

ПРОГРАМА ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПРАКТИКИ

Мета технологічної практики: вивчення структури та організації виробництва; порядку робіт на сировинному майданчику; технологічних процесів виробництва харчової продукції та технологічного обладнання.

Завдання технологічної практики: ознайомлення з основними структурними підрозділами та службами підприємства; основною та допоміжною сировиною та сировинною зоною; вивчення питань комплексної переробки сировини; технологічних інструкцій з виробництва харчової продукції; ознайомлення з контролем виробництва і системою управління безпечністю харчових продуктів.

Календарний графік проходження технологічної практики

Вид роботи	Тривалість, дні
1. Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці. Загальне знайомство з підприємством.	2
2. Ознайомлення зі структурою та організацією виробництва.	2
3. Ознайомлення з основною та допоміжною сировиною та сировинною зоною.	2
4. Ознайомлення з технологічними процесами на підприємстві та технологічним обладнанням	4
5. Ознайомлення з організацією технохімічного контролю виробництва харчової продукції, системою управління безпечністю продукції	2
6. Оформлення звіту, виконання індивідуального завдання	2
Усього	14

Вимоги до звіту з технологічної практики

Звіт складається з текстової та графічної частин (додаток Е).

У текстовій частині звіту міститься:

- 1 Загальна характеристика підприємства.
Історія виробництва, важливі показники роботи, перспективи розвитку.
- 2 Особливості структури та організації виробництва.
Організація постачання заводу водою, паливом, холодом, електроенергією. Розміщення і призначення всіх виробничих та допоміжних будівель і споруд на території заводу.
- 3 Характеристика сировинної зони.
Порядок поступлення сировини на підприємство. Зберігання сировини, величина втрат при зберіганні. Порядок обліку сировини при передачі її на виробництво.
- 4 Опис технологічних схем виробництва продукції.
Опис наведених технологічних схем із зазначенням режимів технологічних операцій. Рецептура і норма витрат сировини (подаються у вигляді таблиці). Наявність втрат і відходів, їх облік і використання. Оформлення готової продукції, зберігання та реалізація. Облік готової продукції при передачі з цеху на склад і відпуск в торгову мережу.
- 5 Характеристика технологічного обладнання. Ескізи обладнання.
- 6 Технохімічний контроль виробництва.
Навести схему проведення технохімічного контролю виробництва одного з видів продукції.
- 7 Загальна характеристика сучасної концепції управління безпечністю харчових продуктів.

- 8 Організація ефективних методів охорони праці та безпеки життєдіяльності на підприємстві.

Графічна частина звіту містить:

- 1 Технологічні схеми виробництва продукції, що виробляється на підприємстві (2-4 схеми).
- 2 Апаратурно-технологічні схеми виробництва продукції, яка виробляється на підприємстві (2-4 схеми).

Обсяг звіту повинен становити 30-35 сторінок друкованого тексту.