрім штамп на аркуші «ЗМІСТ».

Змн.	Арк.	№ документа	Підпис	Дата	Звіт з технологічної/ переддипломної практики	арк.
						4

ДОДАТОК Ж

Зразок індивідуального завдання

Схема технохімічного та мікробіологічного контролю

Таблиця 3 - Схема технохімічного та мікробіологічного контролю виробництва копченої риби

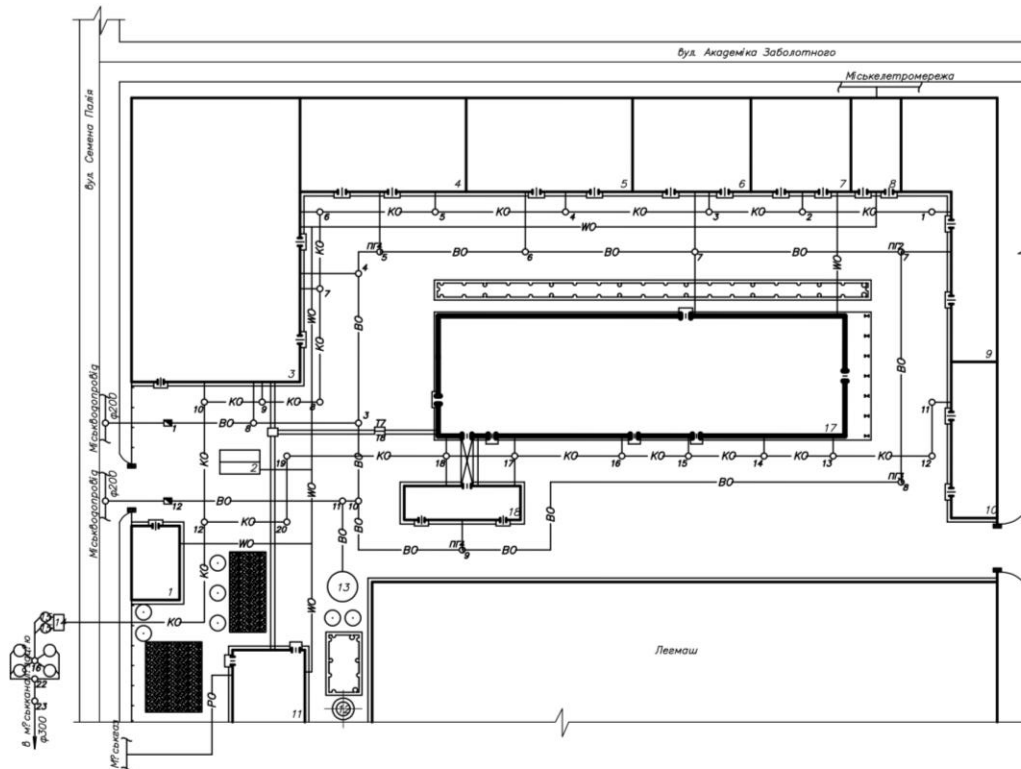
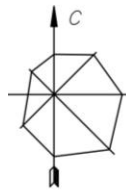
№ з/п	Контрольована операція	Контрольований показник	Метод контролю	Періодичність контролю	Особа, що здійснює контроль	Вид приладу
1.	Прийом сировини	Супровідні документи, якість пакування, маркування	візуальний	кожна партія при надходженні на підприємство	технолог-майстер, технолог-контролер	
		Температура в тілі риби	фізичний		лаборант	термометр
		Маса глазури	фізичний		лаборант	ваги
		Зовнішній вигляд, захід, цвіт, консистенція, зовнішні ушкодження, наявність паразитів, личинок, паразитарних ушкоджень	органолептичний		технолог-контролер, лаборант	
		Мікробіологічні показники	мікробіологічний		мікробіолог	мікроскоп
2.	Зберігання	Тривалість зберігання	фізичний	кожна партія	майстер	
		Температура повітря	фізичний	1 раз у добу	майстер	термометр, психрометр
		Відносна вологість повітря				
3.	Розморожування (розморожування та посол)	Температура води (тузлуку)	фізичний	не рідше 2 разів у зміну	технолог-майстер	термометр
		Температура риби				
		Співвідношення риби й води (тузлуку)	візуальний			
		Щільність тузлуку	технічний	постійний	технолог-майстер	ареометр
		Тривалість розморожування та посолу	технічний		технолог-майстер	годинники
		Вміст солі в тілі риби	хімічний	кожна партія	хімік-лаборант	бюретка
		Технічний і санітарний стан обладнання	мікробіологічний, технічний	не рідше 2-х раз у зміну	технолог-майстер, технолог-контролер, мікробіолог	мікроскоп
4.	Сортування	Екземпляри, які не відповідають вимогам НД, прилов	візуальний	кожна партія	технолог-майстер	
		Якість сортування	візуальний	кожна партія	технолог-контролер	
5.	Посол	Температура тузлуку	технічний	постійний	технолог-майстер	термометр
		Щільність тузлуку	технічний		хімік-лаборант	ареометр
		Тривалість посолу	технічний	кожна партія	технолог-майстер	годинник
		Вміст соли в рибі	хімічний		технолог-контролер	бюретка
		Періодичність циркуляції тузлуку	технічний			годинник
		Технічний і санітарний стан обладнання	мікробіологічний, технічний	не рідше 2-х раз у зміну	технолог-контролер, мікробіолог	мікроскоп

Продовження табл. 3.

№ з/п	Контрольована операція	Контрольований показник	Метод контролю	Періодичність контролю	Особа, що здійснює контроль	Вид приладу
6.	Вирівнювання солоності	Тривалість вирівнювання	технічний	кожна партія	технолог-майстер	годинник
		Вміст соли в рибі	хімічний		технолог-контролер	бюретка
		Температура в посольному відділенні	технічний	не рідше 1-2 разів у зміну		термометр
7.	Розміщення на носіях	Якість і правильність розміщення риби на решетах	візуальний	кожна партія	технолог-контролер	
	Підсушування	Тривалість підсушування	технічний	не рідше 2-х раз у зміну	технолог-майстер	годинник
		Якість підсушування	візуальний	кожна партія	технолог-контролер	
		Температура підсушування	технічний	не рідше 2-х раз у зміну		термометр
		Швидкість руху повітря				анемометр
8.	Проварювання	Тривалість проварювання	технічний	не рідше 2-х раз у зміну	технолог-майстер	годинник
		Якість проварювання	візуальний	кожна партія	технолог-контролер	
		Температура проварювання	технічний	не рідше 2-х раз у зміну		термометр
9.	Коптіння	Температура коптіння	технічний		технолог-майстер	термометр
		Тривалість коптіння	технічний		технолог-контролер	годинник
		Якість коптіння	візуальний	кожна партія		
		Вологість та щільність димоповітряної суміші	технічний	не рідше 2-х раз у зміну		психрометр, лампа
		Температура димоповітряної суміші	технічний			термометр
		Температура повітря на виході з вентилятору	технічний			термометр
10.	Охолодження	Температура готового продукту	технічний	безперервно	технолог-майстер	термометр
		Температура повітря	технічний	по мірі необхідності	технолог-контролер	термометр
11.	Фасування	Правильність та якість укладання	візуальний	не рідше 2 разів за зміну	технолог-майстер	
		Маса нетто	технічний	кожна партія	технолог-контролер	ваги
12.	Маркування	Правильність маркування	візуальний	кожна партія	технолог-контролер	
13.	Обв'язування	Правильність обв'язування, якість клеєння стрічки	візуальний	у міру необхідності	технолог-контролер	
14.	Складування, зберігання, відвантаження готового продукту	Контроль складування й формування товарної партії по датах і змінам виготовлення	візуальний	кожна партія	технолог-контролер	
		Температура й вологість повітря	фізичний	1 раз у добу	технолог-контролер	термометр, психрометр
		Дозрівання	хімічний	кожна партія	лаборант	
		Хімічні й органолептичні показники згідно НД	хімічний, органолептичний	кожна партія	лаборант	
		Правильність оформлення документів	візуальний	кожна партія	технолог-контролер	
		Підготовленість транспорту	візуальний	кожна одиниця	технолог-контролер	

ДОДАТОК 3

Генеральний план підприємства



Техніко-економічні показники

п.п.	Найменування	Відомості	Відомості
1	Площа території	м²	34875
2	Площа забудови	м²	18135
3	Площа озеленення	м²	6975
4	Густина забудови	%	52
5	Коефіцієнт використання території		0,72

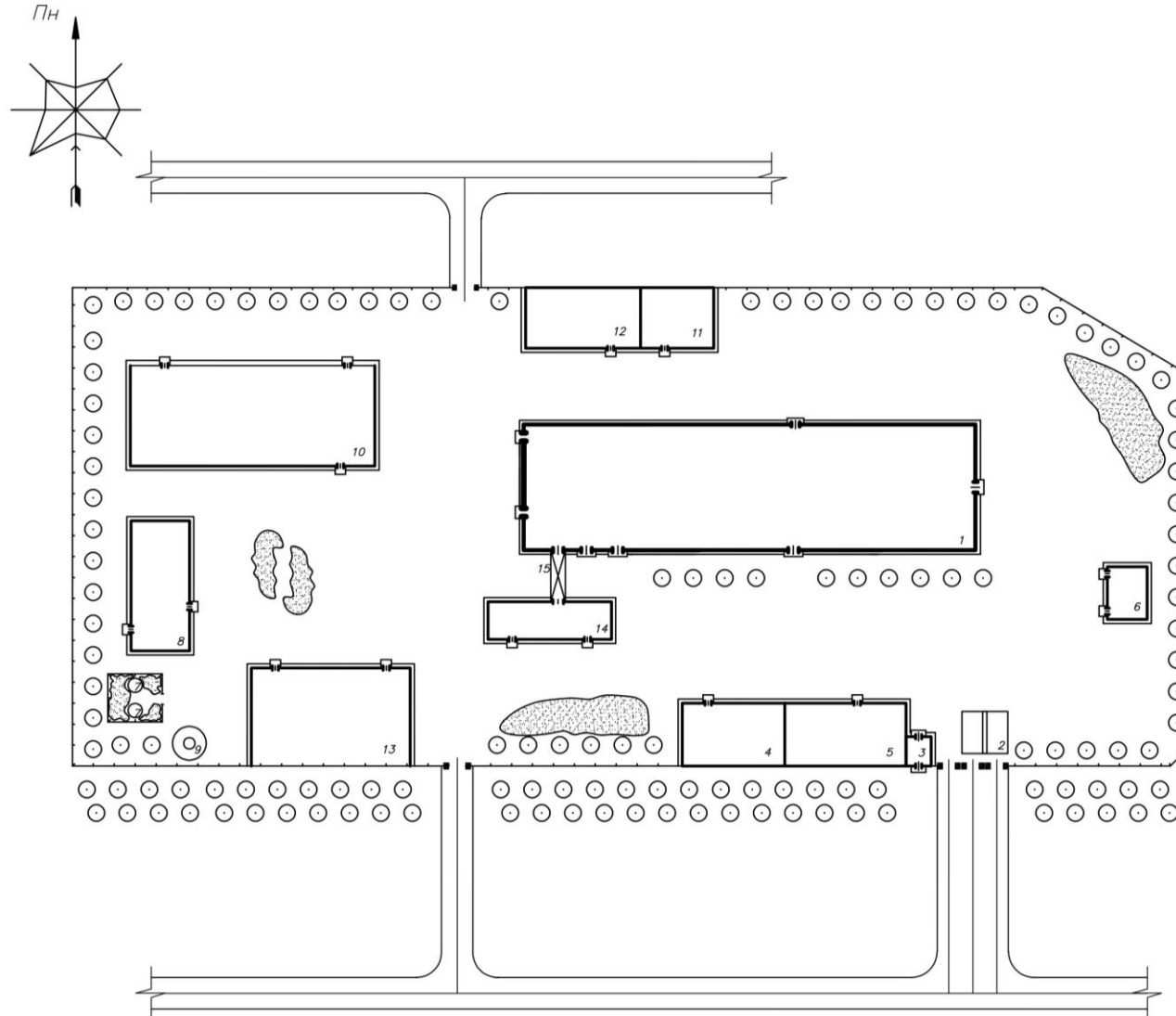
Умовні позначення

	Проектована будова
	Існуюча будова
	Огородження території, ворота
	Водопровід з колодязями і пожежним варіантом
	Каналізація з колодязями
	Паропровід
	Конденсатопровід
	Дерева листяні
	Чаворник
	Квітник
	Автошляхи
	Електрокабель
	Газова сітка

Експлікація будівель та споруд

п.п.	Найменування	Примітка
1	Пройдга	
2	Автоваги	
3	Холодильник	
4	Склад готової продукції	
5	Ремонтно-механічний цех	
6	Матеріальний склад	
7	Депо зарядне	
8	Трансформаторна підстанція	
9	Склад поліетиленової тари	
10	Склад металевих тари	
11	Котельня	
12	Димова труба	
13	Пожежний резервуар	
14	Споруда решет	
15	Пісковловлювачі	
16	Вістійники	
17	Головний виробничий корпус	
18	Побутові приміщення	

Генеральний ситуаційний план підприємства



Техніко-економічні показники

п.п.	Найменування	М²	Кількість
1	Площа території	м²	2219
2	Площа забудови	м²	974
3	Площа озеленення	м²	356
4	Густина забудови	%	43,9
5	Коефіцієнт використ.тер-рі	—	0,57

Умовні позначення

	Проектована будова
	Існуюча будова
	Огородження території, ворота
	Дерева листові
	Газони
	Квітники
	Автошляхи

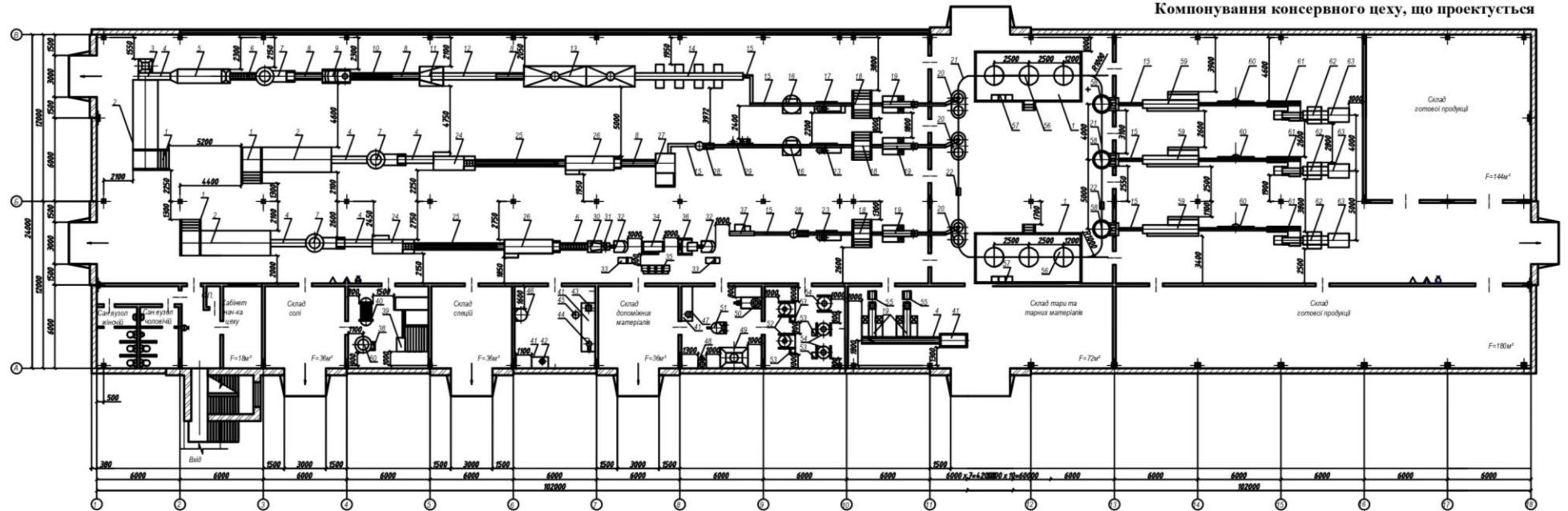
Експлікація будов та споруд

з.п.	Найменування	Примітка
1	Консервний цех	
2	Автоваги	
3	Прохідна	
4	Адміністративний корпус	
5	Лабораторія	
6	Трансформаторна підстанція	
7	Мазутосховище	
8	Котельня	
9	Димова труба	
10	Холодильник	
11	Склад допоміжних матеріалів	
12	Склад тари	
13	Ремонтно-механічний цех	
14	Побутові приміщення	
15	Переїждна галерея	

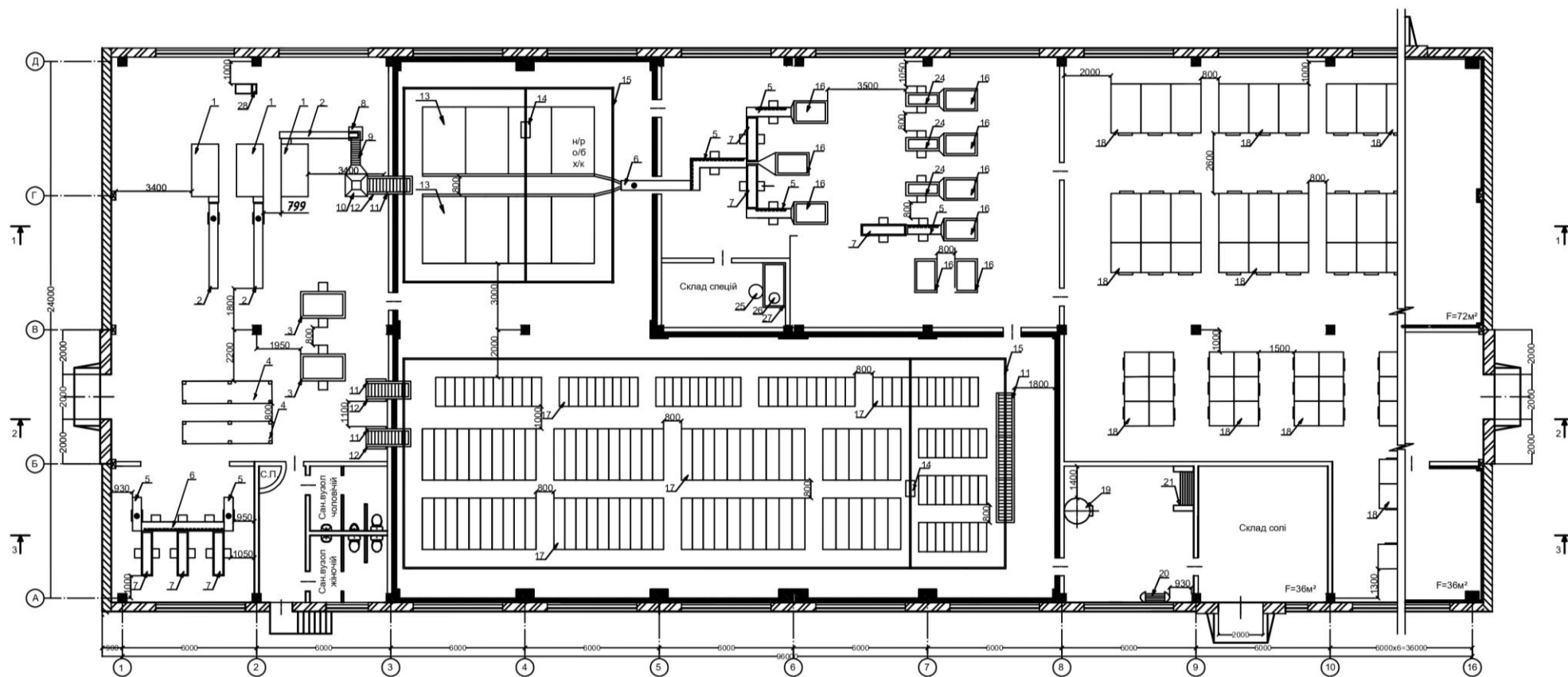
ДОДАТОК І

План консервного цеху

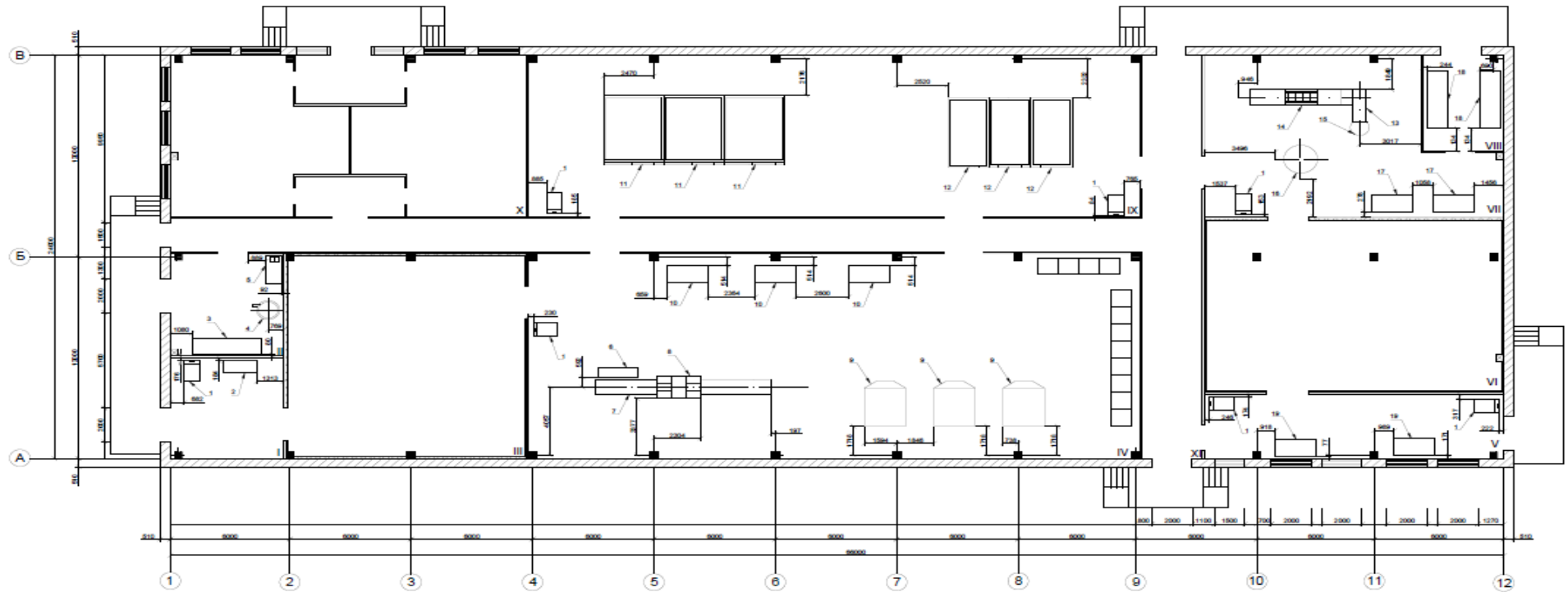
Компонування консервного цеху, що проектується



План коптильного цеху



План цеху з виробництва запечених м'ясних рулетів



**Інструкція з техніки безпеки
під час виконання робіт з обробки м'ясної та рибної сировини
на підприємствах харчової промисловості**

1. Загальні положення

1.1. Інструкція призначена для забезпечення безпечної роботи працівників під час обробки м'ясної та рибної сировини.

1.2. Дія інструкції поширюється на всі цехи та робочі місця, де здійснюється приймання, обробка, фасування та зберігання м'ясної і рибної сировини.

1.3. Працівники зобов'язані пройти вступний та первинний інструктаж з охорони праці, мати відповідну медичну довідку і допуск до роботи.

2. Вимоги безпеки до робочого місця

2.1. Робоче місце повинно бути чистим, добре освітленим та провітрюваним.

2.2. Всі поверхні та обладнання, що контактують з сировиною, повинні бути виготовлені з матеріалів, що легко миються і дезінфікуються.

2.3. На робочому місці обов'язково повинні бути інструменти, спецодяг і засоби індивідуального захисту.

3. Безпека при роботі з сировиною

3.1. Сировина повинна прийматися тільки після перевірки на відповідність нормам якості та санітарним вимогам.

3.2. Використовувати спеціальний захисний одяг: рукавички, фартух, чоботи, головний убір.

3.3. Працювати акуратно при очищенні, різанні та розділенні продуктів, дотримуючись правил поведінки з ножами та ріжучим інструментом.

3.4. Забороняється працювати з сировиною при наявності порізів або шкірних захворювань без відповідного захисту.

4. Робота з обладнанням та механізмами

4.1. Перед початком роботи перевіряти справність обладнання та його безпечне підключення.

4.2. Дотримуватися інструкцій виробника щодо експлуатації механізмів і машин.

4.3. Забороняється проводити ремонт або очищення обладнання під час його роботи.

4.4. При роботі з ножами, пилками, сокирками та іншим інструментом дотримуватись правил безпечного поведінки та правильної постановки рук.

5. Заходи безпеки при аварійних ситуаціях

5.1. У разі порізів, опіків, ударів або інших травм негайно надати першу допомогу та повідомити керівника.

5.2. При виявленні технічних несправностей обладнання роботу зупинити та повідомити службу ремонту.

5.3. Дотримуватися правил пожежної безпеки та знати розташування вогнегасників і аварійних виходів.

6. Вимоги до закінчення робочого процесу

6.1. Прибирати робоче місце, утилізувати відходи відповідно до санітарних норм.

6.2. Здійснити санітарну обробку обладнання та інструментів.

6.3. Здати робоче місце під контролем керівника цеху або відповідальної особи.

7. Контроль та відповідальність

7.1. Працівники несуть персональну відповідальність за дотримання інструкції та правил техніки безпеки.

7.2. Контроль за виконанням вимог інструкції здійснює керівник цеху або служба охорони праці підприємства.

8. Додатки

- Схеми організації робочих місць.
- Порядок дезінфекції обладнання та інструментів.
- Журнал обліку інструктажів з техніки безпеки.

Таблиця 4 - Журнал обліку інструктажів з техніки безпеки

№ з/п	Прізвище, ім'я та по батькові працівника	Посада	Дата інструктажу	Підпис працівника	Підпис інструктора
1.					
2.					
3.					

Схема організації робочого місця

Рекомендована схема для обробки м'ясної та рибної сировини:

