

Міністерство освіти і науки України
Чернівецький національний університет
імені Юрія Федьковича
кафедра хімії та експертизи харчової продукції

Звіт
про проходження фахової ознайомчої практики

Студентки 2 курсу 224 групи
спеціальності “Харчові
технології”

Пінчук А.В.

Керівник від кафедри к.х.н., доц.

Сачко А.В.

Національна шкала

Кількість балів: 95 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. 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 ми матимемо можливість ознайомитись із ритмом, темпом, специфікою роботи в умовах реального харчового виробництва, розподілом завдань між підрозділами та виконавцями, здобути базові знання про обов'язки технологів, лаборантів, техніків та інших працівників харчового виробництва.

3. Мета фахової ознайомчої практики:

Отримання первинних професійних знань у процесі ознайомлення з роботою 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", с. Маморниця	+						
3	ПрАТ "Чернівецький олійно-жировий комбінат", м. Чернівці		+					
4	ПП "Essco coffee roastery", м. Чернівці			+				
5	ТОВ БХП (ТМ "Бакара Кофі"), м. Чернівці			+				
6	Робота в лабораторії				+			
7	Буковинська сироварня "Добрі Газди", с. Михайлівка					+		
8	ПП "Арего", с. Глибоці					+		
9	ПАТ "Чернівецький хлібокомбінат", м. Чернівці						+	
11	Захист фахової ознайомчої практики							+

5. Проходження фахової ознайомчої практики:

1. Установчі збори

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

2. ТОВ "Смачне м'ясне", с. Маморниця

Фірму ТОВ "Смачне м'ясне", код ЄДРПОУ 45101844, було зареєстровано 11.11.2022. Розмір статутного капіталу компанії складає 1 250 000,00. На час останнього оновлення даних 07.06.2024 статус підприємства - не перебуває в процесі припинення.

ТОВ "Смачне м'ясне" займається оптовою торгівлею м'ясом і м'ясними продуктами, неспеціалізованою оптовою торгівлею, роздрібною торгівлею м'ясом і м'ясними продуктами в спеціалізованих магазинах.

Керівником підприємства товариство з обмеженою відповідальністю "Смачне м'ясне" є Скрипник Микола Володимирович.

Організаційно-правова форма компанії ТОВ "Смачне м'ясне" - овариство з обмеженою відповідальністю. Основний вид діяльності (КВЕД) – 10.13 Виробництво м'ясних продуктів.

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.

Надали нам інформацію також на рахунок транспортування, зберігання, підготовки сировини до виробництва та безпосередньо технологію

виробництва. Також не забули зазначити та показати нам інші етапи, такі як ділянка товарного оформлення, пакування, зберігання і реалізація продукції.

На даному підприємстві нас провели через етап, який є дуже необхідним на самому початку робочого дня у технологів - етап стерилізації рук і ніг. Перед початком ескурсії на підприємстві було знято верхній одяг і прикраси, і обов'язково одягнений одноразовий халат, бахіли і одноразова шапочка.

3. *ПрАТ "Чернівецький олійно-жировий комбінат", м. Чернівці*

Нинішній ПрАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат» складається з таких ключових виробничих потужностей: завод із переробки насіння олійних культур потужністю 500 тонни насіння соняшнику, або 270 тонн насіння ріпака, або 220 тонн насіння сої на побу, лінія гідратації, виморожування та дезодорації потужністю 80 тонн олії на добу кожна. Потужності зберігання, розташовані на території ПрАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат», дають змогу одночасно зберігати до 9 900 тонн насіння соняшнику, 4 700 тонн масла і 600 тонн шроту. З 2013 року на підприємстві впроваджено систему сталого розвитку біомаси (виробництво олії ріпакової на біопаливо).

Перед початком ескурсії нам провели інструктаж по техніці безпеки. Було одягнено одноразовий одяг.

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.

Нам показали лабораторію де перевіряють сировину і виготовлений продукт. Там ми побачили велику кількість нових і удосконалених приладів.

На даному виробництві ми не мали змоги відчутти сам продукт та попрацювати з ним безпосередньо, але ми змогли детально побачити та

дослідити усі етапи виробництва та побачити велич і складності даного олійно-жирового комбінату.

4. *ПП “Essco coffee roastery”, м. Чернівці*

Основною характеристикою є те, що це підприємство, яке обсмажує, фасує та збуває зернову каву.

Дане підприємство обсмажує каву на одному з кращих ростерів у світі - Giesen та проводить індивідуальний контроль кожної партії. Що є досить потужним, як для компанії таких малих розмірів та невеликою потужністю

Постійно навчаються, беруть участь у чемпіонатах та змаганнях, регулярно проводять внутрішню калібровку.

Понад 250 власників найкращих кав'ярень, ресторанів, островків та магазинів, довіряють їм.

Також у них не тільки можна замовити зерно, а й придбати чи відремонтувати свою кавомашину.

Проводять масштабні капінги, де можна спробувати усі сорти зерна.

Дане приватне підприємство не є заводом або фабрикою в широкому розумінні цього слова. Це підприємство «show-room», яке увібрало у себе в одному приміщенні, технологічні, комерційні та лабораторні точки. А також місце для відпочинку та безпосередньо зону для дегустації даного продукту.

Не дивлячись на малі розміри цього підприємства, Essco, успішно працює по всій Україні та деяких країнах Європи, доставляючи готову каву, певні сорти та ступені обжарки, а також купажі. Дана організація також пропонує розвиток у сфері кави і гідне місце працевлаштування для майбутніх поколінь. Забезпечує необхідними знаннями та можливістю участі в всеукраїнських та міжнародних змаганнях з кави (різних видів).

На даному підприємстві ми мали змогу порівняти різні види кави.(від найдешевшої до найдорожчої).Спробувати охолоджений напій з кавою приготовлений справжніми кавовими професіоналами.

5. *ТОВ БХП (ТМ "Бакара Кофі"), м. Чернівці*

Підприємство, яке обсмажує, фасує та збуває зернову каву. В місті є багато стаціонарних точок продажу, де можна придбати не лише зернову каву, а й випити готовий напій.

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

Дане виробництво вже здобуло свою популярність по всій Україні, і не тільки виробництвом кави. Вони розвинулися і як мережа кав'ярень та ресторанів, для здорового та збалансованого харчування. Чудове місце для сніданків, зі своїми рецептами та кухнею.

Дана організація також пропонує розвиток гідне місце працевлаштування для майбутніх поколінь. Забезпечує необхідними знаннями та можливістю участі в всеукраїнських та міжнародних змаганнях з кави (різних видів).

Максим Бежан провів майстер клас з Латте-арт, де розказав свій шлях в цій сфері і показав різні вміння малювати на каві.

6. *Робота в лабораторії*

Метою нашого лабораторного заняття було провести озолення бджіл. Дослідити наші зразки на наявність різних домішок. В даному випадку ми проводили за на прикладі зразків бджіл. Хоча цю роботу можна виконувати і з різними продуктами: печиво, мед, олія та інше.

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 вилугування, 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. Попередньо ми забезпечили себе відповідними речами для захисту від концентрованої азотної кислоти: рукавиці, халат та окуляри. Рідину з роторів ми виливали у маленькі колби, промиваючи білі ємності невеликою кількістю дистильованої води.

Далі досліди відправлялись учням іншої кафедри для подальшого дослідження.

7. Буковинська сироварня "Добрі Газди", с. Михайлівка

Історично так склалося, що за часів СРСР, а потім, за часів незалежності України, в цьому населеному пункті існувало потужне сільсько-господарське підприємство. Спочатку колгосп, потім КСП, потім ТОВ, яке займалося вирощуванням великої рогатої худоби, зокрема, племінного напрямку, для виробництва молока. Коли майбутні власники підрахували, що більшість людей тут утримують по 2, 3, 4 одиниці худоби, то зрозуміли, що питання переробки сировини буде досить актуальним.

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 відбувалися у місцевій школі на непрофесійному обладнанні. Після схвальних відгуків дегустаторів вирішили шукати ресурси, щоб розширити проект.

Тоді Глибоцька ОТГ взяла участь у проекті економічного розвитку Чернівецької та Одеської областей, який фінансувала Австрійська агенція розвитку за сприяння програм розвитку ООН. У проекті перемогли й за кошти Австрії та Глибоцької ОТГ створили сироварню.

За 20 тисяч євро грантових коштів закупили усе необхідне обладнання для варки твердих і м'яких сирів, а з місцевого бюджету виділили 1,5 мільйони гривень на реконструкцію приміщення колишньої лазні.

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.

Очільник Глибоцької ОТГ анонсував і відкриття у Михайлівці ще одного кооперативу з вирощування кіз та овець.

Дане виробництво є досить маленьким у своїх розмірах, але виготовленої продукції вистачає для всіх.

На території також був власний магазинчик де всі бажаючі можуть купити готову продукцію. Ми також вирішили придбати сиру.

А сировину для продукції, їм дають місцеві господарства та родини, які мають безпосередньо худобу. Дане виробництво працює з коров'ячим, козиним та вівцевим молоком. Виготовляють йогурти і кефіри, тверді сири, кисломолочні твороги, буц, бринза, сулугуні та інше. Використовують у своєму виробництві рецепти та методи українських господарств та інших виробників, також закордонні: Італія, Франція та інше.

8. *ПП "Аперо", с Глибоці*

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. Вони використовують лише натуральну сировину, тому їхня продукція швидко портиться після відкривання.

Дане підприємство із задоволенням 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.

9. ПАТ "Чернівецький хлібокомбінат", м. Чернівці

Організацію ТОВ "ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ХЛІБОКОМБІНАТ" було зареєстровано 22.02.2022. Розмір статутного капіталу підприємства складає 1 027 540,00. На час останнього оновлення даних 11.06.2024 статус організації - не перебуває в процесі припинення.

Керівником організації товариство з обмеженою відповідальністю "ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ХЛІБОКОМБІНАТ" є Гончар Богдан Леонідович. 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, побудованому 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 виробництві нам показали усі етапи проходження сировини до готового продукту. Були представлені цехи для виготовлення хлібу. Пшеничні та житньо пшеничні, на заквасці, формою “кірпіч” чи “батон”. Об'єми виробництва є досить великими і вони невпинно продовжують розвиватися, але завод працює не в всю силу, вони можуть виготовляти більше продукції але немає куди збувати таку кількість хліба.

Великою перевагою, на яку я звернула увагу, що дане виробництво повністю пристосувалось до проблем в Україні, особливо, що пов'язані з виключенням світла. Це сонячні панелі та генератори та можливість підігрівати деякі печі альтернативними джерелами енергії, таке як деревина.

Також на даному комбінаті нам надали можливість провести органолептичний аналіз та насолодитися їхньою продукцією.

10. *Захист фахової ознайомчої практики*

Проведення підсумкового заняття в аудиторії на кафедрі. Підсумовували отриманий матеріал та досвід. Провели колективні обговорення, щодо усіх відвіданих підприємств. Їхні особливості, переваги та недоліки, і можливості співпраці з даними підприємствами на майбутнє.

6. Висновки фахової ознайомчої практики:

Отримали первинні професійні знання у процесі ознайомлення з роботою харчових підприємств.

Під час даної практики ми змогли наочно ознайомитись зі специфікою роботи різних харчових виробництв, точніше усвідомити здобутті попередньо

базові теоретичні знання про технологічні процеси, технологічні лінії, обладнання харчових виробництв.

Під час екскурсії ми мали можливість ознайомитись із ритмом, темпом, специфікою роботи в умовах реального харчового виробництва, розподілом завдань між підрозділами та виконавцями, здобути базові знання про обов'язки технологів, лаборантів, техніків та інших працівників харчового виробництва.

7. Література:

1. Офіційний сайт “Bacara Coffee”. [Online] - <https://bacara.com.ua/>
2. Офіційний сайт “Essco Coffee Roastery”. [Online] - <https://essco.com.ua/>
3. Офіційний сайт “Apero” кукурудзяні палички і снеки. [Online] - <https://apero.com.ua/>
4. Інтерв'ю з Україна “РАДА наступне покоління” ACC.CV.UA “Добрі Газди: як працює сироварня на Глибоччині”. [Online] - <https://acc.cv.ua/news/ukraine-plus/yak-pracyue-sirovarnya-na-glibochchini-54580/>
5. Donau Lab Ukraine Реакційна платформа: Multiwave 5000. [Online] - <https://dlu.com.ua/%D0%A0%D0%B5%D0%B0%D0%BA%D1%86%D1%96%D0%B9%D0%BD%D0%B0-%D0%BF%D0%BB%D0%B0%D1%82%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%B0-Multiwave-5000>
6. Фахова ознайомча та технологічна практика зі спеціальності «Харчові технології»: методичні рекомендації та допоміжні матеріали / уклад.: О.В. Сема, А.В. Сачко. Чернівці :Чернівецький національний університет ім. Ю. Федьковича, 2022. 32 с.