

Міністерство освіти і науки України
Чернівецький національний університет
імені Юрія Федьковича

кафедра хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції

Звіт

Про проходження фахової ознайомчої практики

Студента 2 курсу 224 групи

Спеціальності "Харчові технології"

Реколца І.І.

Керівник від кафедри к.х.н., доц. Сачко А.В.

Національна шкала

Кількість балів: 90 Оцінка

ECTS

A 

Чернівці 2024

1. Зміст:

1. Зміст фахової ознайомчої практики
2. Мета фахової ознайомчої практики
3. Завдання фахової ознайомчої практики
4. Календар фахової ознайомчої практики
5. Проходження фахової ознайомчої практики
6. Висновки фахової ознайомчої практики
7. Література

2. Мета фахової ознайомчої практики:

Наочне здобуття первинних професійних знань за фахом під час ознайомлення з підприємствами харчової промисловості.

3. Завдання фахової ознайомчої практики:

- Наочне ознайомлення зі специфікою роботи різних харчових виробництв.
- Глибше усвідомлення здобутих попередньо базових теоретичних знань про технологічні процеси, технологічні лінії, обладнання харчових виробництв.
- Під час екскурсії практиканти мають можливість ознайомитись із ритмом, темпом, специфікою роботи в умовах реального харчового виробництва, розподілом завдань між підрозділами та виконавцями, здобувають базові знання про обов'язки технологів, лаборантів, техніків та інших працівників харчових підприємств.

4. Календар фахової ознайомчої практики:

№	Зміст роботи	День практики (Дата)						
		04.06	05.06	06.06	11.06	12.06	13.06	18.06
1	Установчі збори	+						
2	ТОВ "Смачне м'ясне"	+						
3	ПрАТ "Чернівецький олійно-жировий комбінат"		+					
4	ПП "Essco coffee roastery"			+				
5	ТОВ БХП (ТМ "Бакара Кофі")			+				
6	Робота в лабораторії				+			
7	Буковинська сироварня "Добрі Газди"					+		
8	ПП "Арего"					+		
9	ПАТ "Чернівецький хлібокомбінат"						+	
10	Захист фахової ознайомчої практики							+

5. Проходження фахової ознайомчої практики:

1. Установчі збори

- проведення інструктажу з техніки безпеки;
- ознайомлення з наскрізною програмою практики;
- складання календарного плану-графіка проходження фахової ознайомчої практики.

2. ТОВ "Смачне м'ясне"

Юридична особа ТОВ "СМАЧНЕ М'ЯСНЕ", код ЄДРПОУ 45101844, було зареєстровано 11.11.2022. Розмір статутного капіталу юридичної особи складає 1 250 000,00. На момент останнього оновлення даних 15.06.2024 статус юридичної особи - Не перебуває в процесі припинення.

Уповноваженою особою юридичної особи ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "СМАЧНЕ М'ЯСНЕ" є Скрипник Микола Володимирович.

Організаційно-правова форма юридичної особи ТОВ "СМАЧНЕ М'ЯСНЕ" - ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ. Основний вид діяльності (КВЕД) – 10.13 Виробництво м'ясних продуктів.

На даному підприємстві нас ознайомили з процесом виготовлення багатьох видів ковбасних виробів. Для початку було необхідно пройти етап стерилізації, обробки рук та ніг. Також не менш важливими було вдягнути одноразовий халат, бахіли та шапочки.

Екскурсію проводила головний технолог підприємства. Починали екскурсію з холодильних камер, саме там зберігається вся сировина, та поступово спостерігали за всім процесом виготовлення ковбасних виробів:

- розділ сировини;
- обвалювання та жилювання м'яса;
- соління;
- подрібнення та виготовлення фаршу;
- шприцювання;
- обсмажування (копчення);
- пакування.

3. ПрАТ "Чернівецький олійно-жировий комбінат"

Юридична особа ПрАТ "ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ОЛІЙНО-ЖИРОВИЙ КОМБІНАТ", код ЄДРПОУ 00373959, було зареєстровано 10.12.1993. Розмір статутного капіталу юридичної особи складає 50 903 341,00. На момент останнього оновлення даних 15.06.2024 стан юридичної особи - Не перебуває в процесі припинення.

Уповноваженою особою юридичної особи ПРИВАТНЕ АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО "ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ОЛІЙНО-ЖИРОВИЙ КОМБІНАТ" є ЧУХНО ОЛЕНА ВІКТОРІВНА, ЧУХНО ОЛЕНА ВІКТОРІВНА.

Організаційно-правова форма юридичної особи ПРАТ "ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ОЛІЙНО-ЖИРОВИЙ КОМБІНАТ" - АКЦІОНЕРНЕ ТОВАРИСТВО. Основний вид діяльності (КВЕД) – 10.41 Виробництво олії та тваринних жирів.

На даному виробництві нам надали інформацію про загальну характеристику даного підприємства. Ознайомили з технологією виробництва певної продукції та плану приготування продукції. Розповіли про етапи, які має пройти сировина для необхідного продукту харчування.

І найбільше звернули нашу увагу на контроль виробництва та проведення органолептичних та фізико-хімічних досліджень на безпечність продукції.

4. ПП "Essco coffee roastery"

Не зважаючи на те що дане підприємство почало свій шлях зовсім нещодавно, вони досягли високого рівня у своїй галузі, який не гірший, а в деяких моментах навіть кращий за досить великі Європейські компанії. Кава обсмажується на одному з кращих ростерів у світі – Giesen, а також проводяться індивідуальні контролю кожної партії. Компанія постійно навчається, бере участь у чемпіонатах та змаганнях а також регулярно проводять внутрішню калібровку. Підприємству довіряють понад 250 власників найкращих кав'ярень, ресторанів, островків та магазинів. Також компанія займається не тільки продажем зерна, а й ремонтуванням кавових машин. Проводяться масштабні капінги, де можна спробувати усі сорти зерна.

5. ТОВ БХП (ТМ "Бакара Кофі")

ТМ "Бакара Кофі" Увійшли в ТОП 10 кращих ростерій України за версією премії "Зерно" City Coffee Guide. Компанія постійно розвивається та постійно бере участь в змаганнях, як в українських так і в міжнародних.

На даному підприємстві нам проводила екскурсію головний технолог підприємства. Розказали детально про кожен етап, починаючи з зберігання та обсмажування, закінчуючи фізико-хімічним аналізом та фасуванням готової продукції.

6. Робота в лабораторії

У даній лабораторній роботі ми провели озолення бджіл. Досліджували зразки на наявність домішок. В даному випадку ми проводили на прикладі зразків бджіл. Щоб провести даний аналіз дослідження харчових продуктів на прикладі бджіл, ми взяли приблизно відважили 0,3 грами нашого зразка і залили 6 мл концентрованої азотної кислоти. В спеціальних ємкостях, 20 штук, які називаються роторами. Спеціальними діями ставились ці ємності в форму для мікрохвильової та в реакційну платформу: Multiwave 5000. В свою чергу він використовується також для кислотного

розкладання і вилуговування, екстракції, синтезу, гідролізу білка, випалювання кисню і упарювання. Для даної операції нагріву ми вибрали вже давно запрограмований план дій на нашому приладі. Майже годину прилад нагрівався, тримав задану температуру, а потім охолоджувався. Після даної операції ємності діставались із форми і по одній під працюючим витягом відкривались. Рідину з роторів ми виливали у маленькі колби, промиваючи білі ємності невеликою кількістю дистильованої води. Далі досліди відправлялись учнів іншої кафедри для подальшого дослідження.

7. Буковинська сироварня "Добрі Газди"

Буковинська сироварня у селі Михайлівка Глибоцької ОТГ відкрила свої двері майже три роки тому. Зі старого та занедбаного приміщення лазні місцевим мешканцям вдалося зробити сучасне підприємство. Після декількох місяців навчання та облаштування кооперативу тут почали варити сир, який користується неабияким попитом не лише у Глибоцькій ОТГ, а й у всій області.

Аби набратися досвіду та подивитися, як працюють сироварні в інших містах чи селах, керівництво ОТГ та жителі села об'їздили фактично всю Україну. Шукали елементи успіху, навчалися виготовляти сир у професіоналів. Перші спроби варити сир відбувались у місцевій школі на непрофесійному обладнанні. Після схвальних відгуків дегустаторів вирішили шукати ресурси, щоб розширити проект.

Сироварня входить до кооперативу «Добрі Газди», власниками якого є понад 30 мешканців Михайлівки та навколишніх сіл, що входять до ОТГ. Люди щоранку приносять до сироварні свіже коров'яче та козяче молоко. Далі його вимірюють на жирність, вміст води, кислотність. Працівники сироварні розраховують, яку частину молока використовувати для виготовлення твердого сиру, а яку – для приготування кисломолочної продукції.

Технологія виготовлення сиру «Добрі Газди»:

- Молоко перевіряють на жирність, знімають з нього вершки.
- Молоко заливають у чан пастеризуватися.
- Після пастеризації молоко охолоджують і додають у нього ферментів.
- Утворений згусток, так зване зерно, розрізають на дрібні шматочки та прогрівають до температури 42 градусів.
- Сироватку, що відділилася, відбирають у форми та починають процес пресування сиру.
- Сир засолюють.
- Просушка сиру та фарбування латексом.
- Щонайменше 2-3 місяці сир витримують.

Окрім виготовлення корисної та натуральної продукції, сироварня є ще й привабливим об'єктом для туристів. Щодня сюди приїжджають люди з інших районів області, міста Чернівці та навіть із-за кордону. Тут облаштували дегустаційну залу, де

відвідувачі можуть спостерігати за процесом сироваріння, скуштувати різні види сиру та придбати продукцію «Добрі Газди».

8. ПП "Apero"

Компанію ПП "АПЕРО" було зареєстровано 11.02.2013. Розмір статутного капіталу організації складає 1 000,00. На час останнього оновлення даних 10.06.2024 статус юридичної особи - не перебуває в процесі припинення. Керівником юридичної особи ПП "АПЕРО" є Дуган Петро Георгійович. Організаційно-правова форма компанії ПП "АПЕРО" - ПРИВАТНЕ ПІДПРИЄМСТВО.

Основний вид діяльності (КВЕД) – 10.61 Виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості.

Дане підприємство показала нам етапи пакувального процесу та експорту. Розказали за всі особливості пакувальних матеріалів, країн партнерів та експортні особливості виробництва. На даний момент “Аперо” активно співпрацює з Чехією та закуповує деяку продукцію з інших країн та сусідніх міст, так як Львів та відправляє деяку сировину на перевірку у місто Вінниця, так як вони не мають безпосередньо своєї лабораторії для експертизи деякої сировини для свого продукту. Але, на жаль, ми так і не змогли детально роздивитись виготовлення самого продукту, через технічні проблеми деяких апаратів виробництва.

Не дивлячись на досить широкий спектр продукції, яку виготовляє “Аперо”, вони є досить успішними та популярними для постачання даного виду продукції в магазини, особливо на схід України та найближчі європейські країни.

9. ПАТ "Чернівецький хлібокомбінат"

Юридична особа ТОВ "ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ХЛІБОКОМБІНАТ", код ЄДРПОУ 03293304, було зареєстровано 22.02.2022. Розмір статутного капіталу юридичної особи складає 1 027 540,00. На час останнього оновлення даних 15.06.2024 статус юридичної особи - Не перебуває в процесі припинення.

Уповноваженою особою юридичної особи ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ "ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ХЛІБОКОМБІНАТ" є ГОНЧАР БОГДАН ЛЕОНІДОВИЧ, ГОНЧАР БОГДАН ЛЕОНІДОВИЧ.

Організаційно-правова форма юридичної особи ТОВ "ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ХЛІБОКОМБІНАТ" - ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ. Основний вид діяльності (КВЕД) – 10.71 Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, тортів і тістечок нетривалого зберігання.

ПАТ «Чернівецький хлібокомбінат» створений на базі державного Чернівецького хлібокомбінату, який був побудований у 1954 році. До складу підприємства входять хлібний цех № 1, булочно-кондитерський цех №2 та хлібобулочний цех №3. Завод

виробляє понад 60 тонн хлібобулочних виробів на добу і є основним постачальником хліба в Чернівецькій області. Для забезпечення виробництва високоякісної хлібобулочної продукції у ПАТ «Чернівецький хлібокомбінат» встановлено найсучасніше обладнання іноземного виробництва і використовується сировина найкращої якості.

На даному підприємстві ми дізнались детальніше про процеси виготовлення хліба та батонів. Екскурсію проводила головний технолог підприємства. Розповіли та показали як відбуваються всі процеси та як працюють нові апарати які були оновлені минулого року. Під час екскурсії потрібно було зняти верхній одяг, прикраси та одягнути шапочки та одноразові халати, за для запобігання неприємних ситуацій.

10. Захист фахової ознайомчої практики:

Захист фахової ознайомчої практики відбувався на кафедрі. Під час захисту обговорили всю виконану роботу, обговорили переваги та недоліки кожного підприємства, а також прослухали рекомендації кожного учасника практики що до покращення технологічних процесів на кожному підприємстві.

6. Висновки фахової ознайомчої практики:

На практиці ми отримали багато потрібної для нас інформації як для майбутніх спеціалістів. Також закріпили свої теоретичні знання які проходили на лекціях та лабораторних роботах. Ознайомились з новими для нас підприємствами харчової промисловості, і на мою думку головне те що кожне підприємство було індивідуальне по своєму, і на фоні всіх підприємств ми змогли розгледіти проблеми та переваги кожного з них. Під час екскурсії мали можливість ознайомитись із ритмом, темпом, специфікою роботи в умовах реального харчового виробництва, здобули базові знання про обов'язки технологів, лаборантів, техніків та інших працівників харчових підприємств.

7. Література:

- https://youcontrol.com.ua/catalog/company_details/45101844/
- https://youcontrol.com.ua/catalog/company_details/00373959/
- <http://chmzhk.vioil.com/>
- https://essco.com.ua/optoviy-prays?gad_source=1&gclid=CjwKCAjwmrqzBhAoEiwAXVpgouix3n3W0889IJU4HQ0xmn2rHmib59L7pNDlCHnsmhoeEKBQvsDR8hoCZrEQAvD_BwE
- <https://bacara.com.ua/>
- <https://acc.cv.ua/news/ukraine-plus/yak-pracyue-sirovarnya-na-glibochchini-54580/>
- <https://hlib.cv.ua/>
- <https://cherniveckiy-hlibokombinat.business-guide.com.ua/>