



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет переробних і харчових виробництв

*Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії
Кафедра технологій хлібопродуктів і кондитерських виробів
Кафедра харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока
та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк
Кафедра технологій м'яса*

**ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ**

*для здобувачів 2 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та
заочної форм навчання спеціальності G 13 «Харчові технології»*

ОПП «Технології харчових виробництв»,

ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»

Харків 2025

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет переробних і харчових виробництв

Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії
Кафедра технології хлібопродуктів і кондитерських виробів
Кафедра харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в
оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк
Кафедра технології м'яса

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

для здобувачів 2 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної
та заочної форм навчання спеціальності G 13 «Харчові технології»
ОПП «Технології харчових виробництв», ОПП «Харчові технології в
ресторанній індустрії»

Затверджено рішенням
Науково-методичної комісії факультету
переробних і харчових виробництв
Протокол № 4
від 24 грудня 2025 р.

Харків 2025

Схвалено на засіданні:

кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Протокол № 11 від 12 грудня 2025 р.,

кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

Протокол № 5 від 28 листопада 2025 р.,

кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк

Протокол № 5 від 11 грудня 2025 р.,

кафедри технології м'яса

Протокол № 5 від 22 грудня 2025 р.

Рецензенти:

В.В. Погарська, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки

С.Л. Юрченко, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Програма навчальної практики для здобувачів 2 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Технології харчових виробництв», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»; Держ. біотехнол. ун-т; уклад.: М.О. Янчева, О.О. Юр'єва, К.Р. Касабова, Т.В. Черемська, Н.О. Боровікова, Т.М. Головка. – Харків : [б.в], 2025. – 18 с.

Програма навчальної практики є основним навчально-методичним документом, згідно з яким планується і регламентується діяльність керівників практики і здобувачів вищої освіти упродовж періоду проведення даного виду практики, а також обсяг знань та практичних навичок, які повинен одержати здобувач. Навчальна практика спрямована продовження знайомства здобувачів з підприємствами харчової промисловості та закладами ресторанної індустрії за галузевими спрямуваннями кафедр факультету. Крім того, вона є продовженням етапу розвитку самостійності, ініціативи, знань і розумінь предметної області та професійної діяльності. Програма навчальної практики розроблена відповідно до освітньо-професійних програм та наскрізної програми підготовки здобувачів. Видання призначене здобувачам 2 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Технології харчових виробництв», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії».

© Янчева М.О., Юр'єва О.О., Касабова К.Р.,
Черемська Т.В., Боровікова Н.О., Головка Т.М.
© Державний біотехнологічний університет, 2025

ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ.....	6
2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ.....	7
3. КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ	7
3.1 Обов'язки здобувача-практиканта.....	7
3.2. Обов'язки керівника практики.....	7
4. ЗМІСТ ПРАКТИКИ ТА ЗВІТУ З НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ	8
5. ВИМОГИ ДО ЗМІСТУ ТА ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ ...	9
5.1 Вимоги до змісту	9
5.2 Вимоги до оформлення	10
6. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИКИ	11
7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	12
8. ДОДАТКИ	14
ДОДАТОК А Приклад оформлення титульної сторінки звіту.....	14
ДОДАТОК Б Щоденник спостережень: робочі записи під час проходження навчальної практики (форма).....	15

ВСТУП

Програма навчальної практики визначає вимоги до організації та проходження практики здобувачами 2 курсу, що навчаються за спеціальністю G 13 «Харчові технології» за ОПП «Технології харчових виробництв», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти денної та заочної форми навчання. Програма практики регламентує вимоги щодо організації, обсягу та спрямування навчальної практики. Вона здійснюється відповідно до Закону України «Про вищу освіту», листа МОН № 1/9-93 від 07.02.09 «Про практичну підготовку студентів», Положення про практичне навчання здобувачів вищої освіти та науково-педагогічну практику аспірантів Державного біотехнологічного університету від 14.04.2022 р. та «Положення про практичне навчання здобувачів вищої освіти Державного біотехнологічного університету» від 30.06.2023 р.

Підготовкою здобувачів за спеціальністю G 13 «Харчові технології» ОПП «Технології харчових виробництв», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» займаються фахівці 4 кафедр факультету переробних і харчових виробництв за 5 галузевими спрямуваннями:

- технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів;
- технології зернопродуктів та зернові ресурси;
- харчові технології продуктів з плодів, овочів і молока;
- технології м'яса та м'ясопродуктів;
- харчові технології в ресторанній індустрії.

Під час проходження практики продовжується знайомство здобувачів з підприємствами харчової промисловості / закладами РІ зі усіма галузевими спрямуваннями кафедр факультету.

Практика проводиться на провідних підприємства харчової промисловості та закладах ресторанної індустрії, що мають найбільш повну і сучасну технологічну схему відповідного виробництва, оснащені сучасним технологічним обладнанням із залученням висококваліфікованих фахівців.

Навчальна практика відбувається у вигляді екскурсій.

Проходження практики спрямовано на розвиток самостійності, ініціативи, набуття знань і розуміння предметної області та професійної діяльності; здатності працювати в команді та автономно, вмінь оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт, отриманню знань, які допоможуть здобувачам обрати освітню програму та галузеве спрямування в рамках формування індивідуальної освітньої траєкторії для продовження навчання за спеціальністю G 13 «Харчові технології».

Програма містить вимоги до організації практики, обов'язки з проходження практики для здобувачів та їх керівників, зміст практики та звіту, вимоги до написання звіту, критерії оцінювання, рекомендовану літературу та додатки.

Тривалість навчальної практики становить 4 тижні. Загальний обсяг навчальної практики становить 180 годин/6,0 кредитів ECTS. Час проведення – початок 4 семестру 2 курсу навчання.

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Мета навчальної практики є закріплення знань, одержаних здобувачами при вивченні спеціальних дисциплін, ознайомлення з підприємствами харчової промисловості/закладами РІ з урахуванням напрямів галузевого спрямування випускових кафедр, асортиментом продукції/кулінарної продукції, сировиною, що використовується при виробництві, технологією, вимогами до якості та безпечності, умовами та термінами зберігання продуктів/кулінарної продукції.

Здобувачі відповідно до поставленої мети навчальної практики повинні виконати наступні завдання:

- ознайомитися з основними підприємствами харчової промисловості та заводами РІ;
- ознайомитися і проаналізувати асортимент харчової продукції підприємств / кулінарної продукції заводів РІ;
- ознайомитися з основними та допоміжними видами сировини, що використовується при виробництві харчової продукції підприємств /кулінарної продукції заводів РІ;
- ознайомитися і проаналізувати технології та принципові технологічні схеми виробництва харчової продукції підприємств /кулінарної продукції заводів РІ;
- ознайомитися і проаналізувати вимоги до якості та безпечності харчової продукції підприємств /кулінарної продукції заводів РІ;
- ознайомитися і проаналізувати умови та терміни зберігання харчової продукції підприємств /кулінарної продукції заводів РІ.

Згідно з вимогами освітньо-професійних програм здобувачі повинні набути наступні компетентності та програмні результати навчання:

загальні компетентності:

- К 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- К 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- К 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;
- К 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- К 07. Здатність працювати в команді;
- К 08. Здатність працювати автономно.

фахові компетентності:

К 17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

програмні результати навчання:

- ПРН 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;
- ПРН 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти;
- ПРН 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;

- ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

- ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи;

- ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

Перед початком практики на кожній кафедрі передбачається проведення загальних зборів викладачів, відповідальних за організацію і проведення практики зі здобувачами для вирішення організаційних питань. На першій зустрічі з практики здобувачів знайомлять з програмою практики (метою і завданнями, змістом практики, обов'язками здобувача-практиканта та керівника практики, вимогами до написання звіту про практику, критеріями оцінювання результатів практики та рекомендованою літературою), з календарним графіком практики, узгоджують нагальні питання з керівником практики.

Навчальну практику здобувачі другого курсу проходять на базі провідних підприємств харчової промисловості та ЗРІ в вигляді екскурсій.

3. КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ

3.1 Обов'язки здобувача-практиканта

Здобувач-практикант зобов'язаний:

- своєчасно прибувати на практику (на екскурсію);
- дотримуватися календарного графіка та виконувати завдання, передбачені програмою практики;
- виконувати діючі в університеті, на підприємствах та установах правила внутрішнього трудового розпорядку та режиму роботи;
- суворо дотримуватися правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії, не допускати порушень дисципліни під час екскурсій на підприємствах;
- дотримуватися конфіденційності технології виробництва харчової продукції та кулінарної продукції;
- зібрати необхідний матеріал для написання звіту;
- вести щоденник спостережень за формою Додатку Б;
- підготувати звіт про навчальну практику відповідно до програми;
- своєчасно надіслати звіт на перевірку керівнику практики (на поштову скриньку викладача/кафедри). При необхідності внесення правок – своєчасно їх вносити та відправляти на повторну перевірку до затвердження звіту керівником;
- здати залік, захистивши звіт, розміщений керівником на гугл-диску факультету, членам комісії.

Здобувачі, що не виконали програму практики, отримали негативні відгуки керівника з практики можуть бути рекомендовані кафедрою до відрахування.

3.2 Обов'язки керівника практики

Керівник навчальної практики забезпечує проведення усіх організаційних заходів перед початком практики, в тому числі:

- контролює отримання здобувачами необхідної інформації (програми, графіку, контактів керівника, тощо.), інформує здобувачів про місце знаходження баз практики для проходження екскурсій на підприємстві;
- організаційно забезпечує проходження здобувачами навчальної практики відповідно до програми;
- забезпечує контроль за виконанням програми та календарного графіку проходження практики;
- перевіряє звіт та розміщує перевірений звіт на гугл-диску факультету для його подальшого захисту здобувачем у комісії у встановлений термін;
- проводить зі здобувачами обов'язкові інструктажі з охорони праці і техніки безпеки перед проходженням екскурсій на підприємстві;
- контролює виконання здобувачами правил внутрішнього трудового розпорядку підприємства, на якому проходить ознайомча екскурсія;
- консультує здобувачів з питань практики;
- рекомендує здобувачам необхідну літературу;
- інформує завідувача кафедри про стан проходження здобувачами практики, подає пропозиції щодо її удосконалення;
- бере участь у роботі комісії з захисту звітів з практики.

4. ЗМІСТ ПРАКТИКИ ТА ЗВІТУ З НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Навчальна практика освітньо-професійних програм «Технології харчових виробництв» та «Харчові технології в ресторанній індустрії» проводиться на харчових підприємствах відповідно до галузевих спрямувань кафедр факультету протягом 4 тижнів.

Таблиця 4.1

Розподіл часу навчальної практики за кафедрами та галузовими спрямуваннями

№ з/п	Випускова кафедра/галузеве спрямування	Кількість тижнів
1	<i>Кафедра: ХТPI / галузеве спрямування: - харчові технології в ресторанній індустрії</i>	1
2	<i>Кафедра: ТХКВ / галузеві спрямування: - технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів; - технології зернопродуктів та зернові ресурси</i>	1
3	<i>Кафедра: ХТП ПОМ ІОХ ім.Р.Ю. Павлюк / галузеве спрямування: - харчові технології продуктів з плодів, овочів і молока</i>	1

4	<i>Кафедра: ТМ / галузеве спрямування:</i> <i>- технології м'яса та м'ясопродуктів</i>	1
	Всього	4

У процесі проходження практики на підприємстві/закладі РІ здобувачі повинні зібрати всі необхідні дані для написання звіту з питань практики та заповнити щоденних спостережень (Додаток Б).

Таблиця 4.1

Орієнтовний розподіл часу для виконання окремих етапів навчальної практики

№ з/п	Етап роботи	Кількість днів
1	Приїзд на підприємство. Інструктаж з охорони праці та техніки безпеки	0,5
	Знайомство з харчовим підприємством/ закладом РІ асортиментом продукції, основною та допоміжною сировиною, технологією виробництва продукту/кулінарної продукції; Збір даних на підприємстві з питань: асортименту, сировини та технології виробництва, показників якості, умов та термінів зберігання.	0,5
	Ознайомлення з нормативною і технологічною документацією на основний вид продукту підприємства/закладу РІ, вимог щодо показників якості та безпечності, умов та термінів зберігання;	1
	Оформлення розділу звіту з проходження практики	2
	Представлення розділу звіту для перевірки керівнику, за необхідності внесення правок	0,5
	Підготовка розділу звіту до формування об'єднаного звіту в кінці 4-го тижня	0,5

5. ВИМОГИ ДО ЗМІСТУ ТА ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

5.1 ВИМОГИ ДО ЗМІСТУ

Звіт має містити: зміст, вступ, основну частину, висновки, список використаної літератури, додатки.

Зміст має містити наступні розділи (основна частина):

Загальна характеристика підприємств. Загальна характеристика підприємств / закладів РІ, адреса розташування, посилання сайт. Навести наявні торговельні марки під якими випускається/виробляється продукція.

Асортимент харчової продукції підприємств /кулінарної продукції закладів РІ. Асортимент харчової продукції підприємств /кулінарної продукції закладів РІ, що виробляється на (не менше 8-10 видів), її склад та харчова цінність.

Основна та допоміжна сировина, що використовується у виробництві.

Основна і допоміжна сировина, що використовується у виробництві

обраного продукту підприємства/кулінарної продукції закладу РІ згідно нормативних та технологічних документів (ДСТУ, ТУ, ТТК).

Технологія та принципова технологічна схема виробництва обраного продукту підприємства /кулінарної продукції закладу РІ. Основні етапи технологічної обробки, режими оброблення та призначення.

Вимоги до якості обраного харчового продукту підприємства/кулінарної продукції закладу РІ. Вимоги до якості обраного продукту/кулінарної продукції закладу РІ за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними та показниками безпеки, користуючись нормативними та/або технологічними документами (ДСТУ, ТУ, ТТК).

Умови та терміни зберігання обраного харчового продукту підприємства /кулінарної продукції закладу РІ. Умови та терміни зберігання обраного харчового продукту підприємства/кулінарної продукції закладу РІ залежно від виду тари та пакування відповідно до нормативних та/або технологічних документів (ДСТУ, ТУ, ТТК).

Додатки. Додатки можуть містити фото асортименту продукції підприємства/кулінарної продукції закладу РІ, технологічні лінії, обладнання.

5.2 ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ

Матеріали, які зібрано зібрані під час навчальної практики, здобувач оформлює у формі звіту. Звіт про практику повинен мати чітку побудову, логічну послідовність, конкретність викладення матеріалу та точність формулювання. **Обсяг** звіту становить 20-25 сторінок.

Титульна сторінка має єдину форму і структуру (Додаток А). Нумерація сторінок звіту включає титульну сторінку, але номер на ній не проставляється.

Зміст розміщується на другій сторінці. У ньому послідовно перераховують усі частини звіту. 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 підпункти відповідно до питань практики. Текст звіту представляють у електронному вигляді, виконаному з використанням програмного забезпечення *Microsoft Word*, шрифту *Times New Roman*, кегль 14 пт, через 1,5 інтервали, 28-30 рядків на листі формату А4 (210x297 мм) з полями: від лівого краю – 30 мм, правого 10 мм, верхнього – 20 мм, нижнього – 25 мм. Текстова частина звіту повинна відповідати вимогам розділу 5.

Таблиці нумерують послідовно в межах розділу. У лівому верхньому куті над відповідним заголовком таблиці розміщують надпис «Таблиця» із зазначенням її номера. Номер таблиці складається із номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка, наприклад: «Таблиця 1.2» (друга таблиця першого розділу). При перенесені таблиці на наступний аркуш (сторінку), пишуть «Продовження табл.» і вказують її номер, наприклад: «Продовження табл. 1.2». Назву таблиці друкують симетрично до тексту і вона повинна бути короткою, точною і чітко відображати її зміст. Таблиці необхідно розміщувати відразу після тексту, де вони згадані вперше, або відразу на наступній сторінці.

Ілюстрації (фотографії, схеми, рисунки, діаграми) нумерують послідовно в межах розділу і позначають словом «Рис.» Номер ілюстрації повинен складатися з

номера розділу і порядкового номера ілюстрації, між якими ставиться крапка, наприклад: «Рис. 3.2» (другий рисунок третього розділу). Кожна ілюстрація повинна мати назву. Ілюстрації необхідно розміщувати відразу після тексту, де вони згадані вперше, або відразу на наступній сторінці.

Список використаної літератури друкується на окремому аркуші. Список складається або в алфавітному порядку, або у порядку згадувань у тексті мовою оригіналу відповідно до ДСТУ 8302:2015 «Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання». Всі посилання повинні бути пронумеровані, а в тексті необхідно вказати посилання на відповідний номер джерела у квадратних дужках.

Додатки друкуються на окремому аркуші.

Перевірений звіт з практики розміщується **керівником** на google-disc факультету для організації захисту звітів здобувачів у комісії, до складу якої входять керівники практики від відповідних кафедр факультету переробних і харчових виробництв.

Для захисту звіту здобувач має знати відповіді на наступні запитання:

1. Наведіть асортимент харчової/кулінарної продукції, що виробляється на обраному підприємстві/закладі РІ?
2. Які види основної та допоміжної сировини використовуються для виробництва обраної продукції підприємства/кулінарної продукції закладу РІ?
3. Які основні технологічні операції (етапи) у виробництві обраного продукту підприємства/кулінарної продукції закладу РІ та які їх параметри оброблення?
4. Яке призначення основного технологічного процесу виробництва обраного продукту підприємства/кулінарної продукції закладу РІ?
5. Які основні показники якості обраного продукту /кулінарної продукції?
6. За яких режимів і який термін зберігається обраний продукт /кулінарна продукція підприємства/закладу РІ?
7. Які види продукції підприємства/кулінарної продукції закладу РІ, ви використовуєте в харчуванні і як часто (щоденно, декілька раз на день, декілька раз на тиждень, під час перекусу, на свята, тощо)?
8. Які види продукції підприємства/кулінарної продукції закладу РІ, ви не використовуєте в харчуванні і чому?
9. Запропонуйте напрями розширення асортименту продукції підприємства /кулінарної продукції закладу РІ.

6. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИКИ

Оцінювання проходження здобувачем практики проводиться за шкалою оцінювання (табл. 6.1).

Таблиця 6.1

Шкала оцінювання: ECTS та національна

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для диференційованого заліку з практики
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	дуже добре
74-81	C	добре
64-73	D	задовільно

60-63	E	достатньо
35-59	FX	незадовільно
0-34	F	незадовільно

«Відмінно» (90-100 балів) – підготовлені та оформлені результати практики відповідають встановленим вимогам програми практики, здобувач виявляє всебічне і глибоке знання та оперування матеріалом.

«Дуже добре» (82-89 бали) - оформлені результати практики та їх захист відповідають ознакам оцінки «відмінно». Виявлено уміння логічно мислити, здобувач виявляє достатньо системне і глибоке знання матеріалу, проте при захисті допускаються окремі неточності, які не змінюють суті питання.

«Добре» (74-81 бали) у структурі поданих результатів практики присутні деякі неточності, які однак не впливають логіку викладення матеріалу, проте при захисті допускаються неточності, які впливають на чіткість.

«Задовільно» (64-73 бали) - результати практики та їх захист, головним чином, відповідають тим вимогам, які пред'являються до викладення основного фактичного матеріалу, допускаючи принципові помилки;

«Достатньо» (60-63 бали) результати практики та їх захист, головним чином, відповідають тим вимогам, які пред'являються викладення основного фактичного матеріалу. Однак допускаються значні помилки.

«Незадовільно» (35-59 бали) з можливістю повторного складання або (0-34 бали) з обов'язковим повторним проходженням практики) - результати практики та їх захист, головним чином, не відповідають тим вимогам, які пред'являються викладенню основного фактичного матеріалу; здобувач виявляє значні прогалини в знаннях основного програмного матеріалу.

7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Законодавчі та нормативні акти

1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Чинний від 2004-07-01. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.
2. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення. Чинний від 26-03-1999; зміна №1 чинна від 2003-12-01. Київ: Держспоживстандарт України, 1999. 37 с.
3. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України). URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>.
4. Закон Про зерно та ринок зерна в Україні || від 04.07.2002р. - № 37-IV (редакція 16.10.2022р.).
5. ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови
6. ДСТУ 4427:2005 Ковбаси сирокочені та сиров'ялені. Загальні технічні умови
7. ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні січені. Технічні умови

8. ДСТУ 4450:2005 Консерви м'ясні. М'ясо тушковане. Технічні умови
9. ДСТУ 3143:2013 М'ясо птиці. Загальні технічні умови

Базова

10. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник / М. М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І. Г. Береза та ін.; за ред. М. М. Клименка. – К.: Вища освіта, 2006. – 640 с.
11. Янчева М. О., Дроменко О. Б., Большакова В. А., Онищенко В. М. Технології зберігання, консервування та переробляння м'яса (у схемах і таблицях). Навчальний посібник. Державний біотехнологічний університет. Харків, 2023. 204 с.
12. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для закладів громадського харчування всіх форм власності / О. М. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. Київ: А.С.К., 2000. 848 с.
13. Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії. Частина 1. Практика системного підходу в ресторанній індустрії: навч. посіб. / Гринченко О.О., Колеснікова М.Б., Юрченко С.Л., Андреева С.С., Омельченко С.Б. Харків: Вид. ДБТУ, 2022. 125 с.
14. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / І.А. Назаренко, Р.П. Никифоров, Н.В. Лохман. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 165с.
15. Загальні вимоги до оформлення навчальних видань : метод. рек. для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад.: Н. В. Чорна. Харків: ДБТУ, 2023. 61 с.
16. Пропозиція / Інформаційний портал. URL: <https://propozitsiya.com/ua>.
17. Agroexpert / Інформаційний портал. URL: <https://agroexpert.ua/>.
18. Зерно / Журнал сучасного агропромисловця. URL: <https://www.zerno-ua.com/zberigannya/>.

Приклад оформлення титульної сторінки звіту

МІНІСТЕРСТВО ОВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет переробних і харчових виробництв

ЗВІТ З НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

на підприємствах:

Виконав: здобувач курсу, групи
спеціальності G13 «Харчові технології»

(прізвище, ім'я по-батькові)

Керівник практики:

(прізвище, ім'я по-батькові)

Склад комісії:

Керівник практики від кафедри ХТРІ:

(прізвище, ім'я по-батькові)

Керівник від кафедри ХТП ПОМ ІОХ
ім. Р.Ю. Павлюк:

(прізвище, ім'я по-батькові)

Керівник практики від кафедри
ТХКВ:

(прізвище, ім'я по-батькові)

Керівник практики від кафедри ТМ:

(прізвище, ім'я по-батькові)

Харків - 20

Щоденник спостережень: робочі записи під час проходження навчальної практики (форма)**Найменування кафедри:** _____**Найменування підприємства:** _____

Найменування підприємства/закладу	Адреса підприємства/закладу, посилання на сайт	Наявність торговельних марок

1. Розглянути **асортимент** продукції підприємства /кулінарної продукції закладу РІ, що виробляється на (не менше 8-10 видів), її склад та харчову цінність. Результати представити у вигляді таблиці.

Таблиця 1 – Асортимент продукції, що виробляється на підприємстві/кулінарної продукції закладу РІ

№ з/п	Назва продукту, торговельна марка	Склад продукту	Харчова цінність (на 100 г продукту)

Після вивчення зробити короткий висновок.

Висновок: _____.

2. Із розглянутого в п.1 асортименту продукції, що виробляється на підприємстві/кулінарної продукції закладу РІ оберіть один і користуючись нормативними та/або технологічними документами (ДСТУ, ТУ, ТК) на нього (розділ вимоги до сировини) перерахувати які види **основної та допоміжної сировини** використовуються під час виробництва.

Отримані результати представити у вигляді таблиці:

Таблиця 2 – Види основної та допоміжної сировини, що використовуються під час виробництва обраного продукту підприємства/кулінарної продукції закладу РІ

Сировина, що використовується у виробництві:	
Основна	допоміжна (наповнювачі, харчові добавки)

Після вивчення зробити короткий висновок.

Висновок: _____.

3. Розглянути **технологію та принципову технологічну схему виробництва** обраного продукту підприємства /кулінарної продукції закладу РІ: основні етапи технологічної обробки, параметри оброблення та призначення.

Отримані результати представити у вигляді таблиці:

Таблиця 3 – Опис технології та принципової технологічної схеми виробництва продукту підприємства /кулінарної продукції закладу РІ: основні етапи технологічної обробки, параметри оброблення та призначення

№ з/п	Найменування етапу технологічної обробки	Параметри оброблення (температура, тощо.)	Призначення

Після виконання завдання зробити короткий висновок.

Висновок: _____.

4. Користуючись нормативними та/або технологічними документами (ДСТУ, ТУ, ТК) на обраний продукт підприємства/кулінарної продукції закладу РІ, сформулюйте яким **вимогам за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками та показниками безпеки** він повинен відповідати. Отримані результати представити у вигляді таблиць 4.1-4.4:

Таблиця 4.1 – Органолептичні показники обраного продукту

Показники	Характеристика
Зовнішній вигляд і консистенція	
Колір	
Смак і запах	

Таблиця 4.2 – Фізико-хімічні показники обраного продукту

Назва показника	Норма	Методи контролювання

Таблиця 4.3 – Мікробіологічні показники обраного продукту

Назва показника	Норма	Методи контролювання

Таблиця 4.4 – Показники безпеки обраного продукту: токсичні елементи, мікотоксини, антибіотики, гормональні препарати, пестициди, радіонукліди

Назва показника	Норма	Методи контролювання

Після вивчення зробити короткий висновок.

Висновок: _____.

5. Користуючись нормативними та/або технологічними документами (ДСТУ, ТУ, ТК) на обраний продукт підприємства/кулінарної продукції закладу РІ, (розділ правила транспортування та зберігання) сформулюйте **умови зберігання (терміни та режими) в залежності від виду тари та пакування**. Отримані результати представити у вигляді таблиці:

Таблиця 5 – Умови зберігання (терміни та режими) обраного продукту підприємства/кулінарної продукції закладу РІ в залежності від виду тари та пакування

Найменування продукту	Режим зберігання	Вид пакування	Термін зберігання

Після вивчення зробити короткий висновок.

Висновок: _____.

За результатами виконаних завдань скласти загальний висновок.

Загальний висновок: _____.

Навчальне видання

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Укладачі:

ЯНЧЕВА Марина Олександрівна
ЮР'ЄВА Ольга Олексіївна
КАСАБОВА Катерина Рубенівна
ЧЕРЕМСЬКА Тетяна Володимирівна
БОРОВІКОВА Наталія Олексіївна
ГОЛОВКО Тетяна Миколаївна

Формат 60x84/16. Гарнітура Times New Roman
Папір для цифрового друку. Друк ризографічний.

Ум. друк. арк. 17,67.

Наклад ____ пр.

Державний біотехнологічний університет
61002, м. Харків, вул. Алчевських, 44