

ПРОГРАМА ОЗНАЙОМЧОЇ ПРАКТИКИ

Мета ознайомчої практики: ознайомлення з харчовими підприємствами як виробничою та господарською одиницею; з постачанням сировини на підприємство, його зберіганням та переробкою; асортиментом продукції.

Завдання ознайомчої практики: ознайомитись зі структурою та організацією харчових підприємств, з організацією робочих місць по обслуговуванню ділянок первинної підготовки сировини та нормативно-технічною документацією на сировину.

Календарний графік проходження ознайомчої практики

Вид роботи	Тривалість, дні
1. Ознайомлення із заходами організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності на підприємствах різних галузей харчової промисловості України. Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці	1
2. Загальне знайомство з особливостями роботи підприємства	4
3. Ознайомлення з асортиментом продукції підприємства	3
4. Ознайомлення із сировинною зоною, способами постачання сировини на підприємство та особливостями її зберігання	3
5. Оформлення звіту, виконання індивідуального завдання	3
6. Усього	14

Вимоги до звіту з ознайомчої практики

Звіт складається з **текстової частини** (додаток Е), яка містить наступні матеріали:

1. Загальна характеристика харчового підприємства.

Історія підприємства, організаційна структура підприємства (виробничі та організаційно-управлінські підрозділи).

2. Асортимент продукції даного підприємства.

3. Постачання сировини на підприємство. Сировинна зона.

4. Якісна характеристика сировини.

Нормативно-технічна документація на сировину на даному підприємстві (не менше 2 видів сировини).

5. Заходи організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

Обсяг звіту повинен становити 20-25 сторінок друкованого тексту.