

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВСП «БЕРДЯНСЬКИЙ КОЛЕДЖ ТАВРІЙСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО
АГРОТЕХНОЛОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

*зі спеціальності 5.05170108 «Зберігання,
консервування та переробка плодів і овочів»*

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Практика студентів вищих навчальних закладів України по підготовці молодших спеціалістів є складовою частиною навчального процесу і ефективною формою підготовки майбутнього спеціаліста до професійної діяльності.

Мета практики - закріплення і поглиблення знань, отриманих студентами у процесі навчання, прищеплення необхідних вмінь та навичок практичної діяльності за спеціальністю, організаторської діяльності у трудовому колективі.

Основні завдання практики - навчити студентів організовувати і вести технологічний процес консервного виробництва, забезпечивши випуск високоякісної продукції при мінімальних матеріальних і трудових витратах на її виготовлення, контролювати технологічний процес виробництва продукції, виявляти і усувати причини його порушення, визначати причини браку, усувати і запобігати його, проводити розрахунки і облік витрат сировини, напівфабрикатів і готової продукції, складати первинну документацію, обслуговувати технологічне обладнання, ознайомитись з основними принципами обліку на конкретній ділянці виробництва, приймати рішення в реальній виробничій обстановці і контролювати їх виконання, виконувати вимоги безпеки праці, заходи з охорони довкілля. Крім того, студенти повинні придбати одну з робітничих професій, передбачених навчальним планом. Програма практики розрахована на весь період навчання і повинна забезпечувати взаємозв'язки усіх видів практик (навчальної, технологічної, переддипломної).

На основі даної наскрізної програми циклова комісія розробляє та затверджує робочі програми з врахуванням особливостей виробництва, умов роботи підприємств, баз практики та специфіки навчального закладу.

Практика проводиться на передових підприємствах по зберіганню, консервуванню та переробці плодів і овочів з високим рівнем механізації і автоматизації основних та допоміжних процесів, з новітньою технологією виробництва.

Практика студентів організовується відповідно до діючого навчального плану, положення про практику студентів вищих навчальних закладів по підготовці молодших спеціалістів і включає такі види: *навчальну, технологічну і переддипломну*.

Навчальну практику за рішенням навчального закладу можна проводити концентровано, або розосереджено, шляхом чергування її з теоретичними заняттями при обов'язковому збереженні на протязі навчального року обсягу годин, встановленого, як на теоретичні заняття, так і на навчальну практику. Навчальна практика є продовженням навчального процесу і проводиться викладачами спеціальних дисциплін.

При проходженні навчальної практики навчальна група може поділятися на підгрупи.

Тривалість робочого тижня навчальної практики 30 годин, виробничих – технологічної і переддипломної – до 40 годин.

Перед відрядженням на виробничу технологічну і переддипломну практики студентам видається робочий план, індивідуальне завдання, графік переміщення по робочих місцях. Не рідше одного разу на рік рекомендується проводити у начальному закладі нараду з керівниками практики від підприємств, на якій повинні бути обговорені недоліки, виявлені при аналізі практичного навчання минулого року і складені рекомендації по підвищенню якості проведення практики.

З технологічної і переддипломної практики студенти виконують звіт-щоденник. У звіті студенти розробляють такі розділи:

- історична довідка про підприємство;
- асортимент продукції що виготовляється, з її характеристикою;
- перспектива розвитку підприємства (потужність, впровадження нових технологій та інше);
- основні цехи та відділення з переліком встановленого обладнання;
- технологія виробництва окремих видів продукції;
- прогресивні впровадження на даному підприємстві;
- технологічний контроль на виробництві (назва журналів контролю, номер та інше);
- перелік "вузьких" місць на виробництві;
- шляхи вирішення "вузьких" місць на підприємстві;
- охорона довкілля.

Додаються окремо креслення (схеми): плани цехів з розміщенням обладнання, креслення (схеми) на окреме новітнє обладнання.

Розділи звіту можуть бути змінені за рішенням керівника практики і рішенням циклової комісії. Записи у щоденнику повинні носити перелік виконаних студентами робіт, висновки і пропозиції.

Звіт-щоденник повинен бути складений за єдиними вимогами ЄСКД обсягом 20-25 сторінок.

Виконують звіт-щоденник на аркушах стандартного розміру 297x210 мм на одній сторінці, або заповнюється типовий щоденник-звіт.

У кінці звіту-щоденника слід залишати аркуш для висновків керівника практики від навчального закладу (рецензія).

До звіту-щоденника керівник практики від підприємства додає характеристику. Характеристика і звіт-щоденник підписуються керівником і засвідчуються печаткою підприємства.

Підсумком практики є залік з оцінкою. З навчальної практики для отримання робітничої професії студент здає кваліфікаційні іспити.

З технологічної і переддипломної практики залік виставляється комісією, до складу якої входять викладачі - керівники практики від навчального закладу, завідувач навчально-методичної лабораторії, завідувачі відділеннями та інш. на підставі співбесіди зі студентом.

Результати практики обговорюються у навчальному закладі на підсумкових конференціях з запрошенням керівників практики з підприємств.

Розподіл бюджету часу

Назва практики	Курс	Семестр	Кількість тижнів	Кількість годин
1. Навчальна практика				
1.1. Введення в спеціальність	2	3	1	54
1.2. Одержання робітничих професій	2	4	7	378
1.3. По вирішенню виробничих ситуацій	4	7	1	54
2. Технологічна	3,4	6,7	8	432
3. Переддипломна	4	7	4	216
Всього			21	1134

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА

Завдання навчальної практики - закріплення і поглиблення теоретичних знань студентів при вивченні відповідних дисциплін, набуття ними необхідних вмінь і навичок з спеціальності, одержання робітничої професії.

Навчальна практика проводиться в навчальному закладі, в навчально-виробничих цехах, в господарствах з плодоовочесховищем і цехом з переробки плодів і овочів, на підприємствах по зберіганню і переробці плодів та овочів.

Терміни проведення практики встановлюються навчальним закладом з врахуванням робіт і можливостей баз практики. При цьому практиканти повинні максимально залучатися до участі в випуску реальної продукції, як в навчально - виробничих підрозділах, так і в складі виробничих бригад па підприємствах.

Практика може проводитися як безперервним циклом так і шляхом чергування з теоретичним навчанням по днях і тижнях.

Тривалість робочого тижня практикантів під час навчальної практики - 30 годин, робочого дня – 6 академічних годин.

До керівництва практикою студентів залучаються викладачі, які брали безпосередньо участь в навчальному процесі. Керівники практики відповідно до програми надають необхідну інформацію, довідковий матеріал студентам, організовують і контролюють проходження ними практики, щоденно оцінюють їх роботу.

Для забезпечення керівництва практикою рекомендується скласти наступну документацію:

- робочу програму проведення занять;
- інструкційні карти занять;
- графік переміщення практикантів по робочих місцях;
- інструкції з техніки безпеки праці по видах робіт;
- журнал реєстрації інструктажів з техніки безпеки праці студентів на практичних заняттях;
- екзаменаційні білети для проведення кваліфікаційних випробувань з робітничої професії.

Перед початком практики, при зміні видів робіт, керівник практики детально знайомить студентів з правилами безпеки праці, виробничої санітарії, пожежної безпеки, технологією виконання практичних робіт, економного використання матеріалів, бережливим відношенням до інструментів та обладнання, передовими методами праці, прогресивними технологіями, з вимогами до студентів по звітності за виконану роботу.

У період проходження практики студент опрацьовує програмний матеріал відповідно до програмного розподілу часу та графіка переміщення по робочих місцях і веде звіт-щоденник в якому і занотовує дату, місце і зміст виконаних робіт, їх тривалість.

У зв'язку з тим, що по деяких темах практичне навчання студентів випереджає вивчення ними відповідного теоретичного матеріалу, керівнику практики необхідно на початку такого практичного заняття проводити розширений інструктаж, даючи основні теоретичні відомості з даної теми.

Навчальна практика проводиться згідно діючих навчальних планів і включає:

- 1) введення в спеціальність
- 2) одержання робітничих професій
- 3) по вирішенню виробничих ситуацій

Розподіл часу

Назва практики	Кількість годин		
	Загальний обсяг	з них	
		аудиторні (практичні)	самостійна робота студентів
1. Введення в спеціальність	54	30	24
2. Одержання робітничих професій	378	210	168
3. По вирішенню виробничих ситуацій	54	30	24
Всього	486	270	216

ВВЕДЕННЯ В СПЕЦІАЛЬНІСТЬ

Мета ознайомлювальної практики – зацікавити та підготувати студентів до вивчення та кращого сприйняття основних фахових дисциплін з спеціальності.

Основні завдання практики:

- ознайомити студентів з основними переробними підприємствами України, базами практики, сировинними ресурсами, організаційною структурою та структурою управління переробного підприємства, основними видами обладнання, асортиментом готової продукції та вимогами до її якості;
- навчити користуватися основними нормативними документами та спеціальною літературою.

Після проведення виробничих екскурсій студенти складають звіти з детальним описанням баченого і своїх вражень від екскурсії і здають ці звіти керівнику практики.

Орієнтовний тематичний план

№ з/п	Назва розділу	Всього годин	Розподіл годин		Самостійна робота
			лекції	практичні	
1	Характеристика переробної галузі	8	4	-	4
1.1	Основи галузі харчової промисловості	4	2	-	2
1.2.	Переробні підприємства України	4	2	-	2
2	Структура переробного підприємства	9	5	-	4
2.1	Організаційна структура підприємства	3	2	-	1
2.2	Структура управління	2	1	-	1
2.3	Обов'язки спеціалістів підприємства	4	2	-	2
3	Сировинні ресурси переробних підприємств	7	3	-	4
3.1	Коротка характеристика основних видів сировини	3	2	-	1
3.2	Вимоги до якості сировини	4	1	-	3
4	Технологічне обладнання переробних підприємств	7	4	-	3
4.1	Загальна характеристика	4	2	-	2
4.2	Основні види обладнання	3	2	-	1
5	Готова продукція та вимоги до неї	7	3	-	4
5.1	Поняття про стандартизацію	3	1	-	2
5.2	Основні вимоги до якості готової продукції	4	2	-	2
6	Виробничі екскурсії	16	-	12	4
	Всього	54	18	12	24

ОДЕРЖАННЯ РОБІТНИЧИХ ПРОФЕСІЙ

Мета практики - навчання студентів професійної майстерності по одній із тих робітничих професій, які передбачені в навчальному плані та прищепити їм трудові навички ще по одній-двох інших суміжних робітничих професіях.

Крім професійної підготовки повинна здійснюватися технологічна підготовка студентів до самостійної трудової діяльності, яка забезпечить формування у них відповідального відношення до дорученої справи, дотримання порядку і культури праці, бережливого відношення до обладнання, сировини, матеріалів, інструментів, до виконання правил техніки безпеки і промислової санітарії.

Кількість годин, які передбачаються на вивчення окремих операцій, прийомів та видів робіт, їх послідовність, визначаються рішенням циклової комісії з урахуванням рекомендацій керівників практики.

Після закінчення практики студенти складають кваліфікаційний іспит на одержання розряду однієї із робітничих професій.

Орієнтовний тематичний план

№ з/п	Назва розділу	Кількість годин		
		Всього	в тому числі	
			аудиторні	самостійне вивчення
1.	Ознайомлення з базою практики. Інструктаж з техніки безпеки праці, протипожежної безпеки, промислової санітарії	6	6	-
2.	Одержання робітничої професії	354	192	162
2.1	Набуття навичок апаратника стерилізації консервів 4-го розряду.			
2.2	Набуття навичок засолювача овочів 2-го розряду.	354	192	162
2.3	Набуття навичок контролера харчової продукції 2,3-го розряду.	-	-	-
2.4	Набуття навичок комірника 2-го розряду	-	-	-
3.	Виробничі екскурсії	6	6	-
4.	Узагальнення матеріалу і оформлення звіту-щоденника з проходження практики.	6	-	6
5.	Кваліфікаційне випробування (іспит)	6	6	-
	Всього	378	210	168

1. Ознайомлення з базою практики. Інструктаж з техніки безпеки праці, протипожежної безпеки, промислової санітарії

Ознайомлення з базою практики

Історія і перспектива розвитку підприємства (бази практики): виробнича потужність, асортимент продукції, що виробляється, тип підприємства, його структура, матеріально-технічне оснащення. Обладнання, лінії основних і допоміжних цехів підприємства.

Сировинна база та ринок збуту продукції. Техніко-економічні показники роботи підприємства. Режим роботи підприємства. Правила внутрішнього розпорядку.

Вміння і навички, якими повинен володіти студент

Повинен знати: історію і перспективи розвитку підприємства, структуру підприємства, розташування цехів і службово-виробничих приміщень, взаємозв'язок основних і допоміжних цехів підприємства, асортимент продукції, техніко-економічні показники роботи підприємства, потужність підприємства, сировинну базу та ринок збуту, правила внутрішнього розпорядку.

Інструктаж з техніки безпеки праці, протипожежної безпеки, промислової санітарії

Інструктаж з техніки безпеки з метою загального ознайомлення з правилами безпеки обслуговування обладнання в цехах. Вимоги санітарії в цехах і на території підприємства. Правила з техніки безпеки при обслуговуванні обладнання на конкретному робочому місці.

Вміння і навички, якими повинен володіти студент

Повинен знати: правила техніки безпеки на підприємстві, вимоги пожежо і вибухобезпеки, вимоги промислової санітарії на підприємстві. Вміти безпечно виконувати технологічні операції в виробничих відділеннях.

2. Одержання робітничої професії

2.1 Набуття навичок апаратника стерилізації консервів 2-го розряду

Кваліфікаційна характеристика

Апаратник стерилізації консервів 2-го розряду повинен знати:

- призначення, будову і роботу стерилізаторів різних систем;
- правила з техніки безпеки при експлуатації стерилізаторів;
- призначення, будову та роботу контрольно-вимірювальних приладів і запобіжних пристосувань та комунікацій;
- призначення, будову та роботу електротельфера;
- правила техніки безпеки при експлуатації електротельфера;
- технологічні вимоги процесу стерилізації;
- технологічну документацію;
- вимоги електробезпеки, пожежної безпеки, виробничої санітарії і особистої гігієни та правила внутрішнього трудового розпорядку.

Апаратник стерилізації консервів 2-го розряду повинен уміти:

- вести процес стерилізації консервів у стерилізаторах різних систем і згідно до технологічної інструкції та використовувати формули стерилізації під керівництвом апаратника більш високої кваліфікації;
- усувати незначні неполадки в роботі обладнання;
- періодично перевіряти справність контрольно-вимірювальних приладів, комунікацій;
- завантажувати та розвантажувати продукцію за допомогою електротельфера;
- закривати та відкривати стерилізатор;
- вести журнал процесу стерилізації;
- використовувати передові прийоми та методи раціональної організації, які б забезпечували високу продуктивність праці;
- дотримуватись вимог безпеки праці, електробезпеки, пожежної безпеки, правил внутрішнього трудового розпорядку, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Вивчення та освоєння операцій, прийомів і видів робіт, які виконує апаратник стерилізації консервів 4-го розряду.

Вивчення технологічних інструкцій по кожній ділянці технологічного процесу.

Вивчення налагодження та принципу дії обладнання для стерилізації і пастеризації консервів.

Ознайомлення з арматурою, приладами, комунікаціями. Вивчення інструкцій з обслуговування обладнання для стерилізації і пастеризації і консервів.

Огляд і перевірка справності комунікацій, контрольно - вимірювальних приладів і запобіжних пристроїв.

Заповнення автоклава водою, нагрівання води в автоклаві. Укладання банок з консервами в автоклавні корзини. Завантажування корзин в автоклав за допомогою тельфера, відкривання парового вентиля. Підігрівання води до температури стерилізації, вирівнювання температури та тиску в автоклаві. Спостереження за проходженням процесу стерилізації і підтримування заданих режимних параметрів (тиск і температура стерилізації). Подача охолоджуючої води в автоклав протягом часу, який вказано у формулі стерилізації з одночасним повільним пониженням тиску в автоклаві, доведенням його до атмосферного тиску і пониження температури до 40°C, відкриття кришки автоклава.

Вивантажування корзин з консервами з автоклава за допомогою тельфера. Ведення журналу процесу стерилізації і складання контрольного ярлика стерилізації. Оформлення термограм.

Стерилізація консервів в автоклавах з автоматичним управлінням.

Стерилізація консервів в апаратах безперервної дії (пластинчасті, стрічкові стерилізатори). Підготовка апарата до роботи, пуск, контроль за роботою апарата, регулювання робочих параметрів процесу, зупинка апарату, санітарна обробка. Прийняття та передача змін.

Самостійна робота на посаді апаратника стерилізації консервів 2-го розряду.

Виконання всіх видів робіт, передбачених єдиним тарифно-кваліфікаційним довідником для апаратника стерилізації консервів 2-го розряду, відповідно до технічних вимог:

- проведення процесу стерилізації консервів відповідно з установленим технологічним режимом і робочою інструкцією;
- виконання встановлених норм виробітку продукції високої якості, володіння прийомами та методами праці;
- дотримання вимог безпеки праці і пожежної безпеки, правил виробничої санітарії та особистої гігієни.

Кваліфікаційна пробна робота.

2.2 Набуття навичок засолювача овочів 2-го розряду

Кваліфікаційна характеристика.

Засолювач овочів 2-го розряду **повинен знати:**

- будову і роботу обладнання для проведення процесів квашення і соління овочів;
- призначення, будову і роботу контрольно-вимірювальних приладів і цехових комунікацій;
- технологічні вимоги процесів квашення і соління овочів,
- правила транспортування, приймання та зберігання овочів і допоміжних матеріалів;
- систему контролю якості плодоовочевої сировини і допоміжних матеріалів;
- інструменти і інвентар для проведення процесів квашення і соління овочів;
- вимоги з санітарної обробки дошників, бочок та інших ємностей;
- вимоги безпеки праці, електробезпеки, пожежної безпеки, виробничої санітарії і особистої гігієни та правила внутрішнього трудового розпорядку.

Засолювач овочів 2-го розряду **повинен уміти:**

- вести процес квашення і засолювання овочів під керівництвом засолювача більш високої кваліфікації;
- вести нагляд за ферментацією капусти і процесом засолювання огірків, помідорів та інших овочів з використанням дошників, чанів, цементних басейнів, бочок;
- здійснювати змивання плісняви з кришок та гніту, зняття піни, яка виділяється при ферментації;
- визначати температуру в квасильно-засолювальному цеху, готовність квашених та солоних овочів;
- дотримуватись правил економії сировини, допоміжних матеріалів, води, електроенергії, встановлених норм виробітку при високій якості роботи;
- виконувати роботи з санітарного оброблювання дошників, бочок та інших ємностей, підтримувати їх чистоту;
- попереджувати попадання сторонніх предметів в готову продукцію;
- застосовувати передові прийоми роботи і методи раціональної організації праці, які б забезпечували високу продуктивність праці;
- дотримуватись вимог безпеки праці, електробезпеки, пожежної безпеки, правил внутрішнього трудового розпорядку, виробничої санітарії і особистої гігієни.

Вивчення та освоєння операцій, прийомів і видів робіт, які виконує засолювач овочів 2-го розряду.

Ознайомлення з обладнанням, підіймальними і транспортними механізмами, цеховими комунікаціями, технологічними процесами при солінні та квашенні овочів.

Ознайомлення із заходами щодо економії сировини, допоміжних матеріалів, води, електроенергії, нормами їх витрат на одиницю продукції.

Ознайомлення з правилами транспортування і приймання овочів, із способами зберігання допоміжних матеріалів.

Ознайомлення з системою контролю якості плодоовочевої сировини і допоміжних матеріалів, які використовуються для квашення і соління, а також з особливостями їх попередньої підготовки (сортування, інспекції, миття, відмочування, очищення, обрізування, подрібнення).

Ознайомлення з організацією робочого місця засолювача овочів, інструментом, інвентарем, з улаштуванням потоково-механізованих ліній, окремого обладнання, контрольно-вимірювальних приладів і засобів автоматичного регулювання процесів.

Ознайомлення з системою розміщення паро-, водо-, продуктопроводів, запірної арматури (вентилів, кранів, засувок), різноманітними видами відключень паро-, водо-, продуктопроводів від системи.

Спостереження за роботою потоково-механізованих ліній і окремого обладнання для підготовки сировини і допоміжних матеріалів до соління і квашення.

Ознайомлення з правилами збирання ємностей ЄС-200, санітарної обробки дошників, контейнерів, бочок та інших ємностей.

Вивчення послідовності виконання робочих операцій засолювача овочів.

Вивчення технологічних інструкцій на кожній ділянці технологічного процесу виробництва для кожного виду квашених і солених овочів.

Ознайомлення з технологією квашення капусти в ємностях ЄС-200, бочках, цементних басейнах, дошниках, квашення капусти бездошниковим способом.

Ознайомлення з рецептурами приготування квашеної капусти, капусти провансаль і інше.

Спостереження за завантаженням капусти, помідорів та інших овочів в ємності з додаванням приправ, прянощів, солі та цукру.

Спостереження за роботою засолювача овочів 3-го розряду, інструктора виробничого навчання безпосередньо на робочому місці.

Вивчення способів приготування розсолів, перевірки їх густини.

Ознайомлення з видами браку і псування квашених та солених овочів, заходами по їх попередженню та усуненню.

Набуття навичок визначення якості попередньої підготовки овочів для квашення і соління, зняття піни в процесі ферментації з поверхні овочів, які заквашені, змиву плісняви з кришок і гніту в процесі зберігання, безпечних прийомів роботи по санітарній обробці і дезинфекції дошників, чанів, бочок та інших ємностей.

Засвоєння встановлених норм виробітку при дотримуванні вимог технологічних режимів і санітарних норм. Вивчення організації робочих місць передовиків виробництва. Оволодіння передовими методами праці і організації робочого місця.

Підтримування санітарного стану робочого місця засолювача овочів 2-го розряду.

Закріплення і удосконалення робочих прийомів засолювача овочів 2-го розряду.

Самостійна робота на посаді засолювача 2-го розряду

Виконання всіх видів робіт, передбачених єдиним тарифно-кваліфікаційним довідником для засолювача овочів 2-го розряду, згідно технічних вимог:

- підготовка робочого місця;
- визначення якості підготовлених для квашення і соління овочів;
- засипання підготовленої капусти та укладання овочів в дошники, бочки, чани та інші ємності;
- спостереження за процесами ферментації капусти, засолених огірків, помідорів та інших овочів, за утриманням дошників, чанів, цементних басейнів, бочок із засоленими і заквашеними овочами;
- зняття піни в процесі ферментації, змивання плісняви з кришок і гніту в процесі зберігання;

- виконання встановлених норм виробітку при дотриманні високих показників якості продукції і норм виходу готової продукції;
- дотримування режимів економії овочів, плодів і ягід;
- дотримування вимог безпеки праці, пожежної безпеки, правил виробничої санітарії і особистої гігієни.

Кваліфікаційна пробна робота.

2.3 Набуття навичок контролера харчової продукції 2-го розряду

Кваліфікаційна характеристика

Контролер харчової продукції 2-го розряду **повинен знати:**

- вимоги стандартів і технічних умов, які пред'являють до закупорювання, упакування, маркування, якості миття;
- види, типи пакувальної тари і матеріалів;
- правила поводження з тарою, упакованою продукцією;
- види, ознаки та причини браку і дефектів продукції, способи їх визначення.

Контролер харчової продукції 2-го розряду **повинен уміти:**

- проводити суцільний або вибірковий контроль (перевірку) якості закупорки, упакування, маркування, забивки, таврування, оформлення зовнішнього вигляду, наявності ярликів, пломб;
- проводити контроль якості миття порожньої скляної, дерев'яної і металевої тари, її чистоти і придатності для фасування (відсутність сторонніх запахів, включень тощо) зовнішнім оглядом;
- вести контроль сировини, напівфабрикатів, матеріалів і готової продукції по кількості;
- виявити брак тари і продукції, вести їх відбраковку і здійснювати повернення на виправлення.

Вивчення і освоєння операцій, прийомів, видів робіт контролера харчової продукції 2-го розряду.

Вивчення асортименту продукції, рецептур, норм закладення сировини, спецій тощо.

Вивчення видів сировини, матеріалів, які використовуються для виробництва консервів, вимог стандартів і технічних умов до їх якості.

Ознайомлення з системою контролю якості сировини, матеріалів, технологічних процесів і готової продукції.

Вивчення організації робочого місця контролера харчової продукції.

Вивчення інструкції по підготовці до наповнення.

Ознайомлення з особливостями фасування різних по консистенції і виду продуктів.

Ознайомлення з процесами закупорки, маркування, оформлення готової продукції.

Вивчення видів браку, причин і ознак псування продукції.

Вивчення вимог до якості готової продукції.

Ознайомлення з умовами і термінами зберігання готової продукції.

Вивчення методик проведення аналізу якісних показників готової продукції.

Набуття навичок відбору проб з партії сировини, матеріалів, готової продукції, проведення технічних і хімічних аналізів по окремих технологічних процесах.

Набуття вмінь зважування наважок.

Закріплення і вдосконалення робочих прийомів.

Самостійна робота на посаді контролера харчової продукції

Виконання всіх видів робіт, передбачених єдиним тарифно-кваліфікаційним довідником для контролера харчової продукції:

- контроль за допомогою приладів і органолептичним методом якості сировини (визначення її зрілості, забруднення, виявлення екземплярів пошкоджених хворобами і шкідниками, механічними пошкодженнями);
- контроль якості матеріалів, тари, продуктів переробки і готової продукції, визначення відповідності їх діючим стандартам, технологічним інструкціям і рецептурам;
- перевірка якості миття, інспекції, подрібнення, пресування, бланшування, наповнення і закупорки;
- визначення ваги бруто і нетто, співвідношення складових частин продуктів переробки в тарі;

- перевірка дотримання режимів технологічних процесів (температури, тиску);
- проведення контролю шляхом зовнішнього огляду, правильності упакування готової продукції, якості етикетування і маркування;
- проведення робіт по відбраковування продукції.

Кваліфікаційна пробна робота.

2.4. Комірник 2-го розряду

Кваліфікаційна характеристика

Комірник плодоовочевих складів повинен знати:

- біологічні особливості лежкості плодів і овочів;
- зміни хімічного складу і якості плодів і овочів;
- правила товарної обробки плодів і овочів у сховищах;
- порядок розміщення термометрів і психрометрів;
- порядок обліку продукції і оформлення документації;
- режим зберігання плодів і овочів.

Комірник плодоовочевих складів **повинен вміти:**

- вести процес приймання плодів і овочів під безпосереднім керівництвом старшого комірника або завідуючого сховищем;
- провести правильне розміщення плодів і овочів в сховищах;
- виконувати транспортні і навантажувально-розвантажувальні операції з використанням (підіймальних) вантажно-розвантажувальних і транспортних засобів;
- оформляти приймально-здавальну документацію та проводити облік руху матеріальних цінностей;
- готувати місце для складання плодів і овочів;
- забезпечувати зберігання матеріальних цінностей;
- вести спостереження і зберігання матеріальних цінностей, які поступають в склади і комори;
- вести картотеку або книги приходу і витрати матеріальних цінностей, складати акти на їх недостачу і списання;
- виконувати роботу по ліквідації осередків пошкодження продукції;
- застосовувати передові прийоми роботи і методи раціональної організації праці, що забезпечить її високу продуктивність;
- виконувати вимоги безпеки праці, електробезпеки, пожежної безпеки, правил внутрішнього трудового розпорядку, виробничої санітарії та особистої гігієни;
- встановлювати прилади контролю режиму зберігання продукції;
- контролювати режим зберігання продукції і вести журнал режиму зберігання;
- вміти проводити заходи по охороні оточуючого середовища;
- вміти правильно відібрати проби і проводити оцінку якості збереження плодів і овочів під час їх зберігання.

Вивчення і освоєння операцій, способів і видів робіт, які виконуються комірником.

Ознайомлення з організацією робочого місця комірника.

Ознайомлення з основними вимогами техніки безпеки при роботі з системою активної вентиляції в сховищах і на буртових майданчиках.

Вивчення факторів, що впливають на збереження, якість плодів і овочів.

Вивчення способів зберігання плодів і овочів (тимчасові польові сховища, постійні сховища, вентилявання сховищ), закладання плодово-овочевої продукції в сховища та догляд за нею.

Вивчення умов зберігання яблук, груш, кісточкових, ягідних, картоплі, плодів, білоголової капусти, моркви, буряків, цибулі, часнику та інших овочів.

Вивчення будови, призначення та використання приладів для вимірювання параметрів режиму зберігання плодово-овочевої продукції в стаціонарних і тимчасових сховищах.

Вивчення правил вимірювання параметрів режиму зберігання плодово-овочевої продукції в стаціонарних і тимчасових сховищах.

Спостереження за роботою комірника безпосередньо на робочому місці.

Набуття навичок виконання робіт, пов'язаних з підготовкою плодовоовочесховищ до

приймання врожаю, приймання продукції за якістю і кількістю та розміщенням на постійне зберігання.

Набуття навичок виконання робіт пов'язаних з вимірюванням параметрів режиму зберігання.

Ознайомлення з порядком обліку продукції, заповнення паспорту на штабель, бурт.

Закріплення і вдосконалення робочих прийомів комірника.

Самостійна робота в на посаді комірника

Виконання робіт, передбачених функціональними обов'язками для комірника:

- участь у підготовці плодоовочесховищ і буртових майданчиків до приймання нового врожаю;
- участь у проведенні робіт, пов'язаних з прийманням плодоовочевої продукції за кількістю і якістю;
- участь у роботі з розміщення плодоовочевої продукції на постійне зберігання;
- визначення площі буртового (кагатного) поля з поправкою на дороги;
- визначення загальної площі, вантажної площі, корисної площі для зберігання плодів і овочів (розробити умови завдання);
- визначення маси соломи для укриття одного і десяти буртів (розробити умови завдання);
- участь у проведенні робіт, пов'язаних з вимірюванням параметрів режиму зберігання плодоовочевої продукції,
- участь у роботі, пов'язаній з реалізацією плодоовочевої продукції;
- участь у спостереженні за зберіганням якості плодів і овочів;
- самостійне заповнення паспорта плодоовочевої продукції, закладеної на зберігання;
- визначення якості плодів і овочів під час зберігання. Кваліфікаційна пробна робота.

3. Виробничі екскурсії

Екскурсії на кращі підприємства по зберігання та переробці плодів і овочів проводяться з метою вивчення нової техніки, нових технологій і передового досвіду.

4. Узагальнення матеріалу і оформлення звіту-щоденника

Звіт-щоденник з практики ведеться протягом всього часу проходження практики відповідно до вимог програми і вказівок керівника практики.

5. Кваліфікаційне випробовування

На навчальній практиці для придбання робітничої професії студенти закріплюють професійні навички в ході вивчення технологічних процесів виробництва консервів. По закінченню практики з метою присвоєння розряду по одній або декількох робочих професій проводяться кваліфікаційні іспити. Для цього наказом керівника коледжу призначається кваліфікаційна комісія. За результатами кваліфікаційних випробувань (іспитів) комісія приймає рішення про присвоєння студентам тарифного розряду з однієї робітничої професії.

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА ПО ВИРІШЕННЮ ВИРОБНИЧИХ СИТУАЦІЙ

Метою практики по вирішенню виробничих ситуацій є набуття студентами навичок у прийнятті самостійних рішень при виникненні тих чи інших проблемних ситуацій. Вміння вирішувати виробничі ситуації, пов'язані з виконанням професійних обов'язків.

Орієнтовний тематичний план

№ з/п	Назва теми	Кількість годин		
		Всього	В тому числі	
			аудиторні	самостійне вивчення
1	Переробка плодів і овочів	30	18	12
1.1	Вирішення ситуацій і розрахунки з тем, які передбачають виробництво продукції	22	12	10
1.2	Вирішення ситуацій з організації контролю на виробництві	8	6	2
2	Зберігання плодів і овочів.	12	6	6
2.1	Біологічні та біохімічні процеси, що зумовлюють лежкість плодів і овочів.	4	2	2
2.2	Будова і обладнання сховищ. Тара.	4	2	2
2.3	Природне фактичне зменшення маси плодів і овочів під час зберігання.	4	2	2
3.	Організація діяльності підприємства.	12	6	6
3.1	Організація діяльності підприємства.	4	2	2
3.2	Організація використання ресурсів.	4	2	2
3.3	Організація оплати праці	2	1	1
3.4	Методи організації основного виробництва	2	1	1
	Всього	54	30	24

ТЕХНОЛОГІЧНА ПРАКТИКА

Основне завдання технологічної практики (практики із спеціальності):

- придбання професійних умінь і навичок із спеціальності;
- закріплення, розширення і систематизація знань, одержаних при вивченні дисциплін професійного циклу;
- придбання практичного досвіду;
- розвиток професійного мислення;
- набуття навичок організаторської діяльності в умовах трудового колективу.

Технологічна практика повинна проводитись на підприємствах по переробці плодів і овочів, а також на передових сільськогосподарських підприємствах різної форми власності та інших підприємствах, де є цехи по переробці плодів і овочів, а також типові плодоовочесховища.

Перед направленням на практику студенти повинні бути ознайомлені з завданнями, програмою практики, формою та вимогами до ведення звітів – щоденників, виконання індивідуальних завдань, а також з діючими положеннями і інструкціями про практику, умовами праці та побутовими умовами, з правилами безпеки праці, пожежної безпеки.

Студентам видаються розроблені цикловими комісіями пам'ятки, план-графік проходження практики, завдання, в яких зазначається орієнтовний перелік робочих місць і тривалість роботи в днях на цих місцях з урахуванням конкретних умов базового підприємства.

Згідно з Положенням про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, відповідальність за організацію, проведення і контроль практики покладається на керівників навчальних закладів.

Навчально-методичне керівництво і виконання робочої програми забезпечують циклові комісії. Загальну організацію практики та контроль за її проведенням здійснює заступник директора з практичного навчання.

Безпосереднє керівництво практикою здійснюють кваліфіковані спеціалісти базових підприємств, які призначені наказом по підприємству в якості керівників практики. Безпосереднім керівникам доручається група практикантів до 8 осіб. У їх обов'язки входить:

- розподілення практикантів по робочих місцях згідно з графіком проходження практики;
- проведення інструктажу з техніки безпеки і пожежної безпеки на виробництві і на робочому місці при виконанні конкретних робіт;
- ознайомлення практикантів з організацією роботи на конкретному робочому місці;
- забезпечення виконання студентами програми практики;
- здійснення постійного контролю за роботою практикантів;
- ознайомлення практикантів з передовими методами праці;
- надання допомоги в підборі матеріалів для курсових робіт і виконання індивідуальних завдань;
- складання виробничих характеристик з відображенням в них відношення студентів до виробничої роботи, якості професійних умінь та навичок, організаторських здібностей.

Керівники практики від навчального закладу встановлюють зв'язок з керівниками практики від підприємства, складають робочі плани проведення практики, розробляють тематику індивідуальних завдань і перевіряють їх виконання, надають студентам методичну допомогу, здійснюють контроль за використанням студентів в період практики і організацією їх побуту, доповідають про всі недоліки, які виявлено в ході практики, адміністрації підприємства.

Зарахування студентів на виробничу практику супроводжується відправленням в навчальний заклад повідомлення про прибуття студентів на підприємство, з наказом підприємства про зарахування, призначення керівника практики та про проведення інструктажу з техніки безпеки, який навчальний заклад повинен отримати впродовж першого тижня практики.

З моменту зарахування студентів практикантами вони повинні:

- дотримуватись правил охорони праці та внутрішнього розпорядку даного підприємства,
- дотримуватись і виконувати план-графік виробничої практики,
- вивчати досвід роботи кращих спеціалістів та робітників,
- працювати над удосконаленням спеціальної підготовки.

Орієнтовний тематичний план

Назва виду робіт	Тривалість у днях	Кількість годин		
		Загальний обсяг	у тому числі	
			аудиторні	самостійне вивчення
1.Ознайомлення з підприємством по переробці та зберіганню плодів і овочів	2	18	12	6
2.Робота на робочих місцях згідно до отриманих робітничих професій	24	216	144	96
3.Робота дублером техника-технолога, майстра виробничої дільниці, начальника цеху	10	162	60	78
4.Виробничі екскурсії	2	18	12	6
5.Оформлення звіту-щоденника та іншої документації	2	18	12	6
Всього	40	432	240	192

І. Ознайомлення з підприємством по зберіганню та переробці плодів і овочів

Студенти повинні ознайомитись з спеціалізацією підприємства, складом цехів і підрозділів, асортиментом продукції, що зберігається чи випускається на підприємстві, формою власності підприємства, структурою його правління, а також з правилами поведінки на території підприємства з діючими правилами і типовими інструкціями з охорони праці, виробничої санітарії, пожежної безпеки на підприємстві.

2. Робота на робочих місцях згідно отриманих робітничих професій

Виконання студентами робіт відповідно робочим професіям і по спеціальності.

Вивчення основ раціональної організації трудового процесу в умовах ринкових відносин і організації оплати праці, суспільно-корисна робота на підприємстві.

3. Робота дублером техника-технолога, майстра виробничої дільниці, начальника цеху

- Ознайомлення з посадовими обов'язками техника-технолога на підприємстві, нормативно-технологічною документацією, вивчення і виконання вимог безпеки праці, санітарно-гігієнічних вимог.
- Ознайомлення з методами організації і контролю на виробництві, заходами по попередженню псування плодоовочевої продукції.
- Ознайомлення з рівнем механізації і автоматизації на підприємстві, заходами по впровадженню нової техніки і технології, впровадження передових форм організації праці,
- Ознайомлення з діючими стандартами, правилами складання первинної документації по обліку та звітності, наказами, розпорядженнями та іншою документацією виробничо-господарської діяльності. Робота студента за дублера (помічника) техника-технолога по зберіганню або переробці плодоовочевої продукції.
- Ознайомлення з виробничою ділянкою, організацією праці і методами управління, організацією і контролем додержання технологічних процесів, заходами по

- попередженню браку і підвищенню якості продукції.
- Ознайомлення з порядком приймання сировини, напівфабрикатів і готової продукції на початку зміни і здавання їх по закінченню роботи з урахуванням кількості потрібної сировини і виходу продукції.
- Дотримання правил техніки безпеки, охорони праці і санітарно-гігієнічних вимог.
- Ознайомлення з наказами, розпорядженнями та іншою документацією виробничо-господарської діяльності ділянки.

Технік-технолог

Бере участь у:

- розробці і впровадженні технологічних процесів та режимів виробництва
- розробці нових методів контролю якості консервної плодовоовочевої продукції;
- проведенні експериментальних робіт по освоєнню сучасних технологічних процесів, а також в розробці і впровадженні в виробництво нової техніки;
- реалізації заходів, які направлені на скорочення витрат сировини та енергопаливних ресурсів, зниження трудомісткості, підвищення продуктивності праці;
- розраховує технічні норми витрат сировини напівфабрикатів, допоміжних матеріалів;
- здійснює контроль за дотриманням вимог НТД по виробництву продукції;
- вносить зміни в технічну документацію, проводить корективи технологічних процесів і режимів виробництва;
- контролює дотримання технологічної дисципліни в цехах, виробничих дільницях, а також правильність експлуатації технологічного обладнання;
- аналізує причини браку продукції, розробляє заходи по його усуненню та попередженню.

Робота практиканта за дублера (помічника) **майстра виробничої ділянки.**

Майстер цеху виробничої дільниці:

- здійснює виробництво цехом виробничої дільниці;
- забезпечує виконання завдань, ефективне використання виробничих потужностей, економне використання сировини, матеріалів і систематичне підвищення продуктивності праці;
- вчасно підготовляє виробництво, організовує і контролює дотримання технологічних процесів, виявляє і усуває причини їх порушення;
- забезпечує повне завантаження і правильне використання обладнання, рівномірну і продуктивну роботу робітників цеху виробничої дільниці.
- здійснює заходи щодо попередження браку і підвищення якості продукції;
- проводить виробничий інструктаж робітників, доходить щодо дотримання правил праці, техніки безпеки і виробничої санітарії цеху, виробничої санітарії цеху, виробничої дільниці і обладнання, особистої
- гігієни підлеглих, технічної експлуатації обладнання і інструментів;
- сприяє розвитку сумісництва професій та затвердженню ефективних форм організації праці.

4. Виробничі екскурсії

Екскурсії на передові підприємства по зберіганню і переробці плодів і овочів проводяться з метою вивчення передового досвіду роботи, ознайомлення з науковими дослідженнями, передовою технологією.

5. Оформлення звіту-щоденника та іншої документації

Після закінчення виробничої практики студенти здають заступнику директора з практичного навчання та викладачу технологічних дисциплін (керівнику практики):

- звіт-щоденник з детальним описанням виконаних робіт,
- індивідуальні завдання, які виконані у вигляді додатку до звіту-щоденника,
- виробничу характеристику.

Звіт-щоденник та характеристика засвідчуються підписом керівника практики від підприємства та печаткою цього підприємства.

У звіті-щоденнику кожний день роботи студента засвідчується підписом керівника ділянки, де проводилась практика.

Згідно з СТП2 - 92 "Загальні вимоги до оформлення текстових документів", всі текстові документи виконуються на аркушах формату № 4 (297x210 мм). ГОСТ 2301 - 83. Текстова частина повинна бути розділена на окремі розділи і пункти у відповідності з ГОСТ 2.105 -89 та дана порядкова нумерація аркушів.

Можливе використання навчальним закладом типових щоденників-звітів, які розглянуті і затверджені цикловою комісією.

Звіт з практики захищається студентом (з диференційованою оцінкою) в комісії, яка призначається заступником директора з практичного навчання. До складу комісії входять керівники практики від навчального закладу і за можливості від бази практики, викладачі циклової комісії, які викладали практикантам спеціальні дисципліни.

Комісія приймає залік у студентів в останні дні її проходження або протягом першого тижня після закінчення практики у вищому навчальному закладі.

Підсумки практики необхідно обговорювати на конференції студентів.

ПЕРЕДДИПЛОМНА ПРАКТИКА

Завдання переддипломної практики - узагальнити, поглибити та закріпити теоретичні і практичні знання, уміння та навички, отримані студентами в процесі навчання, ознайомлення безпосередньо на виробництві з новими технологіями, передовими методами організації праці і економікою виробництва, набуття вмінь організаторської роботи по обраній спеціальності і виконанню службових функцій технічного персоналу на підприємстві, виконання окремих технологічних систем, втілення раціоналізаторських пропозицій по вдосконаленню зберігання, консервування та переробки плодів і овочів.

Переддипломна практика проводиться на передових підприємствах по зберігання, консервуванню та переробці плодів і овочів, в навчально-виробничих господарствах, на міжгосподарських підприємствах по зберігання плодоовочевої продукції, в агроторгівельних фірмах, а також на інших підприємствах по місцю майбутньої роботи молодого спеціаліста.

Перед направленням на переддипломну практику, студент знайомиться з програмою, схемою звіту-щоденника, індивідуальним завданням по спеціальності, положенням про переддипломну практику, умовами побуту і вимогами безпеки праці та правилами виробничої санітарії.

Під час проходження переддипломної практики студент веде звіт-щоденник, в якому відображає зміст завдання і послідовність робіт, які при цьому проводяться. Звіт-щоденник кожного дня підписується керівником практики. До звіту-щоденника додається виконане індивідуальне завдання.

В період переддипломної практики студенти працюють дублерами (помічниками) керівників відповідних ділянок.

Орієнтовний тематичний план

Назва виду робіт	Тривалість у днях	Кількість годин		
		Загальний обсяг	у тому числі	
			аудиторні	самостійне вивчення
1. Ознайомлення з підприємством, його виробничими підрозділами. Бесіда з спеціалістами, інструктаж з техніки безпеки.	1	6	6	-
2. Робота дублером (помічником)				
- техніка-технолога по зберіганню плодоовочевої продукції,	8	92	48	44
- майстра виробничої дільниці, начальника зміни.	8	92	48	44
3. Виробничі екскурсії на інші підприємства	1	8	6	2
4. Узагальнення матеріалу, написання звіту-щоденника, оформлення документації	2	18	12	6
Всього	20	216	120	96

1. Ознайомлення з підприємством, виробничими підрозділами. Бесіда із спеціалістами. Інструктаж з техніки безпеки

Ознайомлення з підприємством по зберіганню плодоовочевої продукції виробничими дільницями, структурою керування, основною продукцією, яка закладається на зберігання, основними виробничими показниками, з основними принципами економічного господарювання підприємства.

2. Робота студента дублером (помічником) техніка-технолога по зберіганню плодоовочевої продукції

Ознайомлення з посадовими обов'язками техніка-технолога по зберіганню плодоовочевої продукції на підприємстві.

Ознайомлення з нормативно-технічною документацією на плодоовочесховищі.

Вивчення та виконання умов безпеки праці, санітарно-гігієнічних вимог.

Ознайомлення з заходами по підвищенню продуктивності праці, якості продукції, яка закладена на зберігання, зниження собівартості.

Ознайомлення з методами організації і контролю режимів зберігання, заходами по попередженню псування плодоовочевої продукції.

Ознайомлення з правилами приймання сировини для закладання на зберігання, з допустимими нормами відходів, використання відходів на виробництві.

Ознайомлення з рівнем механізації і автоматизації на підприємстві, заходами по впровадженню нової техніки, технології, контрольно-вимірювальних приладів для автоматичного регулювання режимів зберігання, організацією праці.

Ознайомлення з діючими стандартами та якісними показниками продукції, закладеної на зберігання.

Ознайомлення з правилами складання первинної документації по обліку та звітності.

Ознайомлення з показниками, розпорядженнями та іншою документацією виробничо-

господарської діяльності дільниці.

Робота студента дублером (помічником) техніка-технолога по зберіганню плодоовочевої продукції.

Робота студента дублером (помічником) майстра виробничої дільниці, начальника зміни.

Ознайомлення з виробничою дільницею, організацією праці і методами керівництва, організацією і контролем дотримання технологічних процесів, заходами по попередженню браку і підвищенні якості продукції.

Ознайомлення з порядком приймання сировини, напівфабрикатів та готової продукції на початку зміни і здача їх по закінченню роботи, з розрахунком кількості необхідної сировини та виходу готової продукції.

Виконання заходів по впровадженню нової техніки, технологій та організації праці.

Виконання вимог правил техніки безпеки, охорони праці та санітарно-гігієнічних вимог.

Ознайомлення з наказами, розпорядженнями і іншою документацією виробничо-господарської діяльності дільниці.

Робота практиканта дублером (помічником) майстра виробничої дільниці, начальника зміни.

3. Виробничі екскурсії

Екскурсії в передові (інші спеціалізовані) підприємства по зберіганню та переробці плодів і овочів проводяться з метою вивчення передового (прогресивного) досвіду роботи, ознайомлення з науковими досягненнями, передовою технологією в даній галузі виробництва та різними методами господарювання.

4. Узагальнення матеріалу та оформлення звіту-щоденника

Звіт-щоденник з практики складається і оформляється на протязі всього періоду проходження практики в повній відповідності з програмою, вимогами та вказівками керівників практики. До звіту-щоденника додається індивідуальне завдання, видане керівником практики від навчального закладу.

Особливу увагу при складанні звіту-щоденника необхідно приділити заходам по впровадженню нової техніки і технології, передовим методам праці і досягнутими при цьому результатами (зниження втрат, збільшення продуктивності праці, підвищення якості продукції, економічна ефективність та інше), а також відхиленням в технологічному процесі, які мають місце на виробництві та заходах по їх усуненню.

Керівники практики від підприємства та навчального закладу систематично перевіряють ведення звіту-щоденника та при необхідності, дають вказівки про уточнення деяких записів, заносять короткі відомості про практиканта, які характеризують його відношення до праці, участі в житті колективу підприємства та інше.

За результатами перевірки звіту-щоденника, висновках та характеристик керівників практики від виробництва і навчального закладу студенту виставляють оцінку, враховуючи результати перевірки їх роботи при проходженні практики.

В окремих випадках проводиться співбесіда по програмі практики.

Підсумки проходження переддипломної практики необхідно обговорити на конференції студентів.

