

Міністерство освіти і науки України
Чернівецький національний університет ім. Ю.Федьковича
Інститут біології, хімії та біоресурсів
Кафедра хімії та експертизи харчової продукції

ЗВІТ
про проходження виробничої практики на ТДВ «М'ясокомбінат
«Ятрань»

студентки 3 курсу 324 групи
Спеціальності “Харчові технології”
Заболотньої Майї Олександрівни

Чернівці – 2025

Міністерство освіти і науки України
Чернівецький національний університет ім. Ю.Федьковича
Інститут біології, хімії та біоресурсів
Кафедра хімії та експертизи харчової продукції

ЗВІТ
про проходження виробничої практики на ТДВ «М'ясокомбінат
«Ятрань»

студентки 3 курсу 324 групи
Спеціальності “Харчові технології”
Заболотньої Майї Олександрівни

Чернівці – 2025

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
1. Загальні відомості про ТДВ «М'ясокомбінат «Ятрань»	4
2. Опис технологічних процесів й основного устаткування	5
3. Щоденник проходження виробничої практики.....	7
ВИСНОВОК.....	9

ВСТУП

Виробнича практика – обов'язковий компонент освітньо-професійної програми для здобуття кваліфікаційного рівня і має на меті набуття студентом професійних навичок та вмінь.

Основними завданнями виробничої практики є:

- закріплення на виробництві знань, набутих в навчальному закладі при вивченні спеціальних дисциплін;
- одержання практичних навичок зі спеціальності;
- засвоєння нових методів роботи, сучасних передових технологій;
- закріплення і підвищення кваліфікаційного розряду з робітничої професії;
- ознайомлення з організацією контролю якості готової м'ясних виробів;
- ознайомлення з функціональними обов'язками харчового технолога, завідувача виробництвом, начальника цеху.

Загальні відомості про ТДВ «Ятрань»

Товариство з додатковою відповідальністю «М'ясокомбінат «Ятрань» - один із лідерів підприємств української харчової промисловості.

Мета даного товариства – відповідність якості ковбасної та м'ясної продукції найвищим світовим стандартам.

Постійно вдосконалюються і прагнуть, щоб їхня продукція викликала довіру, повагу і симпатію у їхніх споживачів.

ТДВ «М'ясокомбінат «Ятрань» сьогодні – це розвинуте підприємство м'ясо переробної галузі з повним циклом переробки, що має в своїй структурі заготівельну дільницю, цех первинної переробки ВРХ та свиней, холодильник, два ковбасних цехи, пельменний та рибний цех, роботу виробництва забезпечує механічна, енергетична, транспортна дільниця та сучасні котельня та компресорний цех. Невід'ємною частиною виробництва є і лабораторії: хімічні та БАК аналізу.

Реалізацію продукції забезпечують відділ збуту з регіональними підрозділами у м. Києві, Кривому Розі, Харкові, Дніпрі, Одесі та фірмова торгівля в м. Кропивницькому, Кривому Розі.

Всі сьогоднішні досягнення це кропітка праця чисельного колективу, який за останні роки збільшився і сьогодні приблизно 2000 робітників. Кадровий потенціал загалом і кожен робітник зокрема, це основа стабільної роботи і розвитку. І протягом всієї історії підприємства робота колективу відмічалася державою:

- в 1998 р. – нагородження підприємства Почесною грамотою Кабінету Міністрів України; а серед членів колективу та ветеранів 7 робітників було нагороджено орденами, 4 – медалями, а 6 робітників мають звання Заслуженого працівника сільського господарства та промисловості.

Виробнича практика проходила в більшості із вище згаданих лабораторій під керівництвом ВВВК (Відділ Виробничого Ветеринарного Контролю)

Опис технологічних процесів й основного устаткування

Дане підприємство займається виготовлення різних видів ковбас від копченого до вареного приготування, від ковбас і шинок до сосисок і сардельок. Також виготовленням деяких напівфабрикатів та коптіння і соління деяких вид риби та присерв.

Ось основна технологічна схема виготовлення ковбас на м'ясокомбінаті разом з відповідним устаткуванням для кожного етапу:

1. Приймання та зберігання сировини

Сировина (м'ясо, сало, шкурка, спеції) надходить на підприємство і проходить первинний контроль. Для цього використовують приймальні столи, ваги та холодильні камери, які кожного дня, а іноді і декілька разів на день проходять загальну перевірку мікроорганізми за допомогою змивів.

2. Обвалювання та жилування м'яса

Обвалювання - видалення кісток і жилування – видалення сухожиль, хрящів, судин. Для цього є обвалювальні столи, ножі та жилувальні машини

3. Подрібнення сировини

М'ясо подрібнюється до потрібної структури залежно від виду ковбас (варені — дрібніше, сиров'ялені — крупніше). Вовчки – це такі м'ясорубки, кутери та шприци.

4. Соління та витримання м'яса

Сировину солять і залишають у камерах на певний час для рівномірного проникнення солі. Час і констинстенція солі залежать від виду ковбаси, яка планується та рецептури певного підприємства. Для цього нам потрібні змішувачі, вакуумні барабани та камери витримки.

5. Приготування фаршу

Змішування м'яса з салом, прянощами, добавками, водою або льодом до однорідної маси об'єм кожного компонента і інших добавок згідно рецептур підприємства. Мішалки та картери це основне устаткування, яке застосовується на даному етапі виробництва.

6. Наповнення оболонок

Фарш вводять у натуральні або штучні оболонки. Основними є шприци, автоматичні або ручні.

7. Осадка

Даний етап запроваджують для стабілізації форми продукту. Ковбаси підвішують або придавлюють, згідно рецептури та форми готового продукту, залишають на 2–6 годин при низькій температурі. Це все відбувається в камерах осадки з правильною вентиляцією.

8. Термічна обробка (варіння, копчення, запікання)

Це можуть бути етапи варіння, копчення, запікання або в'ялення. Ковбаси проходять термічну обробку відповідно до рецептури в термо камерах, копильнях та варикозних шафах.

9. Охолодження

Після термічної обробки ковбаси швидко охолоджують в холодильних камерах.

10. Упакування та маркування

Готову продукцію пакують у вакуум або плівку з маркуванням за допомогою етикетувальних машин та вакуумних пакувальників.

11. Зберігання готової продукції

Продукція зберігається на холодильних складах, стелажах чи контейнерах до реалізації.

Щоденник проходження виробничої практики

№ з/п	Дата	Вид проведеної роботи
1	16.06.2025	Оформлення документів та прийом на виробничу практику. Знайомство з керівником виробничої практики. Визначення мети, основних завдань виробничої практики та основного місця перебування на виробничій практиці. Лаборант у хімічно бактеріальній лабораторії. Проведення та ознайомлення з технікою безпеки. Ознайомлення з певною документацією та стандартами виготовлення та перевірки продукції, представленої на підприємстві.
2	17.06.2025	Перевірка температурних режимів у холодильниках із поживними середовищами та у кімнатах проведення лабораторних досліджень. Кварцування приміщень. Отримання зразків ковбаси для дослідження. Проведення бактеріальних досліджень даних зразків на загальну кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (ЗКМАФАНМ), бактерії групи кишкової палички (БГКП), патогенні мікроорганізми Salmonella і Listeria та Clostridium.
3	18.06.2025	Перевірка температурних режимів у холодильниках із поживними середовищами та у кімнатах проведення лабораторних досліджень. Попередня перевірка посівів зроблених 17.06. Миття та стерилізація робочих приладів. Підготовка поживних середовищ до майбутніх дослідів. Збирання змивів з туш та дослідження їх на загальну кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (ЗКМАФАНМ) та E. Coli сучасними тест - пластинами. Також проведення БАК аналізу у м'ясі. На загальну кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (ЗКМАФАНМ), бактерії групи кишкової палички (БГКП), патогенні мікроорганізми Salmonella і Listeria та Staphylococcus.
4	19.06.2025	Перевірка температурних режимів у холодильниках із поживними середовищами та у кімнатах проведення лабораторних досліджень. Стерилізація робочих приладів. Посів деяких зразків м'яса для експериментального аналізу.
5	20.06.2025	Перевірка температурних режимів у холодильниках із поживними середовищами та у кімнатах проведення лабораторних досліджень. Перевірка посівів певних видів м'яс та зразків ковбас зроблених 17.06. Всі свіжі, підлягають стандартам та дозволені до споживання. Також перевірка змивів з приладів та рук працівників, які було взято на початку тижня. Миття робочих приладів. Підготовка поживних середовищ до майбутніх дослідів: на дослідження на загальну кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (ЗКМАФАНМ) та розчини для тестів, змивів з приладів та рук працівників м'ясокомбінату. Проведення посіву на зразки соленої, слабосоленої риби та присерви.
6	23.06.2025	Кварцування приміщення. Перевірка температурних режимів у холодильниках із поживними середовищами та у кімнатах проведення лабораторних досліджень. Перевірка та практика користування нових

		тест пластин для визначення загальної кількості мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (ЗКМАФАНМ) з ковбас, змивів з повітря та E. Coli. Миття та стерилізація робочих приладів. Проведення бактеріологічного посіву на загальну кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (ЗКМАФАНМ), бактерії групи кишкової палички (БГКП), патогенні мікроорганізми Salmonella і Listeria та Staphylococcus зразків шинки замороженої довгого терміну зберігання та шинки «Ятрань».
7	24.06.2025	Перевірка температурних режимів у холодильниках із поживними середовищами та у кімнатах проведення лабораторних досліджень. Стерилізація лабораторного посуду. Отримання зразків деяких видів сосисок та пащтетів для дослідження. Проведення бактеріальних досліджень даних зразків на загальну кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (ЗКМАФАНМ), бактерії групи кишкової палички (БГКП), патогенні мікроорганізми Salmonella і Listeria та Clostridium. Також проведення тих самих досліджень у представлених зразках на виробництві м'яса: ЗКМАФАНМ, БГКП, патогенні мікроорганізми Salmonella і Listeria та Staphylococcus.
8	25.06.2025	Кварцування приміщення. Перевірка температурних режимів у холодильниках із поживними середовищами та у кімнатах проведення лабораторних досліджень. Отримання зразка певного виду шинки, на який виробництво отримали жалобу. Проведення бактеріальних досліджень даного зразка на загальну кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (ЗКМАФАНМ), бактерії групи кишкової палички (БГКП), патогенні мікроорганізми Salmonella і Listeria та Clostridium. Приготування поживних середовищ та розчинів для бактеріальних досліджень на майбутній тиждень, стерилізація їх у автоклаві та підготовка одноразових зразків для змивів з обладнання та рук працівників.
9	26.06.2025	Перевірка температурних режимів у холодильниках із поживними середовищами та у кімнатах проведення лабораторних досліджень. Проведення бактеріальних досліджень зразка «Мюнхенської сосиски», на яку отримали жалобу на загальну кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів (ЗКМАФАНМ), бактерії групи кишкової палички (БГКП), патогенні мікроорганізми Salmonella і Listeria та Clostridium. Обробка та стерилізація лабораторного посуду.
10	27.06.2025	Перевірка температурних режимів у холодильниках із поживними середовищами та у кімнатах проведення лабораторних досліджень. Проведення посіву на зразки соленої, слабосоленої риби та присерви. Підсумок вивчення та ознайомлення з усім матеріалом під час проходження виробничої практики. Оформлення звіту практики та захист практики.

Висновок

Під час проходження виробничої практики я ознайомилась із:

- загальною структурою підприємства;
- технікою безпеки;
- технологічними схемами виробництва;
- обладнанням;
- порядком проведення експертизи якості сировини та готової продукції у мікробіологічній БАК лабораторії ;
- функціональними обов'язками харчового технолога та мікробіолога.

Навчилася організовувати проведення досліджень та підготовлювати роботу роботу перевірки харчових продуктів та вміст мікро бактеріального забруднення. Контролювала та досліджувала роботу цехів та забезпечувала нормальне функціонування процесу виробництва.

Характеристика

На студентку III курсу 324 групи
Кафедри хімії та експертизи
харчової продукції
Інституту біології, хімії та
біоресурсів
ЧНУ ім. Ю. Федьковича
Заболотню Майю Олександрівну

Студентка Заболотня Майя Олександрівна з 16.06.2025р. по 27.06.2025р. проходила виробничу практику в ТДВ «М'ясокомбінат «Ятрань». За час проходження практики студентка Заболотня Майя ознайомилися з загальною структурою підприємства, технікою безпеки, технологічною схемою виробництва певних видів ковбас, м'ясної та рибної продукції на підприємстві, обладнанням, правилами відбору проб та порядком проведення експертизи якості сировини, готової продукції та проведенням загальних бактеріологічних досліджень.

Студентка-практикантка Заболотня М. О. виконувала всі доручення бактеріолога та начальника ВВК (Відділу Виробництва Ветеринарного Контролю) і показала хороші практичні навички роботи на підприємстві харчової промисловості. Практикантка Заболотня М. О. має досить високий рівень знань у галузі технології виробництва продукції м'ясного походження та проведення бакдосліджень на свіжість та відсутність шкідливих мікроорганізмів в даній продукції. Ознайомена з відмінностями переробки м'яса різного сорту (яловичина, свинина та курятина) та з вимогами до м'яса різних тварин та ковбасної продукції.

Студентка проявила себе як відповідальна, ініціативна працівниця з бажанням навчатись і дізнаватись щось нове. Зауважень за період проходження практики немає. Практикантка Заболотня М. О. здобула всі необхідні практичні навички для виконання обов'язків харчового технолога на м'ясокомбінаті.



Начальник ВВК
ТДВ «М'ясокомбінат «Ятрань»

І. В. Возняк



**ТОВАРИСТВО З ДОДАТКОВОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«М'ЯСОКОМБІНАТ «ЯТРАНЬ»
(ТДВ «М'ЯСОКОМБІНАТ «ЯТРАНЬ»)**

вул. Братиславська, 82, м. Кропивницький, 25005, тел. 0504575838
IBAN UA523223130000026007000002053 у філії «Укрексімбанк» м. Кропивницького,
код банку 322313, ІПН 055070711238
E-mail: sekretar@yatran.com Код ЄДРПОУ 05507073

Вих № 19 від 27 червня 2025 року

ДОВІДКА

Видана **ЗАБОЛОТНІЙ Майї Олександрівні**, студентці Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича про те, що вона дійсно проходила технологічну практику у Товаристві з додатковою відповідальністю «М'ЯСОКОМБІНАТ «ЯТРАНЬ» з 16 по 27 червня 2025 року (наказ №117-л від 16.06.2025 року) за напрямком підготовки «Харчові технології».

Довідка видана для пред'явлення в навчальний заклад.



Заступник директора
виконавчого з персоналу

Владлена ЗАПОРОЖЧЕНКО

Міністерство освіти і науки України
Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів
58000, м. Чернівці, вул. Лесі Українки, 25, тел. 58-48-49

НАПРАВЛЕННЯ НА ПРАКТИКУ

Студент(ка) Заболотна Ілона Олександрівна
(прізвище, ім'я, по-батькові)
направляється на механомітку прагмату
(від предмету)
до СПОР «Автоматизація» "Друк" "
(назва підприємства)

Термін практики: з 16.06.2015 по 27.06.2015

Наказ № 618 від 29.05.15 про технологічну (виробничу) практику студентів

Керівник практики від ВУЗу В.Х.Н., ає Саша О.В.
(посад. прізвище, ім'я, по-батькові)



Печатка ВУЗу
Директор [Signature] Беспаліко Р.І.
(посад. прізвище, ім'я, по-батькові)

Заболотна Ілона Олександрівна
(прізвище, ім'я, по-батькові студента)

Прийняв (ла) на підприємство 16.06.2015
(дата)

Керівник практики від підприємства В.В.В.К.
(посад. прізвище, ім'я, по-батькові)



[Signature]
(посад. підпис, прізвище, ініціали відповідальної особи)



Керівник підприємства 17.06.2015
(дата)

[Signature]
(посад. підпис, прізвище, ініціали відповідальної особи)

[Signature]