

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ (ПУЕТ)
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і
ресторанного господарства

Ю. Г. Наконечна, В. Ф. Гончаренко

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ТА МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

з організації та проходження практичної
підготовки здобувачами вищої освіти спеціальності
181 Харкові технології освітня програма
«Харкові технології та інженерія»
ступеня бакалавра



Полтава
ПУЕТ
2024

Автори: **Ю. Г. Наконечна**, канд. техн. наук, доцент, гарант освітньої програми, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі;

В. Ф. Гончаренко, майстер виробничого навчання кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства справи Полтавського університету економіки і торгівлі.

Рецензенти: **Н. В. Рогова**, канд. техн. наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі;

О. В. Беспалова, майстер виробничої ділянки відділу виробництва ПАТ «Кременчуцький міськмолкозавод».

*Рекомендовано до видання, розміщення в електронній бібліотеці та використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства ПУЕТ
14 червня 2024 р., протокол № 11*

Наконечна Ю. Г.

Наскрізна програма та методичні рекомендації з організації та проходження практичної підготовки здобувачами вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра / Ю. Г. Наконечна, В. Ф. Гончаренко. – Полтава : ПУЕТ, 2024. – 33 с. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM).

Відповідальні за зміст навчально-методичного видання автори, рецензенти та завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства **О. М. Горобець**

Повне чи часткове відтворення, тиражування, передрук та розповсюдження цього видання без дозволу Полтавського університету економіки і торгівлі **ЗАБОРОНЕНО**

ЗМІСТ

Вступ.....	4
Загальні питання організації та проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти	6
Виробнича практика.....	10
Програма виробничої практики	15
Вимоги до оформлення звіту з практики	21
Підведення підсумків практики	23
Критерії оцінювання якості практичної підготовки.....	24
Навчально-методичне забезпечення практики	26
Додатки.....	30

ВСТУП

У сучасних умовах зростає роль інженерів-технологів. Вони повинні володіти відповідними знаннями, уміннями, навичками, які дозволяють упроваджувати і ефективно застосовувати на практиці сучасні харчові технології та сучасне високопродуктивне обладнання, що виробляє високоякісні харчові продукти, бути здатними керувати складними процесами на підприємствах переробної галузі, удосконалювати і розробляти прогресивні технології переробки продуктів. У межах професійної підготовки інженерів-технологів приділяється велика увага завданням, які покликані вирішувати фахівці як на підприємствах харчової промисловості, так і в закладах ресторанного господарства. Практична підготовка на підприємствах харчових виробництв і закладів ресторанного господарства є базою у підготовці бакалаврів спеціальності 181 Харчові технології.

Головне завдання практичного навчання студентів полягає в реалізації теоретичних знань на виробництві. Практична підготовка сприяє формуванню особистості спеціаліста, вихованню трудової і виробничої дисципліни, поваги до трудових традицій підприємства. У процесі практичного навчання студент набуває професійних навичок роботи, починаючи з робітничих посад і закінчуючи керівними посадами інженерних спеціальностей.

Під час проходження практики студентами одним із завдань є набуття студентами практичних навичок за робітничими професіями. Базами виробничої практики можуть бути підприємства, які переробляють харчову сировину в продукти харчування, як для безпосереднього споживання, так і напівфабрикатів для подальшого використання в харчуванні, а також заклади ресторанного господарства. Підприємства можуть бути різних типів та будь-якої форми власності і підпорядкування. Здобувачі вищої освіти мають право самі пропонувати місце проходження практики і за погодженням із кафедрою проходити її там. Під час проходження практики повинна здійснюватися цілісна підготовка здобувачів освіти до виконання основних трудових функцій на посадах і робочих місцях у підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства.

Метою практичного навчання є оволодіння студентами сучасними методами, формами організації; ведення та керівництво техноло-

гічними процесами в галузі їх майбутньої професії; формування у них на базі одержаних у вищому навчальному закладі знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в сучасних ринкових і виробничих умовах; виховання потреби поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Наскрізна (загальна) програма містить характеристику основних компонентів усіх видів практик, які будуть проходити студенти під час навчання за спеціальністю 181 Харчові технології, є основою для розробки робочих програм практик кафедрами з урахуванням загальних особливостей і специфіки конкретних баз проведення практики. Залежно від спеціалізації в робочих програмах дається зміст і термін виконання індивідуальних завдань студентами. Наскрізна програма практики є основним навчально-методичним документом з практики що містить рекомендації щодо перевірки рівня знань, умінь, навичок, яких студенти мають досягти.

ЗАГАЛЬНІ ПИТАННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Програму практичної підготовки розроблено відповідно до вимог:

- Закону України «Про освіту» від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. https://urst.com.ua/act/pro_osvitu;
- Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18/ed20140701#Text>;
- Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти України від 08.04.1993 р. № 93. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93#Text>;
- Положення про організацію освітнього процесу Полтавський університет економіки і торгівлі (далі ПУЕТ). <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>;
- Положення про практико-орієнтований підхід у реалізації освітньої компоненти, затверджено вченою радою ПУЕТ 30.06.2023 р. <http://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/08/polozhennya-pro-praktyko-oriyentovanyj-pidhid-v-realizacziyi-osvitnoyi-komponenty.pdf>;
- Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти, затверджено вченою радою ПУЕТ 30.06.2023 р. <http://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-provedennya-praktyku-zdobuvachiv-vyshhoyi-osvity.pdf>;
- Положення про академічну доброчесність. https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf;
- Статуту Полтавського університету економіки і торгівлі. https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/statut_puet.pdf;
- Стратегії розвитку Полтавського університету економіки і торгівлі. https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/str_rozv_puet_2023_2027.pdf;
- Кодексу честі студента. https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

та вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики для здобувачів, що навчаються за освітнім ступенем бакалавра спеціальності 181 Харчові технології.

Згідно з навчальними планами передбачена виробнича практика (табл. 1).

Таблиця 1 – Виробнича практика

Вид практики	Усього годин	Кредитів	I курс, кр./год	II курс, кр./год	III курс, кр./год	IV курс, кр./год
Виробнича практика	1 020	34	12/360	11/330	7/210	2/60

Перед від'їздом на практику здобувачам необхідно:

1. Отримати у старости групи пакет документів, правильно їх заповнити, підписати у керівників практики від університету;
2. Оформити санітарні книжки;
3. Обов'язково взяти участь у зборах, присвячених запитанням, про проходження практики;
4. Отримати програму проходження практики;
5. Отримати у керівника практики від кафедри або у керівника науково-дослідної роботи індивідуальне завдання, яке необхідно виконати;
6. Мати при собі трудову книжку (за наявності).

Прибувши на місце практики у встановлений за договором термін, здобувач повинен оформити документи у відділі кадрів підприємства.

Проходження практики здобувачами має бути оформлене наказом по підприємству.

Перед початком практики інженер, відповідальний на підприємстві за техніку безпеки й охорону праці повинен провести загальний інструктаж щодо безпечності перебування здобувачів-практикантів на підприємстві. Останні у свою чергу зобов'язані суворо дотримуватись правил безпеки протягом усього періоду практики. На кожному підприємстві згідно з наказом призначається керівник практики з числа найбільш кваліфікованого інженерно-технічного персоналу підприємства, який здійснює загальне керівництво здобувачами.

Відповідальність за виконання здобувачами програми практики несуть обидва керівники (від університету і від підприємства), а за організацію практики – керівництво підприємства.

Якщо керівник практики від університету не може прибути на підприємство на початок практики, керівникові практики від підприємства належить розпочати її самому. Для цього потрібно:

- ознайомитись з робочою програмою практики;
- у разі потреби надати здобувачам-практикантам допомогу у забезпеченні їх житлом, приміщенням для роботи з матеріалами практики;

- організувати інструктаж з техніки безпеки та охорони праці, ознайомити з правилами внутрішнього розпорядку;
- провести загальну екскурсію підприємством, взяти участь у складанні календарного плану проходження практики кожним здобувачем.

Наприкінці практики здобувач повинен здати керівникові оформлений звіт, який повинен містити матеріал за всіма розділами програми практики.

Захист практики відбувається протягом 10 календарних днів після закінчення практики комісією згідно з оголошеним графіком.

Обов’язки керівника практики від вищого навчального закладу

Обов’язки керівника практики від університету полягають у забезпеченні проведення всіх організаційних заходів перед від’їздом здобувачів на практику, у тому числі:

- перед від’їздом на практику дає рекомендації здобувачам про порядок виконання програми практики і індивідуальних завдань;
- контролює проведення всіх організаційних заходів перед від’їздом здобувачів на практику: інструктажі про порядок проходження практики та з техніки безпеки, наданні здобувачам-практикантам необхідних документів (направлення, програма, календарний план, індивідуальне завдання);
- контролює своєчасне прибуття здобувачів на місце проходження практики;
- сприяє вирішенню побутових проблем здобувачів;
- забезпечує проходження здобувачами практики відповідно до програми;
- забезпечує контроль за виконанням програми та календарного графіка проходження практики, виконанням індивідуальних завдань;
- здійснює контроль за забезпеченням підприємством нормальних умов праці і побуту здобувачів, контролю проведення із здобувачами обов’язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки;
- залучає здобувачів до проведення профорієнтаційної роботи на підприємстві та в місцевих школах;
- контролює виконання здобувачами правил внутрішнього трудового розпорядку;
- контролює відвідування здобувачами бази практики;
- консультує здобувачів з питань програми практики;

- надає необхідну допомогу, перевіряє накопичення матеріалу для написання звіту;
- контролює своєчасне оформлення та здавання звіту з практики;
- бере участь у роботі комісії зі складання заліку з практики як на підприємстві так і в університеті;
- інформує завідувача кафедри про стан проходження здобувачами практики та подає пропозиції щодо її удосконалення.

Обов'язки керівника практики від підприємства:

- організація проходження практики здобувачів відповідно до програми практики;
- організація проведення інструктажу з правил техніки безпеки, складанні разом із керівником практики від університету календарного графіка проходження практики;
- ознайомлення здобувачів із: структурою підприємства, технологічними процесами, обладнанням та інноваціями, впровадженими на підприємстві; організацією праці на робочих місцях; із аналізом та управлінням технологічними процесами; веденням контролю і обліку виробництва; із системами НАССР та (або) ISO, впровадженими на підприємстві; економікою виробництва, охороною праці та цивільним захистом тощо;
- системне консультування здобувачів із питань програми практики та організації консультацій інших спеціалістів підприємства з окремих розділів програми практики;
- сприяння (за можливості) користуванню здобувачами науково-технічною бібліотекою підприємства, проектною та іншою документацією;
- здійснення контролю за виконанням здобувачами календарного графіка проходження практики, консультування їх з виробничих питань;
- контроль відвідування здобувачами-практикантами підприємства;
- складання виробничих характеристик на практикантів.

Під час проходження практики здобувач зобов'язаний:

- своєчасно прибути на базу практики та щоденно, окрім вихідних днів бути присутнім на підприємстві;
- дотримуватись правил внутрішнього трудового розпорядку підприємства;

- суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і промислової санітарії на підприємстві;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- виконувати програму практики згідно із складеним календарним планом;
- бути дисциплінованим, організованим і пунктуальним, сумлінно ставитись до своїх обов'язків;
- наприкінці практики здати керівникові оформлений звіт з практики, який повинен містити матеріал за всіма розділами програми практики, а також критичний аналіз діяльності підприємства.
- виконати індивідуальне завдання, отримане у керівника практики від університету;
- проводити профорієнтаційну роботу на підприємстві, де він проходить практику, у школах та освітніх закладах;
- здати залік.

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

Метою виробничої практики є закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих студентами у процесі вивчення певного циклу теоретичних дисциплін, практичних навичок, ознайомлення безпосередньо на підприємстві, установі з виробничим процесом і технологічним циклом виробництва, відпрацювання вмінь і навичок з робітничої професії та спеціальності.

Програмні компетентності відповідно до освітньо-професійної програми:

загальні:

- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями (ЗК 2);
- здатність виявляти ініціативу та підприємливість (ЗК 3);
- здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел (ЗК 5);
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт (ЗК 6);
- здатність працювати в команді (ЗК 7);
- здатність працювати автономно. (ЗК 8);
- навички здійснення безпечної діяльності (ЗК 9);
- здатність спілкуватися іноземною мовою (ЗК 12);

- здатність реалізувати свої права та обов’язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні (ЗК 13).

спеціальні (фахові, предметні):

- здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення (СК 2);

- здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач (СК 8);

- здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб (СК 11);

- здатність організувати технологічний процес виробництва продуктів на підприємствах харчової промисловості (СК14).

Програмні результати навчання відповідно до освітньо-професійної програми:

- знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій (ПР 01);

- проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань (ПРН 04);

- організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування (ПР 07);

- уміти проєктувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проєктування та програмного забезпечення (ПР 12);

- обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту (ПР 13);

- дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності (ПР 16);

- підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. (ПР 19);
- уміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій (ПРН 21);
- демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, уміння генерувати нові ідеї в галузі технічних наук (ПРН 28);
- мати навички з удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації (ПРН 29).

Виробнича практика є обов'язковою.

Форма підсумкового контролю знань: ПМК.

Мета виробничої практики реалізується за допомогою вирішення таких **завдань**:

- вивчити структуру та організацію підприємства, призначення його окремих структурних підрозділів, основних і допоміжних цехів, складського господарства; ознайомитись з основними техніко-економічними показниками роботи підприємств переробної галузі та ресторанного господарства;
- вивчити сутність та режими основних технологічних операцій виготовлення та приготування харчової продукції;
- набути навички використання нормативно-технічної документації;
- вивчити будову та рівень технічної експлуатації основного технологічного та допоміжного обладнання;
- ознайомитись із використанням контрольно-вимірювальної апаратури;
- вивчити питання з охорони праці та виробничої санітарії, техніки безпеки на підприємствах переробної галузі;
- ознайомитись з питаннями екології навколишнього середовища;
- закріпити та поглибити одержані теоретичні знання.

У результаті проходження виробничої практики здобувачі повинні **знати**: питання, викладені в розділі «Програма виробничої практики»;

уміти:

- у практичних умовах здійснювати аналіз сировини та готової продукції, перевіряти технологічну ефективність роботи обладнання та окремих процесів;

- давати критичну оцінку стану технології та технічного оснащення виробничих цехів і ділянок, виявляти шляхи їх удосконалення;
- самостійно знаходити рішення проблемних виробничих ситуацій;
- виконувати окремі ручні операції в ході технологічного процесу;
- набути практичного досвіду з ведення технологічного процесу, організації роботи виробничих бригад, вирішення типових професійних завдань.

Робота здобувачів під час проходження практики проходить згідно з тематичним планом (табл. 2). Під час розробки тематичного плану враховано особливості підприємства де проводиться практика

Таблиця 2 – Орієнтовна структура тематичного плану виробничої практики та розподіл навчального часу

Найменування робіт	Кількість кредитів/годин
Виробнича практика	
1 курс	
Оформлення на практику. Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці	0,5/15
Загальне ознайомлення з підприємством ресторанного господарства	1/30
Вивчення організації виробництва та збір матеріалів для звіту з практики, робота помічником робітника одного з цехів підприємства	8/24
Охорона праці на підприємстві ресторанного господарства	1/30
Оформлення звіту з практики	1/30
Перевірка звіту керівником практики від підприємства ресторанного господарства	0,5/15
Разом	12/360
2 курс	
Оформлення на практику. Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці. Ознайомлення з організацією охорони праці та техніки безпеки на підприємстві	0,5/15
Загальне ознайомлення з виробничим підприємством	1/30
Ознайомлення з роботою виробничої лабораторії	1/30

Найменування робіт	Кількість кредитів/годин
Вивчення виробництва та збір матеріалів для звіту, робота помічником робітника одного з виробничих цехів підприємства. Вхідний інструктаж та інструктаж на робочому місці	6/240
Вивчення допоміжного виробництва: холодопостачання, водопостачання, теплопостачання, енергопостачання, механічні майстерні та ін.	1/30
Оформлення звіту з практики	1/30
Перевірка звіту керівником практики від підприємства	0,5/15
Разом	11/330
3 курс	
Оформлення на практику. Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці	0,5/15
Загальне ознайомлення з виробничим підприємством або підприємством ресторанного господарства	0,5/15
Контроль якості сировини та готової продукції	2/60
Вивчення організації виробництва на виробничому підприємстві або закладі ресторанного господарства та збір матеріалів для звіту. Робота помічником робітника одного з цехів підприємства-бази практики. Вхідний інструктаж та інструктаж на робочому місці	2,5/75
Ознайомлення з організацією охорони праці та навколишнього середовища на виробничому підприємстві або закладі ресторанного господарства	1/30
Оформлення звіту з практики	0,5/15
Перевірка звіту керівником практики від підприємства	0,5/15
Разом	7/210
4 курс	
Оформлення на практику. Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці	0,2/6
Знайомство з документами та напрямками роботи підприємства-бази практики	0,2/6
Організація виробничого процесу	0,5/15
Дослідження інноваційного напрямку роботи підприємства	0,2/6
Ознайомлення з програмою впровадження НАССР на підприємстві	0,5/15
Оформлення звіту з практики	0,2/6
Перевірка звіту керівником практики від підприємства	0,2/6
Разом	2/60

ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Перший курс

У процесі проходження виробничої практики на першому курсі здобувачі вивчають такі питання:

1. *Загальне ознайомлення з підприємством ресторанного господарства:* назва, юридична адреса, форма власності, організаційно-правова форма діяльності, тип, клас, поверховість, потужність, контингент споживачів, режим роботи, форма обслуговування, структурні підрозділи. Обсяг і характер господарчої діяльності (спеціалізація закладу, надання додаткових послуг та інших видів його діяльності).

2. *Вивчення організації виробництва та збір матеріалів для звіту з практики, робота помічником робітника одного з цехів підприємства.* Характеристика організації роботи виробництва загалом і кожного цеху окремо згідно зі схемою:

- виробнича програма підприємства і окремо кожного цеху;
- режим роботи;
- аналіз технологічних потоків;
- організація робочих місць для виконання окремих операцій (планування, оснащення, обслуговування).

Організація торговельної діяльності та обслуговування. Характеристика торговельних приміщень, структура, кількість місць у залах, види меблів. Методи і форми обслуговування споживачів. Послуги, які надає підприємство. Надати копію меню підприємства.

3. *Охорона праці на підприємстві ресторанного господарства.* Інструктивні матеріали з охорони праці, які є на підприємстві. Організація роботи з охорони праці: проведення інструктажів, навчання безпечним методам роботи; порядок допуску до роботи на технологічному обладнанні; оформлення документації. Наявність і порядок розслідування нещасних випадків. Організація пожежної охорони: засоби і методи пожежогасіння, пожежна сигналізація, схема евакуації при пожежі. Пропозиції з охорони праці і пожежної безпеки.

Другий курс

У процесі проходження виробничої практики на другому курсі здобувачі вивчають такі питання:

1. *Загальне ознайомлення з виробничим підприємством:* місцезнаходження, час будівництва (історична довідка), реконструкції та зміни

(в чому вони полягають і яка їх ефективність), технічний прогрес за останні три-п'ять років; дані про асортимент, якість та кількість продукції, випущеної підприємством за останній рік; плани цехів із планами розміщення обладнання. Сировинна зона підприємства, шляхи реалізації готової продукції: райони постачання підприємства сировиною, максимальний та середній радіуси постачання. Способи постачання сировини на підприємство. Відповідність якості сировини вимогам стандартів; форми розрахунку за сировину, що постачається.

2. *Ознайомлення з роботою виробничої лабораторії.* Організація заводської лабораторії, розташування приміщень, забезпеченість її приладами, хімічним посудом і реактивами. Штат лабораторії і організація роботи. Схема і графік техно-хімічного контролю виробництва. Відбір проб сировини, готової продукції та їх аналізування. Визначення втрат на стадіях технологічного процесу. Ведення лабораторних журналів. Складання звітів. Організація роботи в галузі стандартизації та сертифікації. Взаємовідносини з постачальниками сировини і матеріалів щодо їх якості. Метрологічне забезпечення методів і засобів контролю. Організація метрологічної служби на підприємстві. Атестація, сертифікація та планування підвищення якості продукції.

3. *Основне виробництво.* Знайомство з етапами технологічного процесу, починаючи з транспортування, приймання, зберігання сировини. Ознайомитися з технологічними лініями, які встановлені у виробничих цехах, графіками їх роботи, гнучкістю, завантаженням протягом року. Вивчити режими технологічних операцій. Зробити ескізи виробничого цеху з позначенням розмірів із встановленим обладнанням. Вивчити стандарти на сировину та готову продукцію, а також методи дослідження та відбирання зразків. Засвоєння правила охорони праці і промислової санітарії на всіх виробничих операціях.

4. *Вивчення допоміжного виробництва: холодопостачання, водопостачання, теплопостачання, енергопостачання, механічних майстерень та ін.*

Основні споживачі тепла та пари на заводі, типи теплоагрегатів, їх кількість, потужність. Характеристика палива (вид, марка, теплотворна здатність). Контроль твердості води та спосіб водопідготовки. Питомі витрати води та пари на одиницю продукції та добову потужність заводу. Загальне уявлення про систему тепло- та парозабезпечення з урахуванням профілю підприємства. Показники пари, шляхи зменшення витрат пари. Основні споживачі електроенергії на

підприємстві. Джерело електроенергії, його місце знаходження. Типи трансформаторів. Характеристика електроосвітлення. Водопостачання, водокористування та водовідведення. Джерела постачання води, її якість та система постачання. Частка та ефективність повторного використання води. Основні шляхи скорочення витрат води. Стічні води, їх класифікація та загальна характеристика. Оцінка рівня забруднення. Шляхи зменшення кількості стічних вод. Постачання холоду та повітря. Основні споживачі холоду (з урахуванням профілю підприємства). Техніка безпеки та охорона праці під час експлуатації холодильних установок (обладнання холодильних станцій).

Третій курс

У процесі проходження виробничої практики на третьому курсі, студенти можуть обрати базу практики, як виробниче підприємство, так і заклад ресторанного господарства. Здобувачі вивчають такі питання:

1. Характеристика підприємства ресторанного господарства. Загальна характеристика підприємства ресторанного господарства; кількість місць, структура цехів. Розміщення підприємства в населеному пункті, екстер'єр будови, господарське подвір'я. Зручність і правильність планування, взаємозв'язок окремих приміщень, структура і характер виробництва, дотримання принципу поточності виробництва і розподілу вантажопотоків, санітарно-технічне оснащення. Виконати плани поверхів підприємства без розміщення технологічного обладнання і провести аналіз проектно-технологічного рішення підприємства.

Характеристика виробничого підприємства. Назва підприємства, його підпорядкування, район розташування, короткі відомості про історію розвитку підприємства. Структура підприємства та завдання, які виконують основні і допоміжні підрозділи виробництва щодо підвищення ефективності роботи підприємства. Виробнича потужність підприємства (добова, місячна, річна), план випуску продукції в асортименті та його фактична реалізація, мережа та порядок збуту готової продукції. Джерела постачання підприємства сировиною, водою, паливом, електроенергією, парою. Взаємозв'язок потоків сировини, палива і готової продукції. Висновки про можливість використання інших видів сировини. Техніко-економічні показники підприємства, їх аналіз.

2. *Контроль якості сировини та готової продукції на підприємстві ресторанного господарства.* Види та організація контролю якості продукції. Вимоги до вхідного, операційного та вихідного контролю сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Оформлення нормативної документації. Бракераж готової продукції. Причини браку, зниження якості продуктів залежно від режимів роботи устаткування і ступеня дотримання технології. Оформлення результатів в бракеражному журналі.

Контроль якості сировини та готової продукції на виробничому підприємстві. Наводиться схема техніко-хімічного та мікробіологічного контролю на підприємстві; дається характеристика комплексного управління якістю продукції з переліком хімічних аналізів, що проводяться лабораторією, порядок оформлення відповідної документації. Дається перелік діючої на підприємстві нормативно-технічної документації (станданти, технічні умови на сировину, готову продукцію та допоміжні матеріали).

3. *Вивчення організації виробництва в закладі ресторанного господарства.* Організація продовольчого постачання. Форми і джерела постачання продовольчої сировини і харчових продуктів. Джерела постачання. Періодичність завезення. Постачання сировини: транспорт, тара. Основні напрями удосконалення організації продовольчого постачання. Організація роботи складського господарства. Склад і характеристика приміщень для зберігання сировини і продуктів. Обладнання складських приміщень, механізація вантажно-розвантажувальних робіт, заходи з удосконалення роботи складського господарства. Організація виробництва. Підготування підприємств до виконання виробничої програми, оперативне планування виробництвом, складання плану-меню, нарядів-замовлень, завдань кухарям, кондитерам, а також замовлень на сировину та напівфабрикати. Види нормативно-технологічної документації, що використовується на виробництві. Характеристика організації роботи заготівельних і доготівельних цехів. Організація проведення виставок-продажів. Організація торговельної діяльності та обслуговування. Характеристика торговельних приміщень, структура, кількість місць у залах, види меблів. Методи і форми обслуговування споживачів. Послуги, які надає підприємство. Порядок розробки фірмових страв, розробка технологічної документації. Види рекламних засобів, їх аналіз. Дати пропозиції з удосконалення організації торговельної діяльності і обслуговування споживачів.

Вивчення організації виробництва на виробничому підприємстві.
Сировинна база підприємства. Основна і допоміжна сировина, допоміжні матеріали. Способи транспортування сировини, її облік. Висновки про втрати біологічної цінності сировини у процесі зберігання. Вимоги державних стандартів до якості і безпеки сировини. Види контролю: хіміко-технологічний, мікробіологічний, ветеринарно-санітарний (у разі використання тваринної сировини). Оцінювання якості основної і допоміжної сировини доцільно наводити у вигляді таблиць. Умови і способи зберігання сировини. Підготовка складського приміщення до приймання та зберігання сировини. Використання мийних і дезінфікуючих засобів.

Втрати маси й якості сировини під час зберігання і транспортування, шляхи їх зменшення. Допустимі умови та терміни зберігання.

Транспортування сировини і допоміжних матеріалів в основне виробництво. Використання води. Вимоги до якості води. Відходи і вторинна сировина, що утворюються у процесі доставки сировини на підприємство, аналіз шляхів їх використання.

Характеристика основних цехів, їх розміщення, виробнича потужність.

Принципово-апаратурні та апаратурно-технологічні схеми виробництва, характеристика основних технологічних операцій, технологічних режимів виробничих процесів. Інформацію про номенклатуру і характеристику сировини та допоміжних матеріалів, перелік технологічного обладнання, технохімічний контроль подавати у вигляді таблиць, що наведені у додатку А.

Порядок надходження сировини та матеріалів на підприємство. Якість та облік сировини і матеріалів, умови їх зберігання. Порядок відпуску сировини та допоміжних матеріалів зі складу на виробництво. Інформація про транспортні засоби для переміщення сировини, напівфабрикатів, готової продукції, порядок відпуску готової продукції на реалізацію.

3. Ознайомлення з організацією охорони праці та навколишнього середовища у закладі ресторанного господарства.

Організація роботи з охорони праці: проведення інструктажів, навчання безпечним методам роботи; порядок допуску до роботи на технологічному обладнанні; оформлення документації. Аналіз умов праці на підприємстві: механізація процесів, наявність огорожень механізмів; вентиляція (кондиціювання) повітря, опалення. Організа-

ція пожежної охорони: засоби і методи пожежогасіння, пожежна сигналізація, схема евакуації при пожежі. Пропозиції з охорони праці і пожежної безпеки.

Аналіз екологічного рівня підприємства. Джерела викидів і види забрудників. Гранично допустимі викиди забрудників в атмосферу.

Ознайомлення з організацією охорони праці та навколишнього середовища на виробничому підприємстві. Розміщення будівель і споруд на території підприємства. Охорона праці на підприємстві. Види існуючої на підприємстві документації з техніки безпеки, пожежної безпеки і виробничої санітарії. Класифікація шкідливих речовин та гранично допустимі рівні їхнього вмісту у повітрі робочої зони. Існуючі на підприємстві заходи щодо забезпечення:

- нормативного мікроклімату та чистоти повітря;
- захисту від виробничого шуму випромінювання та вібрації;
- індивідуального захисту працівників.

Характеристика санітарно-захисної зони та оцінка екологічного стану. Основні джерела забруднення атмосфери, види забруднень, гранично допустимі рівні вмісту забруднювачів у стічній воді, повітрі. Способи очищення стічних вод, вимоги до стічних вод, які скидають у каналізаційні системи. Вимоги до повітря, що попадає в атмосферу. Тверді відходи на підприємстві, їх розміщення та утилізація. Контроль та облік на підприємстві кількості шкідливих викидів в атмосферу, водоймища (каналізацію), ґрунт. Основні шляхи зменшення забруднення довкілля. Екологічний і санітарний паспорти підприємства. Технологічні процеси перероблення відходів з конкретним визначенням компонентів, які є біологічно активними і можуть бути використані як вторинна сировина для виготовлення харчових продуктів чи кормових добавок.

Четвертий курс

1. *Оформлення на практику. Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці.* Ознайомлення здобувачів вищої освіти з метою, завданнями виробничої практики, із календарним планом проведення практики, вимогами до написання звіту, обов'язками під час практики, отримання індивідуального завдання на виробничу практику, проведення інструктажу з техніки безпеки під час проходження практики.

2. *Знайомство з документами та напрямками роботи підприємства-бази практики* Загальне ознайомлення з підприємством

(знайомство зі статутними й організаційними документами підприємства, опрацювання основних правових, економічних, статистичних матеріалів підприємства, вивчення організаційної структури підприємства, його функцій і правил діяльності). Аналіз асортименту продукції, що виробляється; проектна та фактична потужність. Оцінка рівня впровадження нової технології та обладнання. Генеральний план підприємства. Плани виробничих цехів, допоміжних приміщень, корпусів із розташуванням обладнання.

3. *Організація виробничого процесу.* Вивчення виробництва та збір матеріалів для звіту, робота помічником робітника одного з цехів підприємства. Вхідний інструктаж та інструктаж на робочому місці. Технологічні схеми виробництва. Особливості технології, обладнання, що використовується (тип, марка, потужність, технічна характеристика). Нормативна документація на сировину і матеріали, що використовуються. Збір матеріалів щодо компонування цехів і відділень, допоміжних приміщень підприємства, планів і розрізів. Ознайомлення і збір інформації щодо енергетичного господарства, водопостачання і каналізації, забезпечення холодом, організацією охорони праці, екології та охорони довкілля.

4. *Дослідження інноваційного напрямку роботи підприємства.* Дослідження інноваційного напрямку роботи підприємства, створення нових видів продукції, застосування сучасних технологій виробництва.

5. *Ознайомлення з програмою впровадження НАССР на підприємстві.* Навести основні параметри застосування принципів НАССР на підприємстві. Аналіз небезпечних чинників. Визначення критичних контрольних точок.

ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

Результати проходження практики повинні бути представлені у формі звіту з практики. Зміст звіту повинен відповідати програмі практики. Основні вимоги до подання інформації в тексті: чіткість, стислість, конкретність, обґрунтованість. Звіти, складені колективно, або з використанням тільки теоретичного матеріалу, до захисту не допускаються.

До складу звіту входять: *титульна сторінка, зміст, вступ, основна текстова частина, висновки і пропозиції, список викорис-*

таної літератури, додатки, у яких обов'язковими є відмітка про проходження практики (додаток Б) та відзук і оцінка роботи здобувача освіти на практиці (додаток В)

Титульна сторінка має єдину форму і реквізити. Вона оформлюється відповідно до встановленого зразка.

Зміст розміщується на другій сторінці. У ньому послідовно перераховують усі частини звіту: вступ, основна частина (згідно з програмами практики), висновки і пропозиції, список використаної літератури, додатки. Проти кожної назви відповідної частини звіту вказується номер сторінки, на якій вона починається, що полегшує пошук необхідного розділу.

Текстова частина звіту повинна бути поділена на окремі розділи відповідно до питань програми практики. Звіт має бути надрукованим комп'ютерним способом на одному боці білого аркуша паперу формату А4 (формат 210×297 мм), шрифтом Times New Roman 14-го розміру, з інтервалом 1,5, грамотно і охайно, сторінки повинні бути пронумерованими. Нумерація сторінок наскрізна, враховуючи список літератури та додатки і починається з титульного аркуша, на якому номер не ставиться. Абзаци в тексті треба починати з відступу, що дорівнює 5 знакам (1,25 за лінійкою).

Заголовки та підзаголовки друкуються по центру напівжирним шрифтом. Об'єм звіту становить 20–30 сторінок.

Ілюстрації (фотографії, креслення, схеми, графіки, карти) і таблиці необхідно подавати безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Ілюстрації і таблиці, розміщені на окремих сторінках, включають до загальної нумерації сторінок. Таблицю, рисунок або креслення, розміри якого більше формату А4, враховують як одну сторінку і розміщують у відповідних місцях після згадування у тексті або в додатках.

Ілюстрації позначають словом «Рисунок» і нумерують послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих у додатках. Номер ілюстрації повинен складатися з номера розділу і порядкового номера ілюстрації, між якими ставиться крапка.

Номер ілюстрації, її назва і пояснювальні підписи розміщують послідовно під ілюстрацією. Якщо в розділі пояснювальної записки подано одну ілюстрацію, то її нумерують за загальними правилами.

Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у додатках) в межах розділу. З абзацного відступу розміщують напис «Таблиця» із зазначеннями номера, далі ставлять тире і пишуть її назву. Номер таблиці повинен складатися з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка. Якщо рядки або колонки таблиці виходять за межі формату сторінки, таблицю поділяють на частини, розміщуючи одну частину під іншою або поруч, чи переносять частину таблиці на наступну сторінку.

Список використаної літератури друкується на окремому аркуші. Список складається у порядку згадувань у тексті мовою оригіналу. Усі посилання повинні бути пронумеровані, а в тексті треба посилатися на відповідний номер джерела (у квадратних дужках). Оформлення бібліографічних посилань у списку використаних джерел виконується згідно з ДСТУ 8302:2015

Звіт про проходження практики підписується здобувачем та керівником практики від організації (підприємства) та керівником практики від університету.

ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Не пізніше, ніж через три дні після закінчення практики студент подає на кафедру звіт і характеристику, підписану керівником практики від підприємства. Звіт передається на перевірку керівнику практики від кафедри. За результатами перевірки складається рецензія. Відзначені в рецензії недоліки повинні бути усунені, а матеріали, подані на повторну перевірку,

Для проведення захисту практики зав. кафедрою затверджує комісію у складі 3-х викладачів кафедри. Захист практики проходить у 10-денний термін після її завершення.

Підведення підсумків практики здійснюється через індивідуальний захист звіту з практики студентом. Під час захисту студент розповідає про базу практики, формулює завдання практики і пояснює їх виконання, висвітлює отримані результати.

Оцінювання практики здійснюється згідно з критеріями, наведеними у розділі 6. За результатами захисту виставляється оцінка, яка характеризує успішність студентів. Результати захисту заносять в екзаменаційну відомість та залікову книжку студента.

Студент, який не виконав програму практики, отримав незадовільний відгук керівника бази практики або незадовільну оцінку під час захисту звіту, відраховується з навчального закладу.

Підсумки проходження студентами практики обговорюються на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

**Таблиця 3 – Розподіл балів за окремими елементами модуля
підсумкового оцінювання проходження здобувачем
практики (форма підсумкового контролю – ПМК)**

Характеристика роботи практиканта	Максимальна кількість балів
Повнота виконання програми практики	
Характеристика бази практики <i>а) на високому рівні (15); б) на достатньому рівні (14-7); в) на низькому рівні (6-0)</i>	15
Розкриття основних програмних питань <i>а) на високому рівні (30); б) на достатньому рівні (25-15); в) на низькому рівні (15-0)</i>	30
Обґрунтовані висновки та пропозиції <i>а) на високому рівні (15); б) на достатньому рівні (14-7); в) на низькому рівні (6-0)</i>	15
Оформлення звіту	
Оформлення звіту з практики <i>а) на високому рівні (10); б) на достатньому рівні (9-5); в) на низькому рівні (4-0)</i>	10
Захист звіту з практики	
Повнота та лаконічність висвітлення у доповіді ключових аспектів програми практики <i>а) на високому рівні (15); б) на достатньому рівні (14-7); в) на низькому рівні (6-0)</i>	15
Аргументованість та повнота відповідей на додаткові питання <i>а) на високому рівні (15); б) на достатньому рівні (14-7); в) на низькому рівні (6-0)</i>	15
Разом	100

Таблиця 4 – Шкала оцінювання знань студентів

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS*	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Добре
74–81	C	
64–73	D	Задовільно
60–63	E	
35–59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

* ECTS – Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система.

Таблиця 5 – Критерії оцінювання якості практичної підготовки

Оцінка за захист	Умови виставляння оцінки
«Відмінно»	Студент показує глибоке знання теоретичного та практичного матеріалу, викладає матеріал у логічній послідовності, правильно і повно відповідає на питання членів комісії, чітко і аргументовано викладає власну точку зору
«Добре»	Студент показує знання найважливіших положень теоретичного матеріалу, виконання основної частини поставлених завдань програми практики, висловлює думки в логічній послідовності, правильно і по суті відповідає на більшість питань, допускає незначні помилки змістовного характеру
«Задовільно»	Студент доповідає основні результати проходження практики неповно, без належної аргументації і дотримання логічної послідовності, дає правильні відповіді лише на окремі поставлені питання, припускається помилок під час відповіді на більшість інших питань з програм практики
«Незадовільно»	Студент не може доповісти про основні результати проходження практики, не відповідає на поставлені питання з програми практики або дає на них неправильні відповіді

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРАКТИКИ

Нормативна література

1. Конституція України. URL: <https://www.president.gov.ua/documents/constitution>.
2. Господарський кодекс України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text>.
3. Кодекс законів України про працю. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/322-08#Text>.
4. Про захист прав споживачів : Закон України від 15.12.93, № 3682-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3682-12#Text>.
5. Про пожежну безпеку : Закон України від 12.09.02, № 138-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3745-12#Text>.
6. Про стандартизацію : Закон України від 17.05.01, № 2408-III. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2408-14#Text>.
7. Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг : ДСТУ ISO 9004-2-96. URL: <https://budinfo.org.ua/doc/1809524/DSTU-ISO-9004-2-96-Upravlinnia-iakistiu-i-elementami-iakosti-Chastina-2-Vkazivki-po-poslugakh>.
8. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (офіц. текст: за станом на 01 січня 2016 р.) / Верховна Рада України. – Київ : Парламентське вид-во, 2016. – С. 13.
9. Закон України «Про захист прав споживачів» (офіц. текст: станом на 01 січня 2016 р.) / Верховна Рада України. – Київ : Парламентське вид-во, 2016. – С. 36.
10. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» (офіц. текст: за станом на 28 грудня 2015 р.) // Верховна Рада України. – Київ : Парламентське вид-во, 2015. – С. 30.
11. Закон України «Про ветеринарну медицину» (офіц. текст: станом на 04.10.2018 р.) / Верховна Рада України. – Київ : Парламентське вид-во, 2018 р. – С. 13.
12. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (офіц. текст: станом на 04.10.2018 р.) / Верховна Рада України. – Київ : Парламентське вид-во, 2018 р. – С. 33.

13. ДСТУ ISO/IEC 17025:2017 Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій (ISO/IEC 17025:2017, IDT). Київ : ДП «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»), 2017. – 40 с.

Базова література

14. Гніцевич В. А. Харчові технології. Технологія продуктів тваринного походження : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. – 246 с.
15. Грищенко І. М., Кравчук Н. М. Дієтичне та дитяче харчування : навч. посіб. Київ : КНТЕУ, 2003. 288 с.
16. Клименко М. М., Віннікова Л. Г., Береза І. Г. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник. Київ : Вища освіта, 2006. – 640 с.
17. Кишенько І. І. Технологія м'яса та м'ясопродуктів. Практикум : навч. посіб. / І. І. Кишенько, В. М. Старцова, Г. І. Гончаров ; Нац. ун-т харч. технол. Київ : НУХТ, 2010. – 367 с.
18. Маньковський А. Я. Технологія продуктів забою тварин : підручник / А. Я. Маньковський, Т. А. Антонюк. Київ : Агроосвіта, 2014. – 336 с.
19. Олійник Л. Б. Актуальні проблеми технології галузі : конспект лекцій. Полтава : ПУЕТ, 2014. – 86 с.
20. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби : підручник / Ф. В. Перцевий, О. Г. Терешкін, П. В. Гурський та ін. ; за ред. Ф. В. Перцевого, О. Г. Терешкіна, П. В. Гурського. Київ : Інкос, 2014. – 340 с.
21. Холодильні технології : навч. посіб. / В. В. Шутюк, О. С. Бессараб, О. В. Душак, В. І. Ємцев. Київ : НУХТ. ФОП Ямчин-ський О. 2022. – 172 с.
22. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії : навч. посіб. Київ : Кондор, 2013. – 250 с.
23. Солодкі страви і десерти : навч. посіб. / Г. Ф. Коршунова, А. В. Слащева. Донецьк : ДонНУЕТ, 2013. 282 с.
24. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навч. посіб. / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина, О. В. М'ячиков, Л. В. Терещенко. Харків : Світ книг, 2012. – 537 с.

25. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса : Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
26. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / В. Доценко, В. Губеня, О. Кирпиченкова, В. Кочерга. Київ : Кондор, 2019. 292 с.
27. Флауменбаум Б. Л. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби : підручник / Б. Л. Флауменбаум, Є. Г. Кротов, О. Ф. Загібалов та ін. Київ : Вища школа, 1995. – 301 с.
28. Флауменбаум Б. Л. Фізико-хімічні і біологічні основи консервного виробництва / Б. Л. Флауменбаум, А. Т. Безусов, В. М. Сторожук, Г. П. Хомич. Одеса : Друк, 2006. – 400 с.

Додаткова література

29. Хомич Г., Наконечна Ю., Чоні І., Молчанова Н., & Литвин М. (2023). Використання екстрактів з вичавок сокового виробництва в технології напоїв. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», (1), 10-18. DOI: <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2023-1-2>.
30. Хомич Г. П., Горобець О. М., Наконечна Ю. Г., Чоні І. В., & Тесленко Н. В. (2022). Використання пектиновмісної сировини в технології десертних виробів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», (2), 18-25. DOI: <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2022-2-3>
31. Хомич Г. П., Бородай А. Б., Горобець О. М., Наконечна Ю. Г., Мацук Ю. А. Використання різних видів смородини в якості складової структуроутворювачів. Journal of Chemistry and Technologies. Том 32. № 2 (2024).P.320-332. DOI: <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v32i2>.
32. Хомич Г. П., Олійник Л. Б., & Наконечна Ю. Г. (2021). Оптимізація технологічних характеристик м'ясних маринованих напівфабрикатів. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки, (25), 127-135. DOI: <https://doi.org/10.36477/2522-1221-2021-25-17>.
33. Хомич Г. П., Горобець О. М., Наконечна Ю. Г., Олійник Л. Б. & Бородай А. Б. (2023). Хеномелес в якості поліфункціональної добавки в технології виробництва харчових продуктів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», (2), 24-30. DOI: <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2023-2-4>.

Інтернет-ресурси

34. Ресторанний консалтинг. URL: <https://www.recon.com.ua/>
35. Школа ресторанного бізнесу. URL: <http://www.restorator.ua/>
36. Журнал «Академія гостинності». URL: <http://hotel-rest.com.ua>.

ДОДАТКИ

Додаток А

Номенклатура і характеристика сировини, готової продукції та допоміжних матеріалів

№ з/п	Назва сировини, готової продукції та допоміжних матеріалів	Показники якості			Клас, сорт, марка
		назва, од. вимірювання	ДСТУ	фактичне значення	

Характеристика обладнання

№ з/п	Тип, марка	Місце встановлення	Продуктивність	Кількість, шт.	Основні габаритні розміри	Потужність електро-двигуна

Схема хіміко-технологічного контролю виробництва

№ з/п	Стадія технологічного процесу	Об'єкт контролю	Показники якості			Місце відбору проб та періодичність контролю	Кваліфікація	Відповідальний за контроль, документ реєстрації
			назва, один. вимірювання	ДСТУ	фактичне значення			

Додаток Б

Зразок оформлення відміток про проходження практики ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ **ВІДМІТКИ ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ**

Здобувач вищої освіти _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Прибув на підприємство, організацію, установу _____

«__» _____ 20__ року

(підпис) _____
(посада, прізвище, ініціали відповідальної особи)

М.П.

Вибув з підприємства, організації, установи

«__» _____ 20__ року

(підпис) _____
(посада, прізвище, ініціали відповідальної особи)

М.П.

Додаток В

Зразок відгуку керівника практики від підприємства **Відгук і оцінка роботи здобувача вищої освіти на практиці**

(назва підприємства, установи, організації)

Керівник практики від підприємства, установи, організації

(підпис)

(прізвище, ініціали)

М.П.

«__» _____ 20__ року

Додаток Г

Зразок титульного аркуша звіту з практики

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут _____

Форма навчання _____

Кафедра _____

ЗВІТ

з виробничої практики

здобувачем вищої освіти _____ курсу

спеціальності _____

освітньої програми _____

ступеня _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

База практики _____

Керівники практики

від підприємства, установи, організації

(посада, прізвище, ініціали, підпис)

від кафедри

(посада, вчене звання, прізвище, ініціали, підпис)

Звіт захищено «___» _____ 20__ р.

Оцінка _____

Члени комісії

(прізвище, ініціали, підпис)

Полтава 20_____

Навчально-методичне видання

НАКОНЕЧНА Юлія Григорівна
ГОНЧАРЕНКО Валентина Федорівна

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ТА МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Редагування *Л. М. Діденко*
Комп'ютерне верстання *О. С. Корніліч*

Формат 60×84/16. Ум. друк. арк. 2,1.
Зам. № 375/2245.

Видавець і виготовлювач
Полтавський університет економіки і торгівлі
к. 48, вул. Івана Банка, 3, м. Полтава, 36003.
E-mail: pvv.puet@gmail.com.

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру видавців, виготівників
і розповсюджувачів видавничої продукції ДК № 8076 від 28.02.2024 р.