

**Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича**

Інститут біології, хімії та біоресурсів

**Кафедра Хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції**

**СИЛАБУС**  
**навчальної дисципліни**  
**Виробнича (технологічна) практика**

обов'язкова

**Освітньо-професійна програма «Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів»**

**Спеціальність 181 Харчові технології**

**Галузь знань 18 Виробництво і технології**

**Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)**

Інститут біології, хімії та біоресурсів

**Мова навчання українська**

Розробники: Сема Оксана Василівна, асистент кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, к.х.н., Кондрачук Ірина Володимирівна, доцент кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, к.х.н.

**Профайл викладача (-ів) <http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/123>**

**Контактний тел.** 0509351442

**E-mail:** [o.sema@chnu.edu.ua](mailto:o.sema@chnu.edu.ua)

### 1. Анотація дисципліни (призначення навчальної дисципліни).

Виробнича (технологічна) практика, будучи однією з найважливіших видів учбового навантаження, має на меті максимально підготувати бакалаврів до виконання організаційно-технологічної, проектно-технологічної та управлінської діяльності:

- на промислових підприємствах харчової галузі на посаді головного технолога, начальника цеху чи виробничої лабораторії;
- в проектних і науково-дослідних організаціях на посадах інженера-технолога проектувальника, головного інженера проекту, наукового співробітника.

Базами практики можуть бути середні та великі підприємства нашого регіону, різних форм власності харчової промисловості.

**2. Метою виробничої (технологічної) практики є** поглиблення та закріплення знань з вивчення фундаментальних та загально-інженерних дисциплін.

**3. Пререквізити.** "Харчові технології", "Система менеджменту якості харчової продукції", "Організація харчових виробництв", "Хімічні основи харчових технологій", "Процеси і апарати харчових виробництв", "Наукові основи харчової промисловості", "Основи охорони праці", "Основи фізіології і гігієни харчування", "Хіміко-аналітичні методи забезпечення якості", "Харчова хімія".

**4. Результати навчання:** у результаті проходження виробничої (технологічної) практики студенти повинні:

#### знати:

- структуру підприємства, режим його роботи, асортимент продукції, що випускається; історію створення і розвитку підприємства, стан на сьогодні і перспективи його розвитку;
- схему управління підприємством, чисельність промислово-виробничого персоналу (робітників і службовців), їх посадові інструкції;
- джерела постачання сировиною, водою, енергоресурсами, способи їх доставки на підприємство, схеми зберігання сировини і підготовки його до виробництва;
- технологію виробництва кожного виду продукції з асортименту підприємства;
- принцип дії основного і допоміжного устаткування;
- методи контролю сировини, напівфабрикатів і готової продукції, що використовуються на підприємстві;
- правила техніки безпеки, охорони праці і довілля на підприємстві; функції і організацію загально інженерних і допоміжних служб підприємства.

#### уміти:

- визначати якість сировини, напівфабрикатів і готової продукції;
- здобути навички в обслуговуванні основного технологічного устаткування, в організації виробництва і керівництва робочим колективом;
- скласти основну технологічну документацію.

### 5. Опис навчальної дисципліни

#### 5.1. Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни <u>Виробнича (технологічна) практика</u>												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин					Вид підсумкового контролю	
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота		індивідуальні завдання
Денна	3	6	3	90	-	-	30	-	-	60	-	екзамен
Заочна	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

#### 5.2. Структура проходження виробничої практики

Тиждень	Назва теми	к-ть год.

1	<p><b>Завдання №1.</b> Виробнича потужність, асортимент продукції, що виробляється, постачання сировини, палива, електроенергії, води, райони збуту продукції. Структура управління і виробництва на підприємстві.</p> <p>Техніко-економічні показники роботи підприємства. План випуску продукції і його виконання. Собівартість продукції. Рентабельність підприємства. Фондовіддача.</p>	18
	<p><b>Завдання №2.</b> Система організації постачання підприємства продовольчими товарами, сировиною, напівфабрикатами засобами матеріально-технічного оснащення; договірні зв'язки з постачальниками. Характеристика сировини та допоміжних матеріалів.</p>	12
	<p><b>Завдання №3.</b> Назви та характеристики продукції, що випускається. Фізико-хімічна структура продукції, що виготовляється, навести всі її можливі показники (хімічна та фізична будова; фізико-хімічні дані, температура кипіння, плавлення, плинності, крихкості, деструкції; розчинність; реакція на різні розчинники, кислоти, луги, окиснювачі та інші агресивні речовини, поживність; калорійність та ін.)</p>	12
2	<p><b>Завдання №4.</b> Загальна структура підприємства; склад виробничих цехів; режим роботи, їх площа. Організація робочих місць у цехах. Аналіз особливостей технологічних процесів, ліній із виробництва напівфабрикатів, готової продукції. Ознайомлення з планом підприємства та розташуванням обладнання (виробничих, торговельних, складських і побутових приміщень). Опис технологічного процесу виробництва. Норми технологічного режиму.</p>	18
	<p><b>Завдання №5.</b> Організація технологічного контролю. Структура відділу технохімічного контролю (ВТХК) на підприємстві. Порядок розміщення та контроль зберігання сировини. Порядок та методи аналізу якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції. Лабораторне устаткування та його розміщення, документація ВТХК. Робочі інструкції лаборантів ВТХК</p>	18
	<p><b>Завдання №6.</b> Організація охорони праці та протипожежна безпека. Заходи з техніки безпеки під час роботи із сировиною. Заходи з техніки безпеки під час роботи із устаткуванням. Заходи з техніки безпеки під час роботи із горючими речовинами. Заходи з техніки безпеки під час роботи з обладнанням, що електризується. Заходи, передбачені в проекті щодо освітлення та вентиляції. Охорона навколишнього середовища. Стадії очищення, знешкодження, знищення викидів виробництва.</p>	12

### 5.3. Зміст завдань для самостійної роботи

№	Назва теми
1	Назва та місце розташування, форма власності підприємства. Споживчий попит на продукцію та способи удосконалення вивчення попиту. Клас підприємства, склад прикріпленої мережі, режим роботи, форми обслуговування та реалізації.
2	Запропонувати пропозиції щодо удосконалення системи організації постачання підприємства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного оснащення.
3	Дати аналіз забезпеченості обладнанням технологічного процесу.
4	Система контролю якості продукції та розробка заходів щодо її вдосконалення. Описати методи лабораторного та автоматизованого контролю за якістю сировини, контролю на проміжних стадіях процесу та контролю за якістю готового продукту.
5	Описати конкретні заходи, які здійснюються на даному підприємстві для безпечного проведення технологічного процесу.

6	Навести коротку характеристику газоподібних, рідких і твердих викидів виробництва. Зазначити методи, які можна застосувати для охорони навколишнього середовища.
7	Принципи організації пакування харчових продуктів та види пакувальних матеріалів, що застосовуються на підприємстві.

## 6. Система контролю та оцінювання

### Види та форми контролю

Формами поточного контролю є:

- попередній контроль - здійснюється під час підготовки студентів до проходження практики на зборах-інструктажах. При цьому пояснюються цілі практики, порядок їх проходження, форма звітування, а також студентам передаються скерування на базу практики, щоденники та програми практики;
- поточний контроль здійснюється під час захисту звітів про виробничу (технологічну) практику на кафедрі.

Формою підсумкового контролю є екзамен.

### Засоби оцінювання

Засобами оцінювання та демонстрування результатів навчання є:

- звіт практики, відповідно до вимог щодо змісту та оформлення;
- презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та досліджень.

### Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Оцінка за проходження виробничої (технологічної) практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту за результатами проходження практики та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які належать до програми практики.

Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок студента, набутих на виробничій (технологічній) практиці, виставляється за 100-бальною шкалою з наступним переведенням її в оцінку за шкалою ECTS та у чотирибальну оцінку.

Оцінка за 100-бальною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
80-89	B	добре
70-79	C	
60-69	D	задовільно
50-59	E	
35-49	FX	незадовільно з можливістю переробки звіту за результатами практики та повторного захисту
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисциплін, переробкою звіту за результатами практики та його захистом

## 7. Рекомендована література –основна

1. Організація виробництва: навч. посібник / В. В. Прохорова, О. Ю. Давидова. – Х. : Вид-во Іванченка І.С., 2018. – 275 с.
2. Технологічні комплекси харчових виробництв: Навчальний посібник / В.І. Теличкун, О.М. Гавва, Ю.С. Теличкун, О.О. Губеня, М.Г. Десик, О.М. Чепелюк. – Київ: Видавництво «Сталь», 2017. – 456 с.
3. Харчові технології у прикладах і задачах: Підручник. / Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С.І. Бухкало, П.О. Капустенко, О.П. Арсеньєва, Є.І. Орлова. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 576 с.
4. Процеси та апарати харчових виробництв: Навч.-мет.посібник для самостійної роботи студентів / І.А.Філімонова. – Умань: видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2014. – 105 с.
5. Ростовський В.С. Система технологій харчових виробництв: Навчальний посібник. / В.С. Ростовський, А.В. Колісник – К.: Кондор, 2008. – 256 с.
6. Фізико-хімічні методи обробки сировини і стабілізація харчових продуктів : монографія / А. І. Соколенко, О. Ю. Шевченко, В. А. Піддубний та ін. – К. : Люксар, 2009. – 454 с.
7. Подпратов Г.І. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. Практикум: Навч. Посібник / Г.І. Подпратов, Л.Ф. Скалецька, А.М. Сеньков – 304 с. К. : Вища освіта, 2004. – 272 с.
8. Єлісеєв, М.Н. Товарознавство та експертиза смакових товарів / М.Н. Єлісеєв, В.М. Позняковській – М. : Академія. – 2006. – 304 с.