

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

ЗВІТ  
Про проходження технологічної практики  
на ТОВ «Подільський бройлер»

Студента 3 курсу 324 групи  
спеціальності 181 «Харчові технології»  
КАЧИНСЬКОГО Дмитра Володимировича

Керівник від кафедри  
Сема О.В. с.ф. (підпис)  
(посада, прізвище та ініціали)

Керівник від підприємства  
О.В. (підпис)  
(посада, прізвище та ініціали)

Національна шкала з врахування

Кількість балів: 95 Оцінка

ECTS A

Чернівці 2023

## Зміст

|                                                                 |  |
|-----------------------------------------------------------------|--|
| Вступ.....                                                      |  |
| 1. Загальні відомості про ТОВ «Подільський бройлер».....        |  |
| 2. Опис технологічних процесів і устаткування підприємства..... |  |
| 3. Експертиза та контроль якості.....                           |  |
| Висновки.....                                                   |  |

## Вступ

М'ясопереробна галузь в Україні та світі виконує важливу роль з економічного, соціального та харчового погляду. Вона забезпечує виробництво, переробку і постачання м'ясних продуктів для задоволення потреб населення.

Важливість м'ясопереробної галузі виникає в наступних аспектах:

1. Економічний розвиток: Мясопереробна галузь є однією з ключових галузей сільського господарства і промисловості. Вона створює значну кількість робочих місць і сприяє економічному зростанню. Виробництво м'яса та його переробка також сприяють залученню інвестицій у сільськогосподарський сектор та розвиток інфраструктури.
2. Харчова безпека: М'ясо є джерелом білка, жирів, вітамінів та мікроелементів, більшість для здорового харчування людини. М'ясопродукти є основою раціонального харчування багатьох людей у світі і є невід'ємною складовою харчової культури багатьох народів.
3. Експорт і торгівля: Мясопереробна галузь є сегментом зовнішньої торгівлі багатьох країн, включаючи Україну. Якщо країна має конкурентоспроможну м'ясопереробну промисловість, це стимулює експорт м'ясних продуктів і додає валютні надходження. М'ясо і м'ясопродукти експортуються на ринки інших країн, що сприяє підвищенню зовнішньої торгівлі та сприянню розвитку економіки.
4. Розвиток сільських районів: Мясопереробна галузь має велике значення для розвитку сільських районів. Вона стимулює розвиток сільського господарства, забезпечує зайнятість місцевого населення та стимулює інфраструктурний розвиток сільських територій.
5. Інновації та технологічний прогрес: Мясопереробна галузь постійно вдосконалюється у сфері технологій переробки, якості продукції, управління якістю та безпекою харчових продуктів. Інновації в цій галузі сприяють підвищенню ефективності виробництва, зниженню витрат, покращенню якості продукції та забезпеченню вимог споживачів.

Україна має значний потенціал у м'ясопереробній галузі, оскільки володіє великими площами сільськогосподарських угідь та розведенням худоби. Розвиток цієї галузі може сприяти зростанню експорту, забезпеченню продовольчої безпеки та створенню нових робочих місць.

Однак важливо також виконувати екологічні аспекти і підтримувати стандарти щодо добробуту тварин та сталих практик у галузі м'ясопереробки, щоб забезпечити тривалий і стійкий розвиток цієї галузі.

Метою технологічної практики є вивчення процесу вирощування курчат бройлера, етапи вирощування зерна і продукції для приготування кормів, ознайомлення зі шляхами транспортування курчат та роботою забійного цеху, умовами зберігання та транспортування готової продукції безпосередньо до магазинів, ковбасних підприємств і тд.

Об'єкт: ТОВ «Подільський бройлер»

## 1. Загальні відомості про ТОВ «Подільський бройлер»

ТОВ «Подільський бройлер» утворилося 2004р. Керує підприємством директор товариства – Ольга Леонідівна Петльована.

“Подільський бройлер” – одне з кращих та успішних підприємств Дунаєвеччини та Хмельниччини у галузі птахівництва.

Вирощують птицю бройлер, продають м'ясо птиці охолоджене, в тому числі: тушка курчат – бройлера 1 кат., філе, четверть, ніжка (окорок), стегно, гомілка, крило, бульйонний набір, печінка, м'язів шлунок, серце, та інше. Станом на 01.03.2022 р чисельність птиці становить 302 тис гол., виробництво м'яса за звітний період складає 382 тонни, що дає можливість забезпечити потреби не лише району, але і області.

Свій забійний цех дає змогу виробляти свіжу продукцію та прискорює доставку до споживачів.

На підприємстві використані сучасні передові технології по вирощуванню курчат-бройлерів та виготовленню екологічно чистої курятини.

Для вирощення молодняка курчат – бройлерів краще використовувати зерно, що посіяне і вирощене на власних полях.

Підприємство орендує пайові землі. Посівні плаці: пшениця, кукурудза, сої, ріпак, соняшник. Поля обробляються своєю технікою (тракторами, комбайнами, оприскувачами та іншими). Агropідприємство має увесь ряд с/г техніки та причіпних агрегатів, які дозволяють своєчасно і без втрат зібрати високі врожаї.

“Подільський бройлер” має потужну кормову базу, яка забезпечується завдяки вирощеному на понад 3-х тисячах гектарах ріллі, що розташовані поблизу сіл Воробіївка, Гута Яцьковецька, Слобідка Рахнівська, Рахнівка, Михайлівка і частково Чечельник. На полях вирощується озима пшениця (врожайність у 2020 році склала 68 ц/га), кукурудза (135 ц/га), соя (31,6 ц/га), соняшник (42,5 ц/га), озимий ріпак (44 ц/га). Врожайність зернових культур в цілому – 115,4 ц/га, що дає можливість забезпечувати птахоферми усіма необхідними кормами і дає підстави для подальшого розвитку птахівництва та суміжних агропромислових галузей.

Своєчасні розрахунки за паї, виконання соціальні зобов'язання перед територіальними громадами сіл, де є орендовані поля – реальна допомога для шкіл, дитячих садочків, сільських клубів та медичних закладів.

Будівництво п'яти нових приміщень у селі Михайлівка, виробництво більш якісної продукції – сприяє розвитку господарства та всього агропромислового комплексу Хмельниччини

## 1. Опис технологічних процесів і устаткування підприємства.

Завдяки наявності в підприємства орендованих паїв загальною площею понад 3000га, процес виготовлення кормів не затрачає багато ресурсів.

Підприємцям не потрібно реалізовувати логістичні питання для доставки сировини із інших країн чи областей, оскільки це все відбувається в межах підприємства.

Зернові культури зберігаються у зерносховищах неподалік полів. Тут же і відбувається купажування різних зернових для виготовлення кормів.

На території району в радіусі 5-10км від забійного цеху розміщені великі пташники(курятники) у котрих одночасно можуть вирощуватися 300-330тисяч курей. Всього є 11 пташників, в яких розміщуються птахи на різних етапах росту. Роблять це для постійної наявності дорослих бройлерів і відповідно безперервної роботи забійного цеху.

Також ріст бройлерів відбувається під постійним наглядом операторів і ветеринарів. Це є гарантією того що курчата є здорові і ростуть в нормальному режимі.

Коротко про роботу забійного цеху.

На першому етапі – Доставка до місця забою. Вантажівка одночасно може везти до 6 тисяч бройлерів. За одну робочу зміну відбувається забій до 17 тисяч одиниць бройлерів.

Робоча зміна складається із 20 жінок, які працюють на виробничій лінії. А також 15 чоловіків, які займаються виграшкою курчат, підвішуванням їх на гаки для подальшого оглушення, загрузкою готової продукції в машини для розвезення на точки реалізації і ковбасні підприємства.

Другий етап – Оглушення птиці. Це відбувається за допомогою електричного струму силою 25А і напругою 550-950 Вт протягом 15с. Основною метою електричного оглушення є гуманна підготовка птиці до знекровлення та зменшення її страждання на забої.

Третій етап – знекровлення. Переміщаючись далі по лінії оглушена птиця під'їжджає до жолоба, призначеного для збирання крові. Сама процедура являє собою надріз шиї нижче від мочок вуха, конкретніше біля кута нижньої щелепи.

Четвертий етап – обезпірення. Рухаючись далі по лінії, тушки опускають в ванну з гарячою водою (близько 55°C). Робиться це для ослаблення кріплення пір'я. Далі тушки поміщаються в так звану «скубарку», яка завдяки специфічній будові всередині може повністю оголити тушку від всіх видів пір'я.

П'ятий етап – розробка тушок. В залежності від замовлення, відбувається етап розробки тушок. Це можуть бути: цілі тушки, четвертина, стегно, ніжка, грудина, крило, бульйонний набір, а також внутрішні органи такі як : печінка, серця, шлунки, та інші.

Шостий етап – зберігання та фасування. М'ясо зберігається в пластикових ящиках в різних умовах, в залежності від замовлення. Є різні етапи заморозки м'яса, в залежності від яких виставляється температура в кімнатах-морозильних камерах. А саме: охолоджене м'ясо (+2°C до +4°C), підморожене (-2°C до -3°C), легкозаморожене (-1,5°C до -12°C), заморожене (вище -12°C), глибоко заморожене (не вище -18°C). Етап заморозки залежить від замовлення, а саме місце доставки, для кращого транспортування м'яса. На підприємстві функціонує 6 машин-холодильників з різною вантажопідйомністю, для транспортування різних типів замовлень на різноманітні підприємства в межах не лише району але і західної України (в такі області як Рівненська, Волинська, Житомирська, Тернопільська та Львівська). Транспортується м'ясо в пластикових ящиках, додатково засипаючись крихтою льоду.

### 3. Експертиза та контроль якості.

На всіх етапах виробництва, від вирощування зерна для кормів і аж до відправки м'яса замовника, відбувається контроль якості згідно зі ДСТУ.

На етапі вирощування та зберігання зерна агрономи контролюють його якість згідно із ДСТУ 3768:2019 «Пшениця. Технічні умови».

На етапі росту курчат оператори і ветеринари дотримуються вимог ДСТУ 8219:2015 «Птиця свійська»

На забійному цеху контролюється якість на всіх етапах згідно ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці. Загальні технічні умови»

В лабораторії забійного цеху досліджують такі показники як:

1. Хімічний склад: Лабораторні аналізи м'яса птиці дозволяють визначити вміст білків, жирів, вуглеводів та інших хімічних компонентів. Це допомагає оцінити харчову цінність продукту та забезпечити відповідність стандартам якості.
2. Мікробіологічні параметри: Аналізи проводяться для виявлення наявності шкідливих мікроорганізмів, таких як сальмонела, кампілобактер, лістерія і інших бактерій. Це важливо для забезпечення безпеки споживачів і запобігання харчовим отруєнням.
3. Вміст вологи: Визначення вмісту вологи дозволяє виявити можливу підробку м'ясних продуктів підвищенням їх ваги шляхом додавання води. Цей показник допомагає забезпечити чесність виробників та права споживачів.
4. Вміст жиру: Вимірювання вмісту жиру в м'ясі птиці є важливим для оцінки його якості, смакових властивостей та використання в харчовій промисловості.
5. Дотримання стандартів: Лабораторні аналізи також перевіряють відповідність м'яса птиці нормам та стандартам, встановленим відповідними органами регулювання. Це може включати перевірку наявності додатків, пестицидів, важких металів та інших забруднювачів.

## Висновки

Під час проходження технологічної практики, я мав чудову змогу ознайомитися із всіма етапами м'ясопереробної галузі.

Мені вдалося відвідати поля і зерносховища, побачити етап купажування зернових культур для виготовлення кормів.

Ознайомився із процесом вирощування курчат бройлерів.

Відвідав забійних цех та побачив всі етапи цього виробництва.

Також попрацював в лабораторії цеху і разом із технологами дослідили різні показники якості та оформили документацію, необхідну для звітності щодо отриманої та відправленої партії.

# **ЩОДЕННИК ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ**

| Дата                 | Вид проведеної роботи                                                                                                                                                                                           |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09.06.2023           | Отримання направлення на підприємство для проходження практики                                                                                                                                                  |
| 12.06.2023           | Прибуття на підприємство. Здача направлення. Знайомство з головним технологом. Ознайомлення із інструктажем техніки безпеки                                                                                     |
| 13.06.2023           | Поїздка полями, що належать підприємству. Відвідини зерносховищ. Ознайомлення з процесом виготовлення кормів для бройлерів.                                                                                     |
| 14.06-<br>16.06.2023 | Знайомство з оператором і ветеринаром. Ознайомлення з роботою курятників, процесом вирощування бройлерів.                                                                                                       |
| 19.06-<br>21.06.2023 | Прибуття на забійний цех. Знайомство з персоналом і працівниками лабораторії. Екскурсія підприємством. Ознайомлення із роботою лінії. Робота в лабораторії і знайомство з необхідною документацією лабораторії. |
| 22.06.2023           | Оформлення звіту та щоденника практики. Підписання документів. Робота зі звітом. Оформлення його структури.                                                                                                     |
| 23.06.2023           | Захист виробничої практики.                                                                                                                                                                                     |

Керівник практики:

Директор ТОВ  
«Подільський бройлер»



  
Петльована О.Л.

**ТОВ «Подільський бройлер»**

32450, Хмельницька обл., Дунаєвецька ОТГ, с.Воробіївка, вул.  
Молодіжна,43. Тел. +38(038 58) 36 000

**Довідка**

Видана Качинському Дмитру Володимировичу, студенту 3-го курсу Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича, Навчально-наукового Інституту біології, хімії та біоресурсів, спеціальності «Харчові технології», засвідчує, що з 12 червня 2023 року по 22 червня 2023 року він проходив технологічну (виробничу) практику на базі підприємства ТОВ «Подільський бройлер».

**Директор ТОВ**  
**«Подільський бройлер»**



  
**Петльована О.Л.**

## Характеристика

На студента 3 курсу 324 групи

Кафедри хімії та експертизи

харчових продуктів

Навчально-наукового інституту біології,

хімії та біоресурсів

ЧНУ ім. Юрія Федьковича

Качинського Дмитра Володимировича

Студент Качинський Дмитро Володимирович з 12.06.23р. по 22.06.23р. проходив технологічну(виробничу) практику на підприємстві ТОВ «Подільський бройлер». Протягом проходження практики, студент ознайомився із всіма етапи і процесами нашого підприємства. Побачив структуру підприємства, технологічні схеми та обладнання на різних ділянках нашого підприємства.

Студент, під час проходження практики, брав активну участь в усіх процесах. Проявив себе як відповідальний та зацікавлений у роботі практикант. Виконував усі доручені обов'язки. Гарно себе показав себе у лабораторії та відповідально поставився до документації, яку йому доручили заповнити. Жодних зауважень до студента під час проходження практики не було. Студент Качинський Дмитро Володимирович здобув усі практичні навички для виконання роботи харчового технолога на підприємстві ТОВ «Подільський бройлер».

Директор ТОВ  
«Подільський бройлер»



  
Петльована О.Л.

# Фотозвіт з практики





