

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) Тенчук Анна Валодимирівна  
(прізвище, ім'я, по-батькові)  
направляється на технологічну практику  
(вид практики)  
до ТОВ "Ідеал"  
(назва підприємства)

Термін практики: з 16.06.2025р по 27.06.2025р

Наказ № 69/В від 29.05.25 про технологічну (виробничу) практику студентів

Керівник практики від ВУЗу К.Х.К. а.е. Сема О.В.  
(посада, прізвище, ім'я, по-батькові)



Печатка ВУЗУ  
Директор Беспалько Р.І.  
(підпис, прізвище, ім'я, по-батькові)

Тенчук Анна Валодимирівна  
(прізвище, ім'я, по-батькові-фамілія)

Прибув (ла) на підприємство 16.06.2025р  
(дата)

Керівник практики від підприємства директор  
(посада, прізвище, ім'я, по-батькові)  
Висоцький Іван Михайлович



директор Висоцький І. М.  
(посада, підпис, прізвище, ініціали відповідальної особи)

Прибув (ла) на підприємство 27.06.2025р  
(дата)



директор Висоцький І. М.  
(посада, підпис, прізвище, ініціали відповідальної особи)

## Характеристика

На студентку III курсу 324 групи  
Кафедри хімії та експертизахарчової продукції  
Інституту біології, хімії та біоресурсів  
ЧНУ ім. Ю. Федьковича  
Пінчук Анну Володимирівну

Студентка Пінчук Анна Володимирівна з 16.06.2025р. по 27.06.2025р. проходила виробничу практику в ТОВ «Ідло».

За час проходження практики студентка Пінчук Анна ознайомилися з загальною структурою підприємства, технікою безпеки, технологічною схемою виробництва, основних процесів підготовки сировини до сублімації, а також ознайомила з іншими технологічними процесами виготовлення сублімаційної продукції на підприємстві, обладнанням.

Студент-практикант Пінчук А. В. виконувала всі доручення керівника практики від підприємства і показала хороші практичні навички роботи на підприємстві харчової промисловості. Практикантка Пінчук А. В. має досить високий рівень знань у галузі технології підготовки м'ясної та овочевої сировини до наступних процесів сублімування, ознайомена з відмінностями переробки та вимогами до якості різної сировини на підприємстві.

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

Директор ТОВ «Ідло»  
Кисилиця І. В.



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 ТОВ “Їдло”**

студентки 3 курсу 324 групи

Спеціальності “Харчові технології”

Пінчук Анни Володимирівни

Чернівці – 2025

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
1. Загальні відомості про ТОВ "Їдло".....	4
2. Опис технологічних процесів й основного устаткування.....	7
3. Щоденник проходження виробничої практики.....	9
4. Фото-звіт.....	11
ВИСНОВОК.....	13

## 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 продукції ТМ «Їдло»;
- ознайомлення з функціональними обов'язками харчового технолога, завідувача виробництвом, начальника цеху.

## Загальні відомості про ТОВ “Їдло”

ЇDLO (Їдло) — українська компанія, що виготовляє сушені та сублимовані страви, створена 2016 року

ЇDLO — український виробник сублимованих страв. Натуральна, поживна та легка їжа без барвників та консервантів (сніданки, супи, основні страви, снеки, напої). Упаковка, що використовується на виробництві не виділяє шкідливих речовин під впливом гарячої води. Поглинач кисню, який вкладається в пакет, дозволяє зберігати продукт протягом 2-3 років.

### Історія компанії:

Компанію створено 2016 року Михайлом Темпером та Сергієм Андрєєвим, які мали на меті створити смачні, здорові і зручні продукти харчування для гірських походів. Згодом до компанії приєднався Іван Кисилиця.

Протягом 2017 року в лінійці продуктів з'явилися натуральні енергетичні батончики OMNOM, які одразу стали хітом. Вони органічно доповнили асортимент страв ЇDLO. Завдяки ефективному продакт-девелопменту, маркетингу та розвиненій дистрибуції ЇDLO фактично сформувало категорію туристичного харчування в Україні.

Вже на початку 2018 року ЇDLO впровадило новий спеціально розроблений сучасний реторт-пакет, що мав значно кращі захисні функції. Це в сукупності з використанням поглиначів кисню дозволило збільшити термін придатності страв ЇDLO до 3 років, що ще більше зміцнило лідерство на українському ринку туристичного харчування. До асортименту додані нові страви, а також нова категорія ексклюзивних аксесуарів: торба, диспенсер для спецій, лапа (додатковий спосіб утримання гарячої температури пакета).

2019 рік став по-справжньому інноваційним для компанії - переїзд в нове велике приміщення, збільшення потужності власного виробництва в 4 рази, встановлення нової напівавтоматичної фасувальної лінії. Але головне - ЇDLO вперше серед українських виробників туристичного харчування почало на власному обладнанні впроваджувати сублимацію - більш досконалий процес видалення вологи з продукту. В асортименті з'явилися як 100% сублимовані страви (омлет з овочами та зеленню, кутя святкова), так і комбіновані страви, що містять сублимовані та сушені компоненти (борщ з яловичиною та квасолею, суп з креветками, кус-кус марокканський з яловичиною).

Попри всі негаразди в країні і світі високосний 2020 не дав шансів сповільнитися. На виробництві було запроваджено систему контролю

безпеці харчових продуктів ISO 22000 / HAACP. Інтегровано сучасну B2B-платформу для зручної роботи з дилерами.

Продукти IDLO було обрано таким, що найкраще відповідають суворим вимогам українських полярників. Тож IDLO не тільки дісталось Антарктиди, але і надійно підтримує українців на антарктичній станції Академік Вернадський.

Компанія запустила екологічну програму «Не залишай слідів» по обміну 10 будь-яких використаних пакетів від туристичної їжі на 1 новий, до якої долучилися більше 400 людей, що здали більше 7500 використаних пакетів.

Асортимент нараховує понад 40 найменувань: сніданки, обіди, вечері, снеки, напої. Продукція продається в мережах Gorgany, Decathlon, Intersport/Епіцентр.

### Соціальні ініціативи

IDLO є спонсором екстремальних перегонів Gorgany Race, Нічний чорногорський марафон, Стежками героїв, Spartan Race та партнером виховних таборів скаутської організації «Пласт».

З 2020 року компанія провадить програму «Не залишай слідів» («Leave no trace»), згідно з якою приймає на переробку вживані дой-паки від субліматів будь-яких виробників.

З початку широкомасштабного вторгнення у 2022 році співвласники компанії Михайло Темпер і Сергій Андреев долучилися до ЗСУ.

### Переваги IDLO

**Інноваційність:** Технологія приготування дозволяє швидко та зручно насолоджуватися смачною їжею навіть у найвіддаленіших місцях.

**Якість:** Натуральні складові, відсутність штучних добавок та передові методи обробки сировини - ось те, що робить продукцію IDLO неперевершеною.

**Функціональність:** Зручна упаковка з додатковими функціональними елементами дозволяє швидко та легко приготувати смачну їжу навіть у найекстремальніших умовах.

Завдяки цим факторам IDLO заслужено стало лауреатом ISPO Brandnew Award, приєднуючись до ряду відомих брендів у світі туризму та

спорядження. Ця нагорода підтверджує позицію IDLO як лідера у галузі та визнає його внесок у розвиток індустрії.

## **Опис технологічних процесів й основного устаткування**

### **Основні етапи технологічного процесу:**

#### **1. Приймання та зберігання сировини**

- Сировина надходить у відповідному пакуванні з супровідними документами.
- Проводиться вхідний контроль якості (візуальний огляд, перевірка термінів придатності, температурного режиму).
- Сировина зберігається в холодильних та сухих складських приміщеннях відповідно до вимог.

#### **2. Підготовка сировини до виробництва**

- Овочі миються, очищуються, дезинфікуються, нарізаються.
- Макарони та м'ясо проходять інспекцію, підготовку до термічної обробки (промивання, нарізка, варіння).
- Веганська сировина проходить етапи приймання, ліплення напівфабрикатів, термічну обробку

#### **3. Передача сировини в цех сублимації**

- Готова продукція передається у щільнозакритій тарі для подальшої обробки

#### **Основне устаткування, що використовується на виробництві:**

- Пароконвектомати – для термічної обробки страв (варіння, тушкування, запікання).
- Котли варильні (електричні або парові) – для приготування каш, супів, гарнірів.
- Плити електричні або індукційні – для смаження та кип'ятіння.
- Холодильні та морозильні камери – для зберігання сировини та готової продукції.

## Переваги використання субліматів в харчуванні

Сьогодні сушка широко використовується в усіх галузях харчової промисловості. В процесі сушіння вода випаровується з продукту. Для цього нам потрібно певним чином нагрівати продукт. Існує величезна кількість різновидів устаткування для сушки продуктів харчування, яке відрізняється способом підведення тепла до останніх. В сучасному обладнанні передача енергії може відбуватися контактом нагрітих поверхонь до таць з продуктом (кондукція), конвекцією гарячого повітря в камері, інфрачервоним випромінюванням або високочастотним струмом, сублімація – висушування продукту у вакуумі від -40 С. Важливими аспектами є температура і тиск в камері сушіння. При високих температурах (більше +60 град С) та за атмосферного тиску руйнується частина корисних речовин в продукті, окислення жирів погіршує смакові властивості, також, внаслідок руйнування клітин продукту, зовнішній вигляд погіршується. Після оводнення (процес відновлення сухого продукту, насиченням його водою) такий продукт мало схожий на свій стан до сушіння, хоча має задовільні смакові властивості. Проте, сублімація дозволила зберегти і смак і структуру продукту, зберегти більше корисних речовин і збільшити термін придатності.

З розвитком технологій вдосконалювались механізми вакуумування та заморожування, проте, навіть сьогодні, ліофілізація є доволі енергоємним та технічно-складним процесом, що робить необґрунтованим фінансово його побутове використання. Але у промислових масштабах ліофілізація використовується дуже широко, від розчинної кави та чаю до лікарських засобів.

Окремої уваги заслуговує сублімація готових страв або їх компонентів, що дозволяє створити ціле меню з практично домашнім смаком без використання консервантів. Такі страви використовувались раніше лише військовими, космонавтами, а з розвитком технологій стали доступні широкому загалу, для використання як їжа в поході, в далеких експедиціях чи мандрівках, так і просто в офісі. Комбінування сушених та сублімованих компонентів в стравах дозволяє створювати продукти з високими смаковими та поживними властивостями при малому об'ємі та вазі. Такі продукти є доступними по ціні, а сучасне активне пакування сприяє збільшенню терміну придатності.

## **Виробництво**

ЇDLO – це сучасне виробництво в м. Чернівці (Україна), на якому працює більше 20 працівників. На виробництві запроваджено систему контролю

безпеки харчових продуктів ISO 22000 / HACCP. Це складні й трохи страшні слова, головна суть яких – всі процеси побудовано згідно найвищих стандартів, тож покупці можуть не хвилюватися про якість, адже контроль безпеки відбувається від сировини до продукту потрапляння на полиці магазину.

Постачальники сировини проходять ретельний відбір на відповідність нормам і високим смаковим якість. Ми також вибірково проводимо незалежні лабораторні дослідження сировини на регулярній основі. Власна кухня - справжній R&D центр, де розробляються нові рецепти та готуються всі компоненти і страви IDLO.

IDLO виготовлено зі 100% натуральних компонентів та не містить жодних барвників і консервантів. Тривалий термін зберігання досягається виключно низьким ступенем вмісту вологи після сублімації, яка є основою нашої магії. Завдяки цьому процесу після відновлення сублімований продукт зберігається тривалий час без консервантів та зберігає всі смакові і поживні властивості. Це високотехнологічний, тривалий і енергоємний процес, що суттєво впливає на кінцеву вартість продукту. Тому в своїй рецептурі IDLO використовує мікс сублімації і інфрачервоної сушки для оптимізації ціни, зберігаючи смакові властивості страв.

Лінійка сублімаційних машин різної потужності в комплексі з лінією напівавтоматичного фасування та резервними джерелами живлення гарантують, що незалежно від зовнішніх факторів IDLO бездоганної якості у необхідній кількості потрапить до своїх поціновувачів.

Міністерство освіти і науки України

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

кафедра хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції

## ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

про проходження виробничої практики на ТОВ “Їдло”

Студентки Пінчук Анни

Володимирівни

Навчальний підрозділ НН Інститут  
біології, хімії та біоресурсів

ОКР бакалавр

Спеціальність 181 Харчові технології

Курс 3

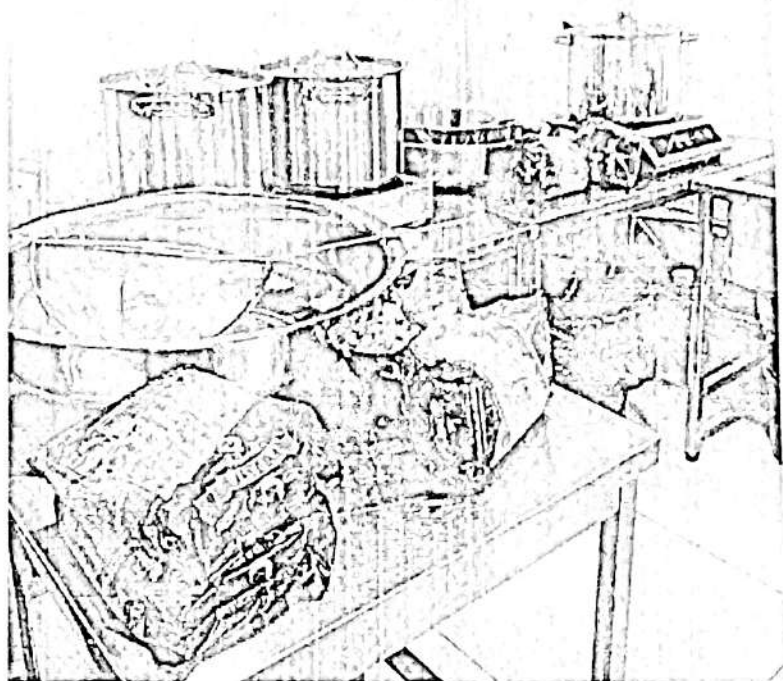
Група 324 група

Рік 2025 рік

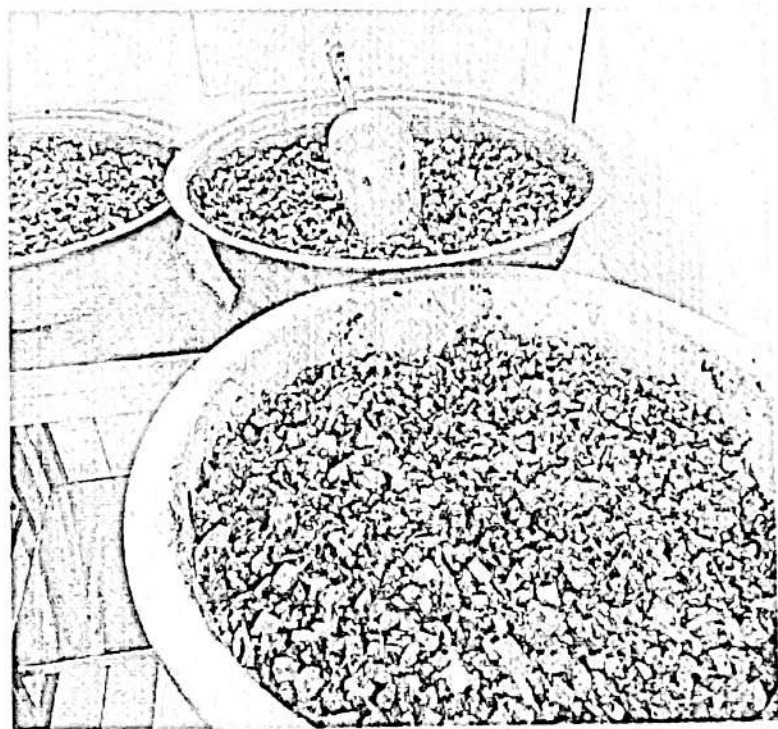
## Календарний план проходження практики

№ 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. Проведення та ознайомлення з технікою безпеки. Варіння макаронних виробів «фузілі» Приймання м'ясної сировини (куряче філе)
2	17.06.2025	Прийомка м'яса (індиче філе) Подрібнення м'ясної сировини
3	18.06.2025	Процес подрібнення полуниці. Технологічний процес виготовлення овочевої суміші для «кус-кус». Чистка, миття, дезинфекція овочів. Подрібнення сировини для подальшої термічної обробки (тушіння)
4	19.06.2025	Варіння макаронних виробів «ріжки»
5	20.06.2025	Санітарний день. Оформлення звіту з виробничої практики за 1 тиждень
6	23.06.2025	Варіння макаронних виробів «ріжки»
7	24.06.2025	Прийомка м'яса (індиче філе) Подрібнення м'ясної сировини. Технологія виготовлення веганських м'ягких м'ясок.
8	25.06.2025	Подрібнення м'ясної сировини. Технологічний процес виготовлення овочевої суміші для «кус-кус». Чистка, миття, дезинфекція овочів. Подрібнення сировини для подальшої термічної обробки (тушіння)
9	26.06.2025	Технологія виготовлення веганських м'ягких м'ясок. Технологічний процес термічної обробки кеба-бу. Оформлення звіту з виробничої практики
10	27.06.2025	Захист звіту виробничої практики

## Фото-звіт



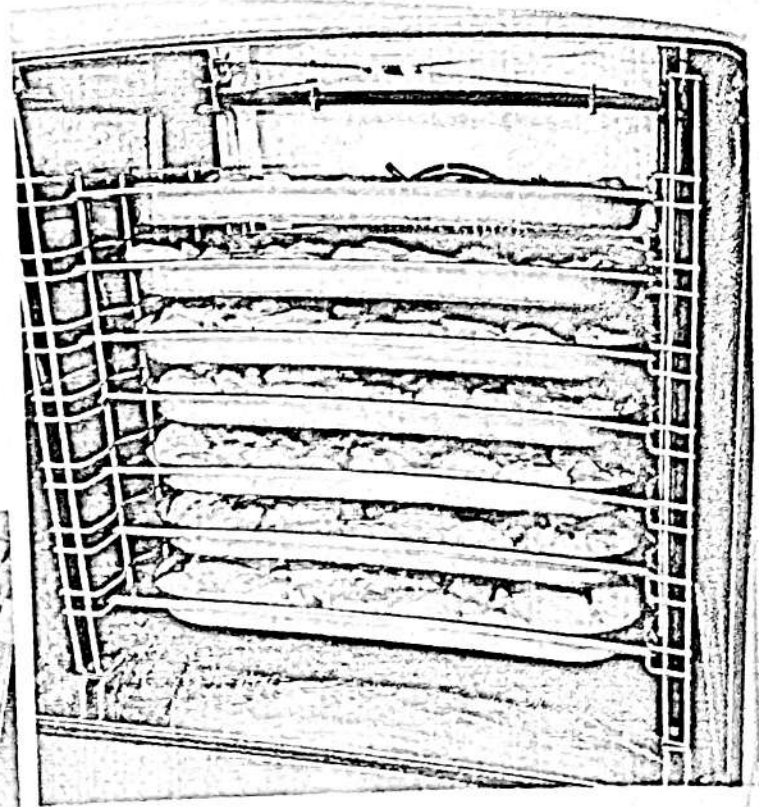
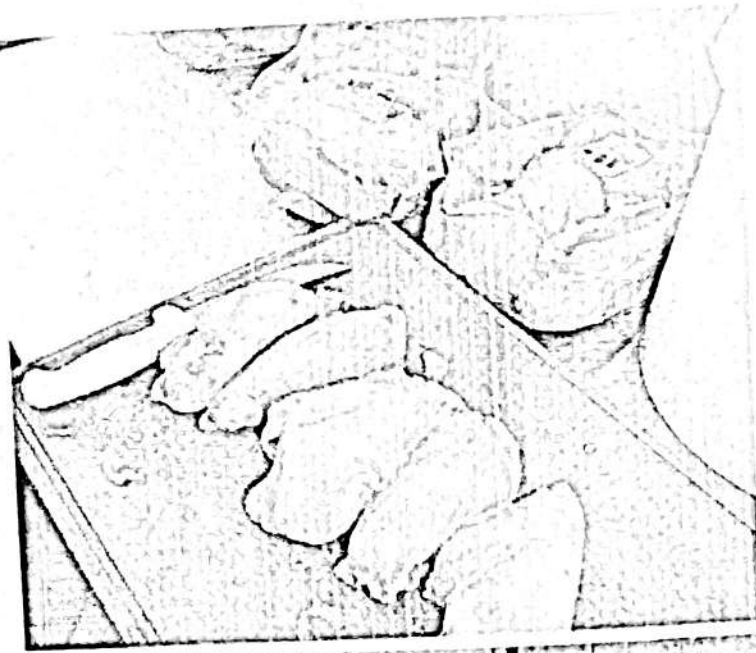
Технологічний процес виготовлення овочевої суміші.



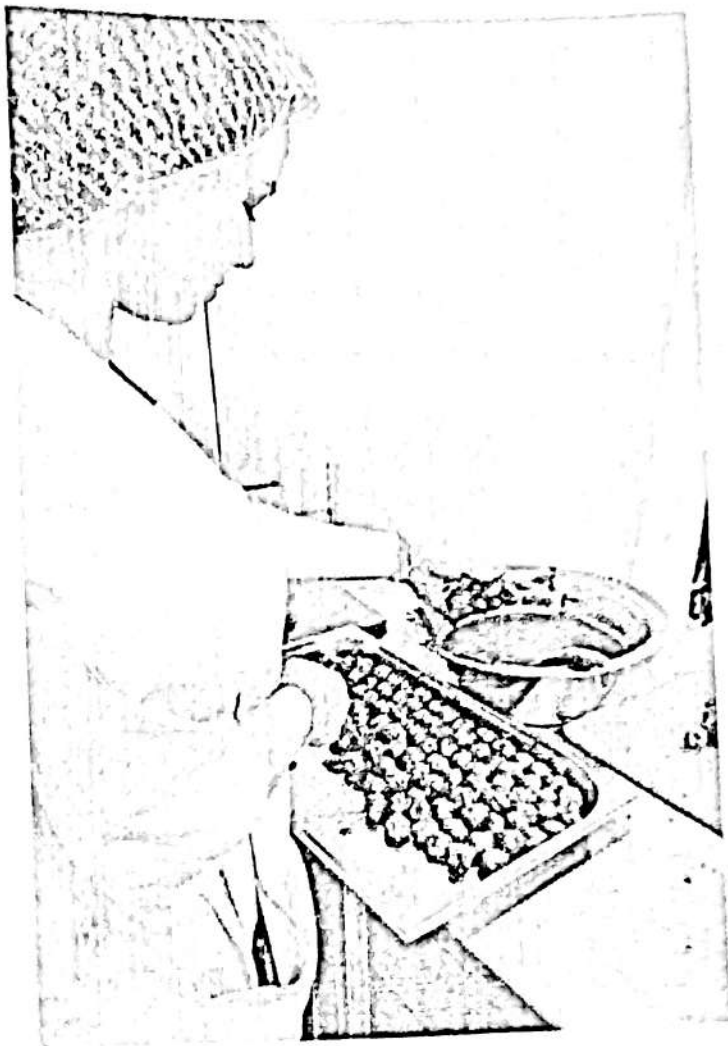
Варіння макаронних виробів «фузілі»



*Технологія подрібнення і  
термічної обробки м'яса*



## *Технологія приготування напівфабриката веганських м'яболів*



### **Висновок**

- Під час проходження виробничої практики я ознайомилась із:
- загальною структурою підприємства;
  - технікою безпеки;
  - технологічними схемами виробництва;
  - обладнанням;