



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

Факультет переробних і харчових виробництв

***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 ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

***для здобувачів 3 курсу першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти денної та заочної форм навчання
спеціальності G13 (181) «Харчові технології»
ОПП «Технології харчових виробництв»***

Харків
2026

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет переробних і харчових виробництв
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
ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

*для здобувачів 3 курсу першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти денної та заочної форм навчання
спеціальності G13 (181) «Харчові технології»
ОПП «Технології харчових виробництв»*

Затверджено рішенням
Науково-методичної комісії факультету
переробних і харчових виробництв
Протокол № 7 від «25» березня 2026 р.

Харків
2026

УДК 664:378.147.091.33-027.22](073)

П 72

Схвалено на засіданні:

кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

Протокол № 11 від 23 лютого 2026 р.,

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

Протокол № 10 від 18 лютого 2026 р.,

кафедри технології м'яса

Протокол № 7 від 23 лютого 2026 р.

Рецензенти:

С.Г. Олійник, канд. техн. наук, проф., професор кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів Державного біотехнологічного університету

С.Л. Юрченко, канд. техн. наук, доц., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету

П 72 Програма виробничої практики для здобувачів 3 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності G13 (181) «Харчові технології» ОПП «Технології харчових виробництв» / уклад.: М.О. Янчева, Т.С. Желева, О.О. Юр'єва, Н.О. Боровікова, К.Р. Касабова. Харків: ДБТУ, 2026. 21 с.

Програма виробничої 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. Виробнича практика спрямована на набуття здобувачами знань за підприємствами харчової промисловості в межах індивідуальної освітньої траєкторії за обраним галузевим спрямуванням кафедр факультету. Крім того, вона є продовженням етапу розвитку самостійності, ініціативи, знань і розумінь предметної області та професійної діяльності. Програма виробничої практики розроблена відповідно до освітньо-професійної програми та наскрізної програми підготовки здобувачів. Видання призначене здобувачам 3 курсу першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності G13 (181) «Харчові технології», ОПП «Технології харчових виробництв».

УДК 664:378.147.091.33-027.22](073)

Відповідальний за випуск: Юр'єва О.О., канд. техн. наук, доц., доцент кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк

© Янчева М.О., Желева Т.С., Юр'єва О.О.,
Боровікова Н.О., Касабова К.Р., 2026

© Державний біотехнологічний університет, 2026

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ.....	5
2. КЕРІВНИЦТВО ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ	6
3. ПРОГРАМА ПРАКТИКИ	8
3.1 Загальна характеристика підприємства.....	8
3.2 Ознайомлення з системою постачання сировини та збуту готової продукції.....	8
3.3 Виробничі процеси і технологічні лінії в окремих цехах і відділеннях.....	9
3.4 Система забезпечення якості та безпечності продукції на підприємстві.....	9
3.5 Індивідуальні завдання.....	10
4. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ	11
5. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИКИ	12
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	14
ДОДАТКИ	16
ДОДАТОК А Форма завдання на практику	16
ДОДАТОК Б Приклад оформлення титульної сторінки звіту.....	17
ДОДАТОК В Приклад оформлення бібліографічного опису списку використаних джерел згідно ДСТУ 8302:2015	18

ВСТУП

Програма виробничої практики визначає вимоги до організації та проходження практики здобувачами 3 курсу, що навчаються за спеціальністю G13 (181) «Харчові технології» за ОПП «Технології харчових виробництв» першого (бакалаврського) ступеня вищої освіти денної та заочної форми навчання. Програма практики регламентує вимоги щодо організації, обсягу та спрямування виробничої 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.

Підготовка здобувачів за спеціальністю G13 (181) «Харчові технології» ОПП «Технології харчових виробництв» здійснюється за 4 галузевими спрямуваннями:

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

Під час проходження практики продовжується поглиблене вивчення здобувачем систем постачання сировини і збуту готової продукції, виробничих процесів і технологічних ліній, систем забезпечення якості та безпечності продукції за обраним галузевим спрямуванням на підприємствах харчової промисловості.

Практика проводиться на провідних підприємства харчової промисловості, які оснащені сучасним технологічним обладнанням із залученням висококваліфікованих фахівців.

Проходження практики спрямовано на розвиток самостійності, ініціативи, набуття знань і розумінь предметної області та професійної діяльності; здатності працювати в команді та автономно, вмінь оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт, отримання знань, які допоможуть здобувачам сформулювати індивідуальну освітню траєкторію в межах обраного галузевого спрямування за спеціальністю G13 (181) «Харчові технології».

Програма містить вимоги до організації практики для здобувачів та їх керівників, зміст практики та звіту, вимоги до оформлення звіту, критерії оцінювання, рекомендовану літературу та додатки.

Тривалість виробничої практики становить 4 тижні. Загальний обсяг початкової практики становить 180 годин/6,0 кредитів ECTS. Час проведення – початок 6 семестру 3 курсу навчання.

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Мета виробничої практики є поглиблення і закріплення здобувачами теоретичних знань, отриманих при вивченні спеціальних дисциплін, вивчення та аналіз роботи підприємства за обраним професійним спрямуванням.

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

- ознайомитися з загальною характеристикою підприємства;
- ознайомитися з системою постачання сировини та збутом готової продукції;
- вивчити виробничі процеси і технологічні лінії в окремих цехах і відділеннях;
- вивчити систему забезпечення якості продукції на підприємстві;
- виконати індивідуальні завдання;

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми 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 03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- К 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;
- К 07. Здатність працювати в команді;
- К 08. Здатність працювати автономно;
- К 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;

фахові компетентності:

- К17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;
- К 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології харчових виробництв, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;
- К 25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб;
- К 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії, вести професійну дискусію;

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 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності, зокрема технології харчових виробництв, з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі;
- 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;
- ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства, зокрема підприємств харчової промисловості, та координування їх діяльності.

2. КЕРІВНИЦТВО ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

У цьому розділі наводяться методичні рекомендації щодо виконання програми практики, а також описані форми та методи контролю практики, підведення підсумків практики.

Базами практики є провідні підприємства харчової промисловості: хлібозаводи, кондитерські та макаронні фабрики, підприємства з виробництва харчових концентратів, молокопереробні підприємства, підприємства з виробництва плодоовочевої продукції, підприємства із заморожування, сушіння, підприємства з переробки м'яса, а також спеціалізовані цехи з випуску продукції галузі різних форм власності.

Керівництво практикою. Керівництво практикою здобувача від університету здійснюється викладачами однієї з випускових кафедр за обраним галузевим спрямуванням та виробниче – фахівцем підприємства.

Перед початком практики в університеті здобувач отримує завдання на практику за формою (Додаток А) та знайомиться з програмою практики.

Після того, як здобувач прибуде на практику на підприємство, керівництво видає наказ про зарахування його на практику, призначає керівника практики і повідомляє в університет про прибуття здобувача.

Керівником практики від підприємства призначається кваліфікований фахівець, який щоденно контролює роботу здобувача, надає усесторонню допомогу в одержанні всіх необхідних відомостей про підприємство відповідно до програми практики, надає здобувачеві можливість користуватися нормативною документацією, знайомить з правилами внутрішнього розпорядку, охороною праці і технікою безпеки.

Календарний графік проходження практики. Календарний план робіт (з приблизним розподілом часу) наведено у табл. 2.1.

Допуск до практики. До проходження практики допускаються здобувачі, які пройшли інструктаж з техніки безпеки. Під час проходження практики на здобувача поширюється загальне законодавство і правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства.

Таблиця 2.1 – Календарний графік проходження практики

№ з/п	Назва робіт	Тижні проходження практики				Відмітка про виконання
		1	2	3	4	
1	Загальне ознайомлення з підприємством. Вивчення техніки безпеки, протипожежної техніки та санітарії	+				
2	Вивчення системи зберігання сировини і готової продукції, постачання та збут	+				
3	Вивчення виробничих процесів, технологічних ліній в окремих цехах і відділеннях		+			
4	Вивчення системи контролю технологічних параметрів і контролю якості готової продукції. Ознайомлення з роботою лабораторії		+	+		
5	Виконання індивідуального завдання				+	

Отримання інформації під час практики. Відомості про підприємство здобувач отримує шляхом особистих спостережень, вивчення документації, під час бесід з керівником практики, фахівцями підприємства з технологічних та інших питань.

Під час практики здобувач збирає дані для подальшого оформлення звіту, в якому відображає відомості про виконані завдання. Робота здобувача на підприємстві проводиться згідно з графіком, відповідно до календарного плану робіт.

Контроль виконання програми практики. Для контролю виконання програми практики створено систему поточного контролю виконання окремих розділів і підсумкового контролю виконання всієї програми практики. При цьому керівники практики слідкують за ходом виконання практики, встановлюють поточний графік звірки виконання окремих розділів програми, перевіряють звіт з практики, допомагають усунути недоліки. Після прибуття до університету здобувач повинен передати звіт на кафедру керівнику.

Захист звітів. Звіт захищають після прибуття здобувача до університету в комісії у складі 2-3 викладачів кафедри, що призначаються завідувачем кафедри. Результати складання заліків з практики заносяться в залікову відомість.

Підсумки за результатами практики. Підсумки із практики підводяться комісією на основі аналізу результатів заліків здобувачів і обговорюються на щорічній підсумковій конференції у перший тиждень навчання після проходження практики на якій визначаються кращі бази практики, кращі звіти, обмінюються думками щодо передового досвіду

організації практики на різних підприємствах, а також обговорюються теми і зміст майбутніх курсових та кваліфікаційних робіт з урахуванням матеріалів виробничої практики.

3. ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

У цьому розділі наводяться методичні рекомендації щодо структури і змісту програми практики, а також описано детальний зміст питань, що розглядаються під час практики.

3.1. Загальна характеристика підприємства

Загальна характеристика та аналіз роботи підприємства. Його тип, назва, відомча належність, район розташування, площа території, форми власності.

Режим роботи підприємства.

Виробнича потужність підприємства, номенклатура, асортимент продукції.

Цілі та предмет діяльності згідно статуту підприємства.

Загальна структура підприємства. Виробнича та структура апарата управління виробництвом. Чисельність працівників, структура адміністративного, технічного і господарчого управління підприємством.

Загальне уявлення про собівартість продукції, одного з якісних показників, на підставі якого можна скласти уяву про ефективність використання підприємством різноманітних видів ресурсів, а також про рівень організації праці на підприємстві. Відпускна ціна одиниці продукції.

Правила техніки безпеки, протипожежної техніки, особистої гігієни працівників та промислової санітарії при виробництві даних видів продукції.

3.2. Ознайомлення з системою постачання сировини та збуту готової продукції

Основана та допоміжна сировина. Порядок прийому сировини та допоміжних матеріалів. Характеристика складських приміщень для зберігання сировини та готової продукції.

Показники якості, що контролюються під час приймання та зберігання сировини і готової продукції.

Характеристика системи збуту готової продукції. Порядок відправки готової продукції. Шляхи удосконалення системи постачання та збуту готової продукції. Основні результати представити у табл. 3.1.

Таблиця 3.1 – Система постачання сировини і збуту готової продукції

№ з/п	Вид сировини, доп. матеріалів і готової продукції	Найменування постачальників і одержувачів	Вид транспорту	Умови і терміни зберігання	Показники якості, що контролюються при прийманні і зберіганні
Характеристика системи постачання					
Характеристика системи збуту готової продукції					

* Примітка. Таблиця може бути скорегована у відповідності з особливостями діяльності підприємства.

3.3. Виробничі процеси і технологічні лінії в окремих цехах і відділеннях

Основні та допоміжні цеха, дільниці, їх розташування і взаємний зв'язок на території підприємства (дати у вигляді умовної схеми).

Принципова технологічна схема виробництва продукції. Підготовка сировини, одержання напівфабрикатів та готової продукції, розфасування, упаковка, зберігання, реалізація. Технологічні лінії, їх характеристика. Побічні продукти виробництва, їх використання. Переробка відходів. Шляхи удосконалення технології, технологічної схеми виробництва продукції підприємства, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

Виробничі рецептури на окремі види продуктів. Шляхи удосконалення виробничих рецептур. Розрахунок виходу готової продукції. Вплив різних факторів на втрати і вихід готової продукції.

Технологічна і апаратурна схеми виготовлення одного з видів продукції підприємства. Характеристика технологічного процесу, операцій, режимів, основних апаратів, машин та механізмів.

Основні результати представити у табл. 3.2.

Таблиця 3.2 – Характеристика технологічних процесів, операцій та їх режимів виробництва обраного продукту

№ з/п	Найменування процесів, операцій	Обладнання, тип, марка	Параметри та режими, Т, °С, Р (атм.), Т(год.) та ін.	Вид і засіб контролю параметрів

3.4. Система забезпечення якості та безпечності продукції на підприємстві

Міжнародні і національні стандарти та внутрішня документація підприємства (ТУ, ТІ, тощо.) за якою здійснюється контроль якості та безпечності продукції. Основні показники якості та безпечності, що контролюються та методи їх визначення.

Оснащеність та штат лабораторії. Посадові інструкції для співробітників лабораторії, правила внутрішнього розпорядку лабораторії.

Наявність і стан системи забезпечення якості продукції і послуг (якщо вони є). Вимоги нормативної документації на цей вид продукції. Основні результати представити у табл. 3.3.

Таблиця 3.3 – Вимоги до сировини та готової продукції

з/п	Вид сировини, готової продукції	Показники якості, що контролюються	Методи контролю	Нормативна документація

Крім того, здобувачам необхідно ознайомитися із змістом нормативної документації, практичних видань та інших джерел інформації, якими керується персонал підприємства у повсякденній роботі. Це можуть бути технічні умови і технологічні інструкції, що діють на виробництві, описи обладнання, машин і апаратів, рекомендації різного рівня і різноманітного характеру, наглядні посібники, інструкції по техніки безпеці, охорони праці та навколишнього середовища і таке інше.

3.5. Індивідуальні завдання

Підрозділ «Індивідуальні завдання» включено з метою набуття здобувачами під час практики компетенцій для самостійного розв'язання виробничих, наукових та інших питань. Виконання одного або декількох індивідуальних завдань активізує діяльність здобувачів, розширює їх світогляд, підвищує ініціативу і робить проходження практики більш конкретним і цілеспрямованим.

Тему індивідуального завдання видає керівник практики. Нижче наведено орієнтовну тематику індивідуальних завдань. До цієї тематики можуть також входити теми, пов'язані з науковими інтересами здобувачів, кафедри та підприємств.

Орієнтовна тематика індивідуальних завдань, які рекомендуються для виконання під час виробничої практики бакалаврів на даному харчовому виробництві

1. Вивчення стану питань з комплексної переробки харчової сировини і впровадження безвідходних технологій.
2. Стан забезпечення підприємства сировиною та її відповідність вимогам нормативної документації.
3. Аналіз заходів підприємства з охорони навколишнього середовища.
4. Вивчення загальних питань, пов'язаних з формуванням собівартості і ціни одиниці продукції.
5. Аналіз дотримання правил техніки безпеки і промислової санітарії на даному підприємстві.
6. Особливості складання рецептур та нормування технологічних та інших втрат під час виробництва, зберігання, транспортування і реалізації продукції.
7. Порівняльна характеристика ліній і технологічних потоків для одержання одного виду харчового продукту.
8. Аналіз нормативної документації і методів, що використовуються лабораторією підприємства для контролю показників якості.

9. Організація логістики зі збуту готової продукції з підприємства та шляхи її реалізації споживачам.
10. Вивчення та аналіз систем постачання на підприємство води, пари, холоду, електроенергії.
11. Порівняльний аналіз посадових інструкцій інженерно-технічного персоналу підприємства (головний технолог, технолог зміни, технології лабораторії).
12. Види звітування на різних ділянках виробництва, форми звітів і порядок їх заповнення.

Матеріали, отримані здобувачами під час виконання індивідуального завдання, можуть у подальшому бути використані при виконанні курсової або кваліфікаційної роботи, для підготовки доповіді, статті або для інших цілей по узгодженню з кафедрою та базою практики.

4. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ПРАКТИКИ

Матеріали, які зібрані під час виробничої практики, здобувач оформлює у формі звіту. Звіт про практику повинен мати чітку побудову, логічну послідовність, конкретність викладення матеріалу та точність формулювання. Обсяг звіту становить 25-30 сторінок.

Титульна сторінка має єдину форму і структуру (Додаток Б). 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 (210х297 мм) з полями: від лівого краю – 30 мм, правого 10 мм, верхнього – 20 мм, нижнього – 20 мм. Текстова частина звіту повинна відповідати вимогам розділу 3.

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 (Додаток В).

Додатки друкуються на окремому аркуші.

5. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИКИ

Оцінювання проходження здобувачем практики проводиться за шкалою оцінювання (табл. 5.1).

Таблиця 5.1 – 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.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Законодавчі та нормативні акти

1. Положення про практичне навчання здобувачів вищої освіти Державного біотехнологічного університету. Харків, 2023. 11 с. URL: <https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/03/pol-pro-prackt-navch-23.pdf> (дата звернення 19.01.2025)
2. ДСТУ 3008:2015. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення. [Чинний від 2015-06-22]. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 31 с. (Інформація та документація).
3. ДСТУ 8302:2015. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. [Чинний від 2015-06-22]. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 20 с. (Інформація та документація).
4. Державні стандарти України [Електронний ресурс] // Стандарти в Україні: ДСТУ, ГОСТ, класифікатори. – 2012. – Режим доступу: <http://www.standards.in.ua>.

Базова

5. 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.
6. 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.
7. Самохвалова О.В. Технологія борошняних кондитерських виробів : навч. посібник / О.В. Самохвалова, З.І. Кучерук, С.Г. Олійник та ін.; за ред. О.В. Самохвальної. – Х.: ФОП Бровін О.В., 2017. – 572 с.
8. Харчові технології. Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів : навч. посібник / Самохвалова О.В., Кучерук З.І., Олійник С.Г., Артамонова М.В., Гревцева Н.В., Шидакова-Каменюка О.Г., Степанькова Г.В., Шматченко Н.В., Касабова К.Р., Болховітіна О.І., Брикова Т.М.; за ред. О.В. Самохвальної. – Х.: ФОП Бровін О.В., 2019. – 284 с.
9. Самохвалова О. В., Артамонова М. В., Степанькова Г. В., Касабова К. Р. Харчові технології. Практикум : навчальний посібник. Видання друге, переробл. і доп. Х. : ДБТУ, 2023. 417 с.
10. Дробот, В. І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. Довідник: навч. посіб. / В. І. Дробот. - К.: «ПрофКнига», 2019. - 580 с.
11. Артамонова М. В., Шидакова-Каменюка О. Г. Технологічні розрахунки та контроль безпеки у хлібопекарському, макаронному, кондитерському та харчоконцентратному виробництві: навчальний посібник. Видання друге, переробл. і доп.. Х. : ДБТУ, 2022. 173 с.
12. Харчові технології. Розділ 4: методичні вказівки до виконання лабораторної роботи за темою «Технологія концентрованих томатопродуктів» в

дистанційному форматі для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Технології харчових виробництв», «Харчові технології в ресторанній індустрії», денної та заочної форми навчання / укл. Погарська В.В., Погарський О.С., Юр'єва О.О., Селютіна Г.А., Лосєва С.М. –Х.: ФОРТ, 2023. – 48 с.

13. Харчові технології. Розділ 4: методичні вказівки до виконання лабораторної роботи за темою «Технологія плодово-ягідних соків та концентрованих продуктів» в дистанційному форматі для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Технології харчових виробництв», «Харчові технології в ресторанній індустрії», СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / укл. Погарська В.В., Погарський О.С., Юр'єва О.О., Селютіна Г.А., Лосєва С.М. Х.: ФОРТ, 2023. – 76 с.

14. Харчові технології. Розділ 4: методичні вказівки до виконання лабораторної роботи за темою «Технологія питного молока та вершків» в дистанційному форматі для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Технології харчових виробництв», «Харчові технології в ресторанній індустрії» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / укл. Погарська В.В., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Лосєва С.М. Х.: ФОРТ, 2023. – 60 с.

15. Харчові технології. Розділ 4: методичні вказівки до виконання лабораторної роботи за темою «Технологія кисломолочних продуктів та технологія морозива» в дистанційному форматі для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Технології харчових виробництв», «Харчові технології в ресторанній індустрії» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / укл. Погарська В.В., Юр'єва О.О., Погарський О.С., Лосєва С.М. Х.: ФОРТ, 2023. – 32 с.

Форма завдання на практику

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет переробних і харчових виробництв

Кафедра
Спеціальність G13 (181) «Харчові технології»
ОПП «Технології харчових виробництв»
СВО бакалавр
Курс 3 Група Семестр 5

ЗАВДАННЯ
на виробничу практику бакалавра

(навчальну, виробничу, переддипломну)

(прізвище, ім'я та по-батькові здобувача)

1. Назва підприємства, установи: _____
2. Адреса підприємства, установи: _____
3. Термін практики: _____
4. Календарний графік проходження практики

№ з/п	Назва робіт	Тижні проходження практики				Відмітка про виконання
		1	2	3	4	

Дата отримання завдання _____

Дата надання звіту з практики керівнику від університету _____

Керівник практики від
університету _____

Керівник практики від
підприємства, установи _____

Завдання до виконання прийняв _____

ДОДАТОК Б

Приклад оформлення титульної сторінки звіту
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет переробних і харчових виробництв

ЗВІТ
З ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ
здобувача 3 курсу ФПХВ групи _____
(номер групи)

(П. І.Б здобувача)

Місце практики:

Керівник практики

Початок практики

Закінчення практики

Звіт здано на кафедру

Звіт захищено

з оцінкою

Підпис керівника

ЧЛЕНИ КОМІСІЇ

(Підпис

Посада

Прізвище І.Б.)

(Підпис

Посада

Прізвище І.Б.)

(Підпис

Посада

Прізвище І.Б.)

Харків 20____

Приклад оформлення бібліографічного опису списку використаних джерел згідно ДСТУ 8302:2015

Книги	
Приклади	Однотомні видання
один автор	Станкевич С. В. Шкідники олійних капустяних культур України : навч. посібник / Держ. біотехнол. ун-т. Житомир, 2022. 242 с. Антощенкова В. В. Системи та механізми інноваційного розвитку підприємств галузі тваринництва в системі управління продовольчою безпекою : монографія. Харків : Друкарня Мадрид, 2021. 340 с.
два автори	Смачило В. В., Божидай І. І. Формування конкурентної стратегії агропромислових підприємств : монографія / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ФОП Рейтинг, 2022. 176 с. Спольнік О. І., Каліберда Л. М. Електромагнетизм : підручник. Харків : Міськдрук, 2022. 276 с.
три автори	Семенюк Д. П., Петренко О. В., Якушенко Є. М. Обладнання для холодильної та електромагнітної обробки харчових продуктів. Ч. 1 : навч. посібник. Харків : ДБТУ, 2022. 184 с. Винограденко С. О., Макєєва Л. М., Степаненко Т. О. Практикум з геодезії / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2022. 75 с. Воронянський О. В., Кулішенко Т. Ю., Скубій І. В. Політологія : підручник. Харків : Вид-во Стеценко І. І., 2022. 180 с.
чотири і більше авторів	Основи біохімії у тваринництві : навч. посібник / О. Ф. Чечуй та ін. ; Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2022. 161 с.
автор(и) редактор(и) упорядник(и) (автор укладач(и))	Методи аналізу соціологічних даних : методичні рек. для студентів спец. 054 Соціологія, перш. (бакалавр.) рівень освіти / Держ. біотехнол. ун-т ; авт.-уклад. І. С. Нечитайло. Харків : ДБТУ, 2022. 64 с.
автор(и) та перекладач(и)	Українка, Леся. Повне академічне зібрання творів : у 14 т. Т. 8. Переклади: поезія, проза, драма, публіцистика та інше. Упоряд.: О. Маланій [та ін.] ; ред. т. М. Стріха ; Волин. нац. ун-т ім. Л. Українки. Луцьк : ВНУ, 2021. 1120 с.
без автора	Конституція України: наук.-практ. комент. / редкол.: В. Я. Тацій (голова) та ін. 2-ге вид., переробл. і допов. Харків: Право, 2012. 1128 с. Політологічний енциклопедичний словник / упоряд. В. П. Горбатенко. 2-ге вид., переробл. і допов. Київ: Генеза, 2004. 736 с.
Багатотомні видання	
приклади	Енциклопедія історії України: у 10 т. / НАН України, Ін-т історії України. Київ: Наук. думка, 2005. Т. 9. 944 с. Семенюк Д. П., Петренко О. В., Якушенко Є. М. Обладнання для

	холодильної та електромагнітної обробки харчових продуктів : навч. посібник. у 2 ч. Ч. 1 / Держ. біотехнол. ун-т. Харків: ДБТУ, 2022. 184 с.
Інші видання	
автореферати дисертацій	Абашнік В. О. Філософія в Харківському університеті: історія інституцій, праць та персоналій (1804-1920) : автореф. дис. ... на здобуття наук. ступеня д-р філософ. наук, 09.00.05 - історія філософії. Дніпропетровськ, 2015. 34 с. Шамара І. М. Управління розвитком потенціалу конкурентоспроможності підприємств галузі туризму та сільського зеленого туризму: автореф. дис. ... на здобуття наук. ступеня канд. економ. наук; наук. кер. С. І. Плотницька ; Харків. нац. техн. ун-т с.-г. ім. П. Василенка. Харків, 2018. 23 с.
дисертації	Сєвідов І. В. Удосконалення елементів технології вирощування помідора індетермінантного типу у весняних плівкових теплицях : дис. на здобуття наук. ступеня д-ра філософії : за спец. 201 Агрономія : захищена 22.12.2021 / наук. кер. Г. І. Яровий ; Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2021. 214 с. Войтов А. В. Підвищення ефективності діагностування гідростатичних приводів сільськогосподарських машин за динамічними характеристиками під навантаженням : дис. ... канд. техн. наук : 05.05.11. Харків, 2018. 199 с.
патенти	Клітка для утримання курей-несучок: пат. 151662 Україна: МПК (2022.01) A01K 31/00 A01K 31/06 (2006.01). № у 2022 00587. А. П. Палій, К. В. Іщенко, А. П. Палій; заявл. 10.02.2022; опубл. 25.08.2022, Бюл. № 34. 3 с. Пристрій для обробки вимені корів у доїльних залах: пат. 151014 Україна: МПК (2022.01) A01J 7/00. № у 2021 06282. К. О. Родіонова, А. П. Палій, М. С. Хіміч, А. П. Палій, Р. А. Дубін; заявл. 08.11.2021; опубл. 25.05.2022, Бюл. № 21. 3 с.
стандарти	ДСТУ 7152:2010. Видання. Оформлення публікацій у журналах і збірниках. [Чинний від 2010-02-18]. Вид. офіц. Київ, 2010. 16 с. (Інформація та документація). ДСТУ 7157:2010. Інформація та документація. Видання електронні. Основні види та вихідні відомості. Уведено вперше ; чинний з 2010-03-11. Київ : Держспоживстандарт України, 2010. 18 с. (Інформація та документація) (Національний стандарт України). ДСТУ 8302-2015. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. Уведено вперше ; чинний з 2016-07-01. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 16 с. (Інформація та документація) (Національний стандарт України).
Частина видання	
розділ книги	Ніколаєнко Н. М., Давидова І. О. Система інформаційноресурсного забезпечення фахівців туристичної галузі України Феномен туризму: розмаїття сенсів : монографія. Харків : Стильна типографія, 2019. Розділ: 3. С. 123-132.

	Пилипенко С. Г. Інтерпретація землі в умовах медійної сучасності. Медиа и философия: грани взаимодействия : монография / А. П. Алексеенко, М. В. Бейлин, Л. М. Гандзюк и др.; под ред.: Л. Н. Дениско, С. А. Заветного. Харьков : Право, 2017. Гл. 2, подразд. 2.7. С. 114–121.
тези доповіді, матеріали конференції	Динамічний моніторинг технічного стану стартерних акумуляторних батарей в процесі їх життєвого циклу згідно процедур battery care and battery management / О. А. Макогон та ін. Автомобільний транспорт в аграрному секторі: проектування, дизайн та технологічна експлуатація : матеріали Міжнарод. наук.-практ. конф., м. Харків, 10 груд. 2021 р. Харків : ДБТУ, 2021. С. 110-116. Шевченко С. А. Моделювання впливу обслуговування машин рослинництва за станом перед технологічною операцією на втрати врожаю. Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем : зб. матеріалів VIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Чернігів, 10-12 трав. 2018 р.). Чернігів, 2018. С. 222–224. Study of degradation mechanism of metal-cutting tools and their 81 hardening by ZrN PVD coatings / T. Skoblo et al. International Conference-School in Plasma Physics and Controlled Fusion (Kharkiv, September 10-13, 2018) : Abstracts. Kharkiv, 2018. P. 167.
стаття з періодичного видання (журналу, газети)	Лисиченко М. Л., Хандола Ю. М., Гузенко В. В. Аналіз шляхів керування енергоспоживанням електроприводів об'єктами АПК. Інженерія природокористування. 2021. № 4 (22). С. 89-93. Evaluation of the Reliability of Transport Service of Logistics Chains / Victor Vojtov et al. International Journal of Engineering & Technology. 2018. Vol. 7, No 4.3. P. 270-274.
Електронні ресурси	
	Електротехніка і електроніка : метод. вказ. до лаб. роботи № 1: Дослідження лінійного електричного кола змінного струму з послідовним з'єднанням активного опору (R), котушки індуктивності (L) та конденсатора (C) / авт.-уклад.: Н. Г. Косуліна, П. О. Кравченко, Г. А. Ляшенко. Харків, 2018. 22 с. URL: http://internal.khntusg.com.ua/fulltext/PAZK/UCHEBNIKI/36468.pdf (дата звернення: 21.01.2019).

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

*для здобувачів 3 курсу першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти денної та заочної форм навчання
спеціальності G13 (181) «Харчові технології»
ОПП «Технології харчових виробництв»*

Укладачі:

ЯНЧЕВА Марина Олександрівна

ЖЕЛЄВА Тетяна Сергіївна

ЮР'ЄВА Ольга Олексіївна

БОРОВІКОВА Наталія Олексіївна

КАСАБОВА Катерина Рубенівна

В авторській редакції

Формат 60x84/16. Гарнітура Times New Roman
Папір для цифрового друку. Друк ризографічний.
Ум. друк. арк. 1,2. Наклад ____ пр.

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