

Доцент А

Щоденник практики. Митуський сф.

Міністерство освіти і науки України
Чернівецький національний університет імені
Юрія Федьковича
кафедра хімічного аналізу, експертизи та
безпеки харчової продукції

Щоденник Практики

Студентки
Навчальний
підрозділ ОКР
Спеціальність
Курс
Група
Рік

Доцент Анастасії Олександрівни
ММ Інститут біології, тварин та біоре-
сурсів (Бандулавіч)
181 Харчові технології
2 курс
124 група
2024

90 А *mm*

Додаток В
Миністерський аркідес звіт про
практику

Міністерство освіти і науки України
Чернівецький національний університет
імені Юрія Федьковича
кафедра хімічного аналізу, експертизи та
бурени харчової продукції

Звіт
про проходження фахової освітньої практики
або про проходження технічної практики

Виконання з курсу 124 групи
спеціальності 181 „Харчові технології“

Доцент А. О.
Керівництво від кафедри
Сачко А. В.

Національна школа
Технічних бакалаврів: 90
ECTS A



Зміст та мета практики

Зміст. На техніко-технологічній практиці здобувачі вищої освіти вивчають загальну характеристику підприємства, яка повинна охоплювати: виробничу потужність, ретельну роботу, асортимент виробленої продукції, постачання сировиною, природними газом, електрикою, теплою, холодною водою, перелік цехів їх розміщення і взаємозв'язок. Під час техніко-технологічної практики здобувачі вищої освіти ознайомлюються з роботою підприємств харчової промисловості. На виробничих підприємствах харчової промисловості здобувачі вищої освіти вивчають техніко-технологічне виробництво напівфабрикатів і готової продукції, старі техніко-технологічні процеси та їхні параметри, підготовку сировини і готової, замороженої сировини до виробництва, призначення техніко-технологічного оснащення, яке застосовується а також вимоги гігієни на сайтах під час техніко-технологічних процесів. Мета та завдання фахової ознайомчої практики.

Ознайомча практика, яку студенти спеціальності 181 „Харчові технології“ проходять на 1 курсі, відрізняється від техніко-технологічної, що вони безпосередньо не беруть участі у виробничому процесі, а лише спостерігають за ним. Заняття в межах курсу практики проводяться у формі екскурсій на виробництво, спостереження за техніко-технологічними процесами, лекцій та семінарів, на яких студенти обговорюють набагато.

Почему мета фахової ознайомчої практики - отримання первинних професійних знань у процесі ознайомлення з роботою харчових підприємств.

Публікації та події в сфері
за час проходження технічної
практики

1. (04.06) - „Вісник агро“. Підприємство спеціалізується на виробництві нових, сажок та всіх інших типів продукції. Займовим на виробництво відпускає дуже іскраво виражений бриніти сирок, який супроводжував весь час. Обладнання також не здає нім нічим та в кожному стані. Люди не або привітні та неможливі ціною сиринської. Підприємство нім не сиробансь. Бриніти нім, що менш можна замовити на місній продукції.
2. (05.06) - „Військо-виробничий комбінат“. Підприємство дуже велике та достатньо старе. Поширювалися з доволі приємними працівниками дізнався, що комбінат з 1983 року. Люди приїздили та привітали за ці величезні нім. Що по обладнанню, дуже старе сиринвалося, що ра ці чі нім його хтось змінив. Знах на виробництві доволі приємний, нім жовтий та ційно конусетним німним. Також відвідали лабораторії де проводилися німні німні, рН німні. На першій німні було все ідеально, конді та пробіри німні ідеально німні німні та дуже нова апаратура, німні не побачила німні з верою по експі німні німні німні німні, німні німні німні німні німні німні. Всі німні зацікавлені німні німні. Замовили німні німні про ці німні сирі, але німні німні на німні.
3. (06.06) - „Esco-coffee“ та „Basara-coffee“. За один день відвідали два підприємства по сиринській каві. Пройшлося по німні „Esco“ німні підприємство розширює німні, ан дуже всі німні гарно розширюється, всі на своїх німні, є де розширюється і німні німні, німні обидва німні. Німні не побачила німні на німні з німні було в задоволенні німні німні, дізнався про бізнес та німні по розширенню. Також було дізнався про німні німні. З радістю німні німні, що німні німні хтось німні німні відвідали за всю німні. Також німні німні німні, на німні німні німні. Друге підприємство „Basara“. Від однієї з німні німні в німні німні німні німні німні. Німні німні німні, всі сиринські на німні. По німні німні німні. Німні не дуже розширюється в своїх німні. Німні під німні експерсії з німні. Німні німні німні німні німні. Німні не сиринський.

4. (11.06.) - ІБХБ. Ми провели дослідження на дачивителі з пахор-
жним м'ясом в м'ясі та інших продуктах харчування за метою
для висунування ерсії. Також після висунування ми здійснювали
дослідницький матеріал з м'ясом та м'ясними продуктами.

5. (12.06.) - Виробництво куркурудзи поміж то сировари "Хорані Буди".
Тут же виробництво не було дуже великим, але достатньо домінує,
було достатньо екстенсивно, критичні праці були. Ми побачили не
на м'ясі концентрат продуктів, а дані вона приходить на дачу-
вання, також нас привели до етикеток показати сировину та
продукти про експорт.

Відвідали сироварню наспів поїхали. Тут же м'ясні продукти
м'ясні, як кімната. Види стові спиралися. Влі місячні продук-
ти стові на стові цюкаються біля сирині а на вули-
ці та в приміщенні стові всередині 25°C . Мені не сиродба-
ли в приміщенні приміщення продуктів. Як на м'ясі справа не до-
ведена до кімнати. Треба ми бачили нагати використати.

6. (13.06.) - "Перший хід". Намане не можна бути присутнього на
цій есперсії.

Висновок: а не можна брехати м'ясні експерсії все як є також
хочу спарити, що не м'яс суд'єктивна дачина. Ми підтвердили
підсирини м'ясні спарити так: ті виробництва м'ясні такі
як, "Esco coffe", "Bacana coffe" та виробництва з куркурудзи на-
м'ясні - м'ясні, анбійні, цікаві а головні домінує та
чимі. Про стосунки старих виробництв м'ясні про до еті-
етки та обслуговування є, а власне що потрібно бачити того жінки.

Родаток Б

Зразок оформленню календарного плану проходження
фахової освітньої практики

Календарний план проходження практики

№	Зміст роботи	День практики (дата)						Підписання керівника
		1 (04.06.24)	2 (05.06.24)	3 (06.06.24)	4 (11.06.24)	5 (12.06.24)	6 (13.06.24)	
1	Знайти документи	+					+	
2	Знайти узгодження з базою практики визначити її структуру, секції до відповідних підрозділів, ознайомити з документальною	+	+	+	+	+	+	
3	Визначити програму практики та індивідуального завдання, кон- кретизувати вид діяльності в якій ви берете участь	+			+		+	
4	Підготовка звіту про проходження практики	+		+		+		
5	Захист звіту про проходження практики	+	+	+	+	+	+	