



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет переробних і харчових виробництв

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА

ПРОГРАМА ТА МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
для студентів РВО бакалавр
спеціальності 181 «Харчові технології»
освітньо-професійної програми «Технології харчових виробництв»

Харків
ДБТУ
2024

Навчальна практика [Електронний ресурс] : програма та методичні вказівки для студентів РВО бакалавр спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології харчових виробництв» / укл. В. М. Онищенко, В. А. Большакова, Т. С. Желева. – Електрон. дані. – Х. : ДБТУ, 2024. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Укладачі: д-р техн. наук, проф. В. М. Онищенко,
канд. техн. наук, доц. В. А. Большакова,
канд. техн. наук, доц. Т. С. Желева

Рецензент: канд. техн. наук, доц. О. І. Болховітіна

Кафедра технології м'яса

Схвалено науково-методичною комісією ФПХВ ДБТУ
Протокол від 21 грудня 2023 року № 3

© Онищенко В. М., Большакова В. А.,
Желева Т. С., укладачі, 2024

© Державний
біотехнологічний
університет, 2024

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| ВСТУП | 4 |
| 1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. КЕРІВНИЦТВО ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ | 5 |
| 3. ПРОГРАМА ПРАКТИКИ | 6 |
| 4. РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ ПРОГРАМИ ПРАКТИКИ | 7 |
| 5. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ПРОВЕДЕННЯ ПІДСУМКОВОГО ЗАНЯТТЯ | 8 |
| 6. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ | 9 |
| 7. ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ЗВІТУ | 9 |
| РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА | 10 |
| ДОДАТКИ | 11 |

ВСТУП

Фахівець рівня вищої освіти бакалавр спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології харчових виробництв» повинен володіти спеціальними знаннями та вміннями, які призначені для виконання виробничих функцій, що пов'язані з технологічними процесами виробництва харчових продуктів.

Термін навчання здобувачів рівня вищої освіти бакалавр складає 3 роки 10 місяців (240 кредитів ЄКТС). Протягом визначеного терміну студенти вивчають згідно навчального плану гуманітарні, соціально-економічні, природничо-наукові та професійні дисципліни, які спрямовані на бакалаврську підготовку, та проходять практику на підприємствах з виробництва харчової продукції.

На 2 курсі студенти проходять навчальну практику на підприємствах агропромислового комплексу та ресторанного господарства різних форм власності. Перелік підприємств може охоплювати усі галузі спеціалізацій, які входять до спеціальності 181 «Харчові технології».

Навчальна практика проводиться у вигляді екскурсій на передові підприємства агропромислового комплексу та ресторанного господарства. За умови проходження практики на підприємствах галузі, де присутня значна частка ручної праці під час виготовлення харчової продукції, студенти мають можливість працювати на робочих місцях і набувати навичок робітничої професії. Також проходження практики може здійснюватися за дистанційною формою, студенти виконують певний перелік індивідуальних завдань, передбачений календарним планом.

Навчальна практика проводиться на початку четвертого семестру навчання протягом чотирьох тижнів (180 годин, 6 кредитів ЄКТС) і закінчується написанням та захистом звіту на підсумковому занятті.

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Метою практики є ознайомлення студентів з виробництвом харчової продукції на підприємствах агропромислового комплексу і ресторанного господарства.

Для досягнення поставленої мети практики необхідно ознайомитися з:

- виробництвом в цілому (назва, належність, структура управління та ін.);
- асортиментом продукції, що випускається підприємством;
- системою постачання сировини і збутом готової продукції;
- технологічними лініями в окремих цехах і відділеннях;
- роботою харчових лабораторій.

Під час цієї практики студенти можуть придбати навички робітничої професії за рахунок роботи на робочих місцях чи на певних операціях технологічного процесу.

2. КЕРІВНИЦТВО ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

Навчально-методичне керівництво практикою здійснюється викладачами кафедри технології м'яса ДБТУ.

Перед початком практики викладачами, відповідальними за проходження студентами практики (керівниками), проводиться необхідна робота з підприємствами для організації екскурсій та влаштування студентів на робочі місця, а також, збори зі студентами, де розглядаються організаційні та методичні питання практики.

Керівники практики від університету забезпечують:

- узгодження підбору підприємств для проведення практики;
- проведення інструктажу про порядок проходження практики та необхідності дотримання правил техніки безпеки;
- керівництво екскурсіями з боку університету;
- консультації студентів з питань підготовки до підсумкового заняття;
- проведення підсумкового заняття.

Керівники практики від підприємств забезпечують:

- проведення інструктажу з техніки безпеки до початку екскурсії;
- підбір матеріалів для ознайомлення студентів з діяльністю підприємства;
- проведення екскурсії та відповіді на запитання студентів.

В період проходження практики студенти зобов'язані:

- виконати в повному обсязі завдання, які передбачені програмою практики;
- виконувати правила внутрішнього розпорядку, які діють на підприємстві;
- дотримуватися правил охорони праці та техніки безпеки;
- підготуватися до підсумкового заняття;
- представити керівникові практики звіт про проходження практики.

До проходження практики допускаються тільки ті студенти, які пройшли інструктаж з техніки безпеки.

Під час практики можуть бути проведені лекції та бесіди з окремих питань програми. Лекції читаються викладачами профілюючих кафедр та провідними фахівцями підприємства.

Підсумки практики обговорюються студентами і викладачами на підсумковому занятті, яке проводиться у вигляді ділової гри, та під час захисту звітів. Після екскурсії на кожне підприємство студенти повинні знати відповідь на основні питання щодо функціонування підприємства. По закінченні роботи на робочих місцях студентам необхідно знати технологію приготування тих чи інших виробів.

Приблизний календарний план практики наведено у таблиці 1.

Таблиця 1 – Календарний план з навчальної практики
(з приблизним розподілом часу)

| № з/п | Зміст робіт | Кількість, тижні |
|-------|---|------------------|
| 1 | Експерсії на підприємства агропромислового комплексу, ресторанного господарства, робота на робочих місцях | 3 |
| 2 | Підготовка до підсумкового заняття, написання звіту | 1 |
| 3 | Підсумкове заняття та захист звіту | |
| | Всього | 4 |

За рішенням керівника практики від університету та за узгодженням з керівником практики від підприємства студенти можуть бути зараховані на робочі місця на весь термін проходження практики. Експерсії у цьому випадку проводяться у меншому обсязі у вільний від роботи час практиканта.

Для написання звіту студенти заповнюють анкети «Характеристика підприємства» (додаток 1) на кожному підприємстві, де проходить експерсія.

З метою активізації проведення експерсій та підсумкового заняття, студентам пропонується вводити в анкети додаткові питання, що дозволяють поглибити інформацію про виробничу діяльність підприємства.

Студенти, які проходять практику на робочих місцях, додатково у звіті надають стисле описання технології приготування продукції, навички виготовлення якої вони придбали. Також можуть бути розглянуті технології спорідненої продукції, що виготовляється на даному підприємстві.

Студенти, які проходять практику за дистанційною формою, виконують певний перелік індивідуальних завдань (додаток 2), передбачений календарним планом (додаток 3). Виконані індивідуальні завдання відображають у звіті про проходження практики, що представляють керівникові практики на підсумковому занятті.

3. ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

Ознайомлення з виробництвом в цілому. Повна назва підприємства, його відомча належність. Виробнича потужність. Структура управління підприємством, його режим роботи. Коротка історія створення підприємства.

Порядок проведення інструктажів з техніки безпеки і протипожежної безпеки, основні вимоги промислової санітарії та техніки безпеки до даного типу підприємства. Екологічний паспорт підприємства.

Взаєморозміщення окремих підрозділів і служб на території підприємства. Основні та допоміжні виробничі цехи, відділення, їх взаємозв'язок і основні комунікації.

Асортимент продукції, що випускається підприємством. Його основні групи і окремі види.

Особливості системи постачання сировини та допоміжних матеріалів. Основні постачальники. Способи зберігання сировини на підприємстві і діяльність складського господарства. Характеристика комунікацій для подачі сировини у виробничі цехи. Особливості зберігання готової продукції на підприємстві і організації її збуту.

Технологічні лінії, їх потужність. Характеристика машин і апаратів, що входять до лінії, принцип їх дії. Технологічні режими обробки харчових мас на тій чи іншій лінії. Особливості операцій підготовки сировини до виробництва, машини і апарати, які забезпечують ці технологічні операції.

Робота лабораторій. Їх функції і задачі. Види контролю сировини і готової продукції. Забезпечення контролю технологічного процесу. Види нормативної документації, за якою здійснюється технологічний процес виготовлення продукції і контроль її якості.

Стислий виклад технології приготування продукції, яка потребує значної долі ручної праці.

Перелік основних питань, які висвітлюються під час екскурсії та вивчаються під час роботи на робочих місцях наведений у додатку 1.

4. РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ ПРОГРАМИ ПРАКТИКИ

Для повного ознайомлення з підприємством студенти повинні побувати на екскурсії як на території підприємства, так і у адміністративному корпусі, виробничих цехах, відділеннях, лабораторії.

Під час екскурсій студенти повинні звернути увагу на всі питання відповідно до мети і завдань практики. При цьому студентам слід ознайомитись з виробництвом в цілому, тобто необхідно вказати повну назву підприємства, його відомчу належність. Охарактеризувати структуру управління підприємством, його режим роботи.

Студентам слід звернути увагу на порядок проведення інструктажів з техніки безпеки і протипожежної безпеки, на наявність екологічного паспорту підприємства, а також, на основні вимоги промислової санітарії та техніки безпеки до даного типу підприємства.

Під час екскурсії по території підприємства необхідно звернути увагу на взаєморозміщення окремих цехів, відділень, підрозділів і служб підприємства та їх взаємозв'язок.

Слід охарактеризувати асортимент продукції, що випускається підприємством. Далі слід ознайомитись по суті з системою постачання продукції. Під час екскурсії по складській групі приміщень, слід звернути увагу на способи зберігання сировини на підприємстві і компонувальні рішення приміщень складського господарства. При цьому слід зупинитись, також, на особливостях зберігання готової продукції на підприємстві і її збуті.

Під час екскурсії по виробничих цехах підприємства необхідно звернути увагу на роботу технологічних ліній чи компонування обладнання у окремих цехах та відділеннях. Слід оглянути основні машини і апарати дізнатися про їх

принцип роботи. Слід, також, взяти технологічні режими обробки харчових мас на лінії. При цьому необхідно звернути увагу на особливості підготовки сировини до виробництва.

Під час екскурсії до лабораторій необхідно довідатись про їх види, функції і задачі. Види контролю сировини і готової продукції. Види нормативної документації, за якою здійснюється технологічний процес виготовлення продукції. Слід оглянути прилади для визначення показників якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

Щоб придбати навички робітничої професії, слід попрацювати на різних технологічних операціях виготовлення продукції ручним способом.

Зверніть увагу, що під час написання звіту слід дотримуватися наукового стилю викладення матеріалу. Звітні матеріали слід зшити у папку.

5. ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ЗВІТУ

Звіт з практики складається з текстової частини. Текстова частина має бути надрукована на аркушах формату А4 із полями: ліве – 30 мм, праве – 10 мм, верхнє – 20 мм, нижнє – 20 мм, в текстовому редакторі Microsoft Word (шрифт Times New Roman Cyr №14, міжрядковий інтервал 1.5, файл повинен мати розширення *.doc або *.pdf). Текст повинен бути коротким, лаконічним. Звіт повинен мати нумерацію сторінок. Звіт має бути оформлений чорнилом одного кольору.

Звіт з практики повинен містити титульний аркуш, зміст, основну частину (характеристика і аналіз одержаних даних згідно із планом проходження навчальної практики, виконані індивідуальні завдання), висновки та перелік використаної літератури. Послідовність анкет підприємств у звіті повинна відповідати послідовності відвідування підприємств.

Зразок титульного аркушу звіту наведено у додатку 4.

6. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ПРОВЕДЕННЯ ПІДСУМКОВОГО ЗАНЯТТЯ

Підсумкове заняття проводиться у вигляді ділової гри і є складовою для зарахування практики студентів.

Підготовка студентів до підсумкового заняття повинна здійснюватися з урахуванням плану заняття (додаток 5). Сутність заняття полягає у тому, що студенти готують і доповідають окремі питання із плану заняття, потім ставлять запитання, відповідають на них та оцінюють відповіді студентів-одногрупників, проставляючи певну кількість балів у відомості (додаток 6). В основі оцінювання лежить творчий підхід, оригінальність запитання і відповіді.

Перед початком практики студентська група поділяється на підгрупи по 3–5 чоловік. Кількість студентів в підгрупі обговорюється з викладачами (залежно від обсягу та складності основного питання). Для проведення заняття

студенти кожної підгрупи обирають зі свого середовища ведучого. Він здійснює розподіл обов'язків щодо підготовки доповіді та виступу на занятті, підготовки запитань, відповідає за якість проведеного заняття.

Кожна підгрупа більш глибоко готує визначене питання з плану проведення підсумкового заняття. Кожен студент підгрупи повинен протягом заняття проявити активність, викладати теоретичні питання, доповнювати чи ілюструвати відповідь на прикладах, відмічаючи недоліки або помилки у відповідях своїх товаришів. Якщо помилка, що допущена під час виступу, не виправлена членами цієї ж підгрупи, то виправлення вносять студенти іншої підгрупи, за що їй одержують відповідні бали. Оцінки виставляють студенти один одному за наступною системою.

За правильне (без помилок) подання теоретичного питання студент може одержати 3 бали. Кожна помилка під час викладення теоретичного питання знижує цей бал. Правильні відповіді на питання оцінюються до 1,5 балу. Питання, що задаються студентами конкуруючих підгруп, оцінюються до 0,5 балу. Таким чином, максимальна сумарна оцінка, що виставлена студентами один одному, складає 5 балів.

Для забезпечення об'єктивності оцінок, що виставляються, картки з оцінками заповнюються анонімно. Підгрупи розподіляються по місцях за результатами підрахунків загальної суми балів, які одержали студенти.

7. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Підсумки практики проводяться за результатами написання звіту та участі у підсумковому занятті. Оцінка виставляється як середня за ці два види роботи. Підсумкова оцінка виставляється з урахуванням вимог кредитно-модульної системи (таблиця 2). Викладачі підписують звіти і виставляють на титульному аркуші підсумкову залікову оцінку. Звіти з практики зберігаються на кафедрі протягом року.

Студенти, які з певних причин не виконали ті чи інші роботи, передбачені програмою практики, і отримали менше 59 балів, залік не отримують та повинні доопрацювати матеріали для отримання заліку.

Таблиця 2 – Шкали оцінювання успішності студентів

| Оцінка за шкалою ECTS | Оцінка за бальною шкалою, що використовується в ДБТУ | Оцінка за 4-бальною шкалою |
|-----------------------|--|---|
| A | 90–100 | 5 (відмінно) |
| B | 85–89 | 4 (добре) |
| C | 75–84 | |
| D | 70–74 | |
| E | 60–69 | 3 (задовільно) |
| FX | 35–59 | 2 (незадовільно) з можливістю повторного захисту звіту |
| F | 1–34 | 2 (незадовільно) з обов'язковим повторним проходженням практики |

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Домарецький В. А. Технологія харчових продуктів : підручник / В. А. Домарецький, М. В. Остапчук, А. І. Українець – К. : НУХТ, 2003. – 569 с.
2. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах : підручник / Л. І. Товажнянський, С. І. Бухкало, П. О. Капустенко, Є. І. Орлова. – К. : ЦНЛ, 2005. – 469 с.
3. Технологія продукції харчових виробництв : навч. посіб. / за ред. проф. Ф. В. Перцевого. – Харків, 2004. – 384 с.
4. Бабюк А. В. Безпека харчування: сучасні проблеми : посіб. довід. / А. В. Бабюк, О. В. Макарова. – Чернівці : Книги – ХХІ, 2005. – 456 с.
5. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник / М.М. Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін. – К.: Вища освіта, 2006. – 640 с.
6. Віннікова Л.Г. Теорія і практика переробки м'яса. – Ізмаїл: СМІЛ, 2000. – 172 с.
7. Методи контролю якості харчової продукції: навч. посібник для студ. вищих навч. закл. / під ред. О.І. Черевко. – Х.: ХДУХТ, 2005. – 230 с.
8. Янчева М.О., Желева Т.С. Інноваційні технології м'ясних продуктів : опорний конспект лекцій. – Х. : ХДУХТ, 2017. – 43 с.
9. Янчева М. О. Технологія продуктів оздоровчого харчування (у схемах і таблицях) : навч. посібник / В. А. Большакова, М. О. Янчева, Т. С. Желева ; Державний біотехнологічний університет. – Х., 2021. – 97 с.
10. Пешук Л. В. Основи тваринництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів : підручник / Л. В. Пешук. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 400 с.
11. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини : підручник / Л. В. Пешук, М. О. Янчева, О. І. Гашук, С. Г. Кириченко. – К. : Центр учбової літератури, 2017. – 300 с.
12. Іваненко Ф. В. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва : навч.-метод. посібник для самост. вивч. дисц [Електронний ресурс] / Ф. В. Іваненко. – К. : КНЕУ, 2014. – 125 с.
13. Технологія виробництва продукції тваринництва : підручник / [О. Т. Бусенко та ін.]. – К. : Вища освіта, 2005. – 496 с.
14. Підпала Т. В. Скотарство і технологія виробництва молока та яловичини : навчальний посібник / Т. В. Підпала. – Миколаїв : МДАУ, 2007. – 369 с.

Додатки

ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВА

| Основні показники | _____ (повна назва підприємства) |
|---|-------------------------------------|
| <p>Загальна характеристика підприємства:</p> <ul style="list-style-type: none"> • форма господарювання • вид власності • тип • потужність, т/добу • загальна площа території, м² • режим роботи (кількість змін) • рік заснування • посади управлінського персоналу • наявність екологічного паспорту підприємства • порядок проведення інструктажів з техніки безпеки | |
| <p>Сировина, що використовується на підприємстві</p> <ul style="list-style-type: none"> • перелік основної сировини • перелік додаткової сировини | |
| <p>Основні постачальники сировини (за видами сировини)</p> <ul style="list-style-type: none"> • основна • додаткова | |
| <p>Перелік будівель на території підприємства згідно генерального плану</p> | |
| <p>Перелік виробничих приміщень</p> | |

| | |
|---|--|
| <p>підприємства:</p> <ul style="list-style-type: none"> • складські приміщення: <ul style="list-style-type: none"> - охолоджуються - не охолоджуються • основні цехи • допоміжні цехи | |
| <p>Наявність лабораторій для оцінки якості, їх види і функції</p> | |
| <p>Нормативна документація, що використовується на підприємстві</p> | |
| <p>Перелік асортименту продукції:</p> <ul style="list-style-type: none"> • харчової • технічної • лікувальної та спеціальної | |
| <p>Технологічні лінії, їх потужність</p> | |
| <p>Основні машини та апарати</p> | |
| <p>Основні технологічні операції виготовлення продукції</p> | |
| <p>Система збуту та реалізації готової продукції (наявність фірмових магазинів та кіосків, постійних заказників, торговельних точок, тощо)</p> | |

**Календарний план
проходження навчальної практики
(за дистанційною формою)**

| Термін | Зміст |
|-----------|--|
| 1 тиждень | Ознайомлення студентів зі змістом, програмою та календарним планом етапів проходження навчальної практики, отримання індивідуальних завдань |
| | Мультимедійне ознайомлення з технологічним процесом виготовлення харчових продуктів різних груп (перегляд демонстраційних відеороликів), обговорення та аналіз харчових виробництв |
| 2 тиждень | Вивчення діяльності торговельної мережі (супермаркети «КЛАС», «РОСТ», «АТБ», «СІЛЬПО», «ЧУДО», спеціалізовані магазини «Свіжина», «Рибне ремесло», фірмова торгівля та ін.) |
| | Виконання індивідуального завдання |
| 3 тиждень | Онлайн-зустрічі, -екскурсії, -лекції |
| | Виконання індивідуального завдання |
| 4 тиждень | Підготовка звітів з проходження навчальної практики |
| | Підсумкове заняття та захист звіту |

**Індивідуальні завдання
з проходження навчальної практики
(за дистанційною формою)**

Індивідуальне завдання I. Загальна характеристика м'ясокомбінату (один м'ясокомбінат, на власний вільний вибір, уникаючи повторень у групі).

Індивідуальне завдання II. Вивчення діяльності та асортименту торговельної мережі: загальна характеристика із зосередженням на технологічних процесах виробництва харчової продукції (одне підприємство, на власний вільний вибір, уникаючи повторень у групі).

Індивідуальне завдання III. Сучасні інновації у технології м'ясних продуктів (стислий опис традиційної технології та 2-3 інновації з посиланнями).

Теми індивідуальних завдань для звіту з інновацій у технологіях м'ясних продуктів різних груп

1. Інновації в технологіях виробництва варених ковбас, сосисок та сардельок.
2. Інновації в технологіях виробництва копчених ковбас (напівкопчених, варено-копчених, сирокочених, сиров'ялених, копчено-запечених).
3. Інновації в технологіях виробництва ліверних та кров'яних ковбас.
4. Інновації в технологіях виробництва паштетів.
5. Інновації в технологіях виробництва зельців та студнів.
6. Інновації в технологіях виробництва м'ясних хлібів та фаршированих ковбас.
7. Інновації в технологіях виробництва охолоджених напівфабрикатів.
8. Інновації в технологіях виробництва заморожених напівфабрикатів.
9. Інновації в технологіях виробництва м'ясних консервів.
10. Інновації в технологіях виробництва продуктів з яловичини, свинини та баранини.

Індивідуальне завдання IV. Пошук демонстраційних відеороликів харчових виробництв різних груп (на кожного студента – один відеоролик, уникаючи повторень з проглянутими та в групі).

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет переробних і харчових виробництв
Кафедра технології м'яса

ЗВІТ
з навчальної практики

Студента 2 курсу групи _____

Керівник: _____

Початок практики «__» _____ 20__ р.
Закінчення практики «__» _____ 20__ р.
Звіт здано на кафедру «__» _____ 20__ р.
Звіт захищено «__» _____ 20__ р.

Національна шкала: _____

Кількість балів: _____ Оцінка: ECTS _____

Харків, 20__ рік

ПРИБЛИЗНИЙ ПЛАН
проведення підсумкового заняття

1. Виробництво харчової продукції як важлива галузь забезпечення населення продовольством.
2. Історія виникнення окремих галузей харчової промисловості та громадського харчування. Головні завдання підприємств.
3. Особливості функціонування підприємств з випуску харчової продукції в сучасних умовах.
4. Класифікація підприємств агропромислового комплексу та ресторанного господарства.
5. Структура та організація роботи підприємства з випуску харчової продукції, основні виробництва та цехи, їх функції та зв'язок.
6. Законодавча та нормативна база, яка регламентує технологічний процес (ДСТУ, ТУ, ТІ, Закони України).
7. Основна (принципова) схема технологічного процесу виробництва харчової продукції.
8. Характеристика та класифікація сировини, яка використовується в технологічних процесах виробництва харчової продукції.
9. Асортимент та характеристика продукції, що виробляється окремими підприємствами різних галузей харчової промисловості та ресторанного господарства.
10. Характеристика способів технологічної обробки сировини і харчових мас.

ВІДОМІСТЬ ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ПІДСУМКОВОГО ЗАНЯТТЯ

| Число | Ігрове заняття | Оцінки в балах | | | |
|------------|-------------------------------|--------------------|------------------------|-------------------|---------------|
| | | Вид роботи | | | Загальний бал |
| | Група _____ | Виступ з доповіддю | Відповідь на запитання | Запитання з місця | |
| № підгрупи | Прізвище та ініціали студента | (max 3 бали) | (max 1,5 балу) | (max 0,5 балу) | (max 5 балів) |
| 1 | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 2 | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 3 | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 4 | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 5 | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Навчальне електронне видання
комбінованого використання
Можна використовувати в локальному та мережному режимах

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА

ПРОГРАМА ТА МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
для студентів РВО бакалавр
спеціальності 181 «Харчові технології»
освітньо-професійної програми «Технології харчових виробництв»

Укладачі:
ОНИЩЕНКО В'ячеслав Миколайович
БОЛЬШАКОВА Вікторія Анатоліївна
ЖЕЛЄВА Тетяна Сергіївна

Відповідальна за випуск зав. кафедри технології м'яса д-р техн. наук, проф.
Н. Г. Гринченко

За авторською редакцією

План 2024 р.

Підписано до друку 21.12.2023 р. Один електронний оптичний диск
(CD-ROM); супровідна документація. Об'єм даних 1,82 Мб.

Видавець і виготівник
Державний біотехнологічний університет
вул. Алчевських, 44, Харків, 61002.