

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖЕНО
Рішення вченої ради
04.05.2026
протокол № 04, п. 4.

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ від 04.05.2026 № 107

**ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА /
PRACTICAL TRAINING**

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«бакалавр» /	«bachelor»
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво /	Engineering, Manufacturing and Construction
Спеціальність	G13 Харчові технології /	Food Technology
Освітня програма	Харчові технології /	Food Technology

Розробники: Фіалковська Лариса, кандидат технічних наук, доцент;
Семко Тетяна, кандидат технічних наук, доцент;
Божок Олександр, кандидат технічних наук;
Іваніщева Ольга, старший викладач;
Пахомська Олена, старший викладач.

Гарант освітньої програми «Харчові технології» - Фіалковська Лариса,
кандидат технічних наук, доцент.

Обговорено та схвалено:
на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
02.04.2026 р. пр. № 05;
на засіданні методичної комісії факультету торгівлі, маркетингу та сфери
обслуговування 23.04.2026 р. пр. № 04.

Рецензенти:
Чорна Наталія, доктор історичних наук, професор.
Олійник Олена, головний технолог ТОВ «Підприємство АВІС»
(м. Вінниця).

Редактор: Фатєєва Т.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 07.05.2026 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 0,81.
Обл.-вид. арк. 0,65. Тираж 2. Зам. № 187.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Виробнича практика є основною і обов'язковою складовою освітньої програми «Харчові технології» ОС «бакалавр» та спрямована на опанування здобувачами вищої освіти сучасних методів та форм організації праці у сфері харчових технологій, формування професійних вмінь та навичок, які допоможуть при прийнятті самостійних рішень у сфері професійної діяльності.

Навчальним планом підготовки здобувачів вищої освіти ОС «бакалавр» спеціальності G13 Харчові технології передбачена виробнича практика, яка становить 4 тижні (180 год. / 6 кредитів).

Виробнича практика логічно продовжує процес теоретичного навчання та сприяє формуванню у здобувачів вищої освіти професійно значимих умінь та навичок, психологічної готовності до виконання обов'язків на робочих місцях на підприємствах харчової промисловості.

Практична підготовка майбутніх фахівців регламентується Положенням про проведення практики здобувачів вищих навчальних закладів України, яке затверджене наказом Міністерства освіти України і організовується та здійснюється згідно з Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти ВТЕІ ДТЕУ (№ 08 від 17.06.2024).

Метою виробничої практики є поглиблення теоретичних знань, отриманих здобувачем вищої освіти при вивченні освітніх компонентів., конкретизація відомостей і набуття практичних навичок на основі вивчення досвіду роботи на підприємствах харчової галузі та в закладах ресторанного господарства.

Перед виробничої практикою визначені наступні завдання:

- забезпечити систему знань з теорії та методології організації санітарного режиму та забезпечення санітарно-гігієнічних вимог на підприємствах харчової промисловості та згідно з вимогами державного санітарного законодавства;

- використовувати знання в харчовій промисловості з контролю якості та безпечності харчових продуктів;

- набути знання і вміння для вишукування і обґрунтування ефективних шляхів розвитку галузей переробної промисловості на шляху до безпечної продукції;

- ознайомити з теорією основних процесів, принципів будови технологічного обладнання для здійснення різноманітних технологічних процесів.

- орієнтуватися в стандартах Європейського Союзу та змінах законодавства України, які стосуються показників якості та безпечності харчових продуктів;

- володіти сучасними методами та методиками визначення органолептичних, фізико-хімічних та показників безпеки;

- організовувати порівняльну характеристику якості виготовленої продукції конкурентів;

- захищати споживача від неякісної харчової продукції галузі.

Базою проведення практики можуть бути підприємства харчової промисловості та заклади ресторанного господарства будь-якої форми власності та організаційно-правової форми. Базис практики можуть визначатися як кафедра, так і обиратися здобувачами вищої освіти самостійно. При цьому має виконуватись ряд вимог:

- база практики повинна відповідати напряму підготовки (підприємства харчової промисловості, заклади ресторанного господарства);

- база практики повинна бути забезпечена кваліфікованим персоналом, який може забезпечити належне керівництво практикою здобувачів вищої освіти;

- на базі практики повинні бути створені безпечні умови праці та можливість надання здобувачам вищої освіти під час практики робочих місць;

- має бути можливість забезпечення студентів-практикантів необхідною робочою (інформаційною, технологічною) документацією для виконання програми практики.

Основою для затвердження бази практики є належним чином оформлений договір про проведення практики здобувачів вищої освіти.

Керівник практики від підприємства затверджується наказом по підприємству-базі практики.

Перед виїздом на практику здобувачі вищої освіти забезпечуються такими видами документів: договором на практику, робочою програмою практики, щоденником, індивідуальним завданням.

На практиці здобувачі вищої освіти можуть бути зараховані на штатні посади, якщо робота цієї посади відповідає програмі практики. Робочий час визначається відповідно до діючого на підприємстві внутрішнього розпорядку і режиму роботи. Консультації на базах практики проводяться в робочий час, а в навчальних закладах – в неробочий час практиканта.

Відомості про підприємство здобувач вищої освіти одержує шляхом особистих спостережень, вивчення документації, під час бесід з керівниками практики та фахівцями виробництва з технологічних, організаційних, економічних та інших питань.

Здобувачі освітнього ступеня «бакалавр» при походженні виробничої практики зобов'язані:

- до початку практики отримати від керівника практики від ВТЕІ ДТЕУ консультацію щодо порядку проходження практики і оформлення всіх необхідних документів;

- своєчасно прибути на базу практики, оформити прибуття в щоденнику і приступити до виробничих обов'язків під керівництвом висококваліфікованого працівника підприємства харчової промисловості;

- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників;

- вивчити і суворо дотримуватися режиму праці, правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
 - нести відповідальність за виконану роботу;
 - поетапно прописувати результати проходження практики у письмовому звіті;
 - у повному обсязі відпрацювати термін передбачений для проходження практики згідно з навчальним планом;
 - своєчасно оформити звітну документацію та отримати залік з практики.
- До обов'язків керівників практики від кафедри входять:
- проведення інструктажу щодо проходження виробничої практики;
 - забезпечення здобувачів вищої освіти робочими програмами практики, індивідуальними завданнями, необхідними методичними матеріалами;
 - регулярне проведення консультації здобувачів вищої освіти на місцях практики та в інституті;
 - контроль виконання програми практики та індивідуального завдання, дотримання трудової дисципліни.

Інформація керівників про хід виробничої практики систематично розглядається на засіданнях кафедри.

Керівник практики від підприємства зобов'язаний:

- організувати робоче місце і створити необхідні умови для проходження практики;
- забезпечити здобувачів вищої освіти необхідною інформацією, документами, нормативними та іншими матеріалами з питань організації та регулювання господарської діяльності підприємства;
- залучати студентів-практикантів до активної участі в поточній роботі з урахуванням календарного плану виконання програми практики та індивідуального завдання.
- сприяти здобувачам вищої освіти, які проходять практику, у використанні необхідної документації;
- контролювати дотримування здобувачами вищої освіти, які проходять практику, правил внутрішнього розпорядку;
- контролювати дотримання Кодексу законів про працю України;
- виставляти оцінку роботи здобувача вищої освіти за результатами проходження практики.

Результатом проходження виробничої практики для здобувачів вищої освіти ОС «бакалавр» спеціальності G13 Харчові технології є формування комплексу компетентностей:

- **інтегральна компетентність:** здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

- загальні компетентності:

К 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

К 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

К 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

К 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

К 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

К 14¹ Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності. корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.

- спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

К 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

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

Програмні результати навчання здобувачів з виробничої практики є наступними:

ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

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

ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПР 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності

Формою звітності здобувачів вищої освіти за результатами проходження практики є складання звіту, що здійснюється за наявності:

– щоденника, відповідним чином оформленого та підписаного безпосереднім керівником від бази практики, з відгуком і оцінкою роботи практиканта на підприємстві / в закладі;

– досконалого володіння інформацією про виконання програми практики;

Залік з практики складається здобувачем вищої освіти за наявності позитивного висновку керівника практики на базі практики.

Викладач-керівник практики приймає залік у здобувача відповідно до діючої у ВТЕІ ДТЕУ системи оцінювання знань здобувачів вищої освіти, на базах практики протягом останніх 3-х днів або не пізніше 3-го робочого дня після завершення практики за графіком, складеним деканатом. Оцінка за практику заноситься у відомість підсумкового контролю знань та до індивідуального плану за підписом викладача-керівника практики.

Здобувач вищої освіти, який не виконав програму практики або не встиг скласти залік у визначені терміни без поважних причин, буде відрахований з інституту.

Здобувачу вищої освіти, який не виконав програму практики з поважних причин, може бути надано право проходження практики повторно за індивідуальним графіком з дозволу директора за поданням декана факультету.

Здобувач, який повторно отримав незадовільну оцінку з практики, буде відрахований з інституту.

Критерії оцінювання проходження здобувачами вищої освіти виробничої практики.

Критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти виробничої практики може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом проходження практики. Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали (табл. 1.1).

Таблиця 1.1 – Критерії оцінювання проходження здобувачами вищої освіти виробничої практики

Рівні компетентності	За шкалою ДТЕУ	Критерії оцінювання
1	2	3
Високий (дослідницький)	90-100	Здобувач вищої освіти повністю виконав програму практики; логічно мислить і будує відповідь, вільно використовує набуті теоретичні знання для аналізу практичного матеріалу; відгук керівника практики від підприємства – бази практики відмінний; щоденник практики оформлений належним чином.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Здобувач вищої освіти аргументовано викладає матеріал; має практичні навички; виконав програму практики, але мають місце незначні похибки і зауваження; відгук керівника практики від підприємства – бази практики позитивний; щоденник практики оформлений належним чином.
	75-81	Здобувач вищої освіти виконав програму практики; демонструє всебічні систематичні і глибокі знання

		матеріалу; вміє використовувати на практиці здобуті знання та вміння; має позитивну характеристику від керівника практики на підприємстві – базі практики; щоденник практики оформлений згідно вимог.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Здобувач вищої освіти виконав програму практики, володіє базовими знаннями та спеціальним термінологічним інструментарієм, має окремі, дещо несистематизовані навички оцінки діяльності підприємства; відгук керівника практики від підприємства – бази практики містить зауваження; щоденник практики оформлений з окремими недоліками.
	60-68	Здобувач вищої освіти виконав програму практики; володіє окремими базовими знаннями та спеціальним термінологічним інструментарієм; має дещо несистематизовані навички оцінки діяльності підприємства; відгук керівника практики від підприємства – бази практики містить зауваження; щоденник практики оформлений з деякими недоліками.
Низький (фрагментарний)	35-59	Здобувач вищої освіти частково виконав програму практики; володіє поверховими та неглибокими знаннями, лише окремими категоріями понятійного матеріалу; одним чи двома методами оцінки діяльності підприємства; відгук керівника практики від підприємства – бази практики містить зауваження; щоденник практики оформлений зі значними недоліками.
	1-34	Здобувач вищої освіти не виконав програму практики; володіє поверховими знаннями; знає небагато базових категорій; не володіє методами оцінки діяльності підприємства; відгук керівника практики від підприємства – бази практики містить зауваження; щоденник практики оформлений з порушенням існуючих вимог

2. ЗМІСТ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Проходження виробничої практики здійснюється за календарним планом, зафіксованим у щоденнику студента-практиканта і затвердженим керівником практики від інституту. Для виконання робочої програми практики рекомендується дотримуватися строків, визначених в нижче наведеному календарному плані.

Наведений календарний план є орієнтовним. В конкретних умовах терміни виконання окремих етапів практики можуть змінюватися в залежності від типу і функцій, що виконують підприємства, кількості структурних підрозділів в них. Загальна кількість тижнів виконання цієї чи іншої частини практики є постійною і змінюється тільки в разі змін у навчальних робочих планах з фаху.

Календарний план проходження виробничої практики на підприємстві

№ з/п	Зміст роботи	Кількість робочих днів
1	Оформлення на практику і знайомство з підприємством. Інструктаж по техніці безпеки	2
2	Ознайомлення з базою практики як суб'єктом виробничої та підприємницької діяльності	2
3	Ознайомлення з нормативною документацією на сировину та готову продукцію	4
4	Ознайомлення з санітарно-гігієнічними вимогами до бази практики	4
5	Ознайомлення зі структурою та виробничими процесами бази практики	3
6	Ознайомлення з технологічним обладнанням, приладами та устаткуванням бази практики	4
7	Оформлення звіту	1
Разом		20

Зміст практики

1. Оформлення на практику і знайомство з підприємством. Інструктаж по техніці безпеки

Перед початком практики здобувач вищої освіти знайомиться з керівником практики від підприємства, правилами внутрішнього трудового розпорядку і своїм графіком виходу на практику, проходить інструктаж з охорони праці, безпеки життєдіяльності, пожежної безпеки, основ санітарії та гігієни. На період проходження практики, на основі наказу по підприємству-базі практики, за здобувачем вищої освіти закріплюється керівник від бази практики.

2. Ознайомлення з базою практики як суб'єктом виробничої та підприємницької діяльності

Ознайомитися та оволодіти інформацією щодо: типу підприємства; розташування, режиму роботи; форми власності, статусу підприємства за розміром; організаційно-правової форми; установчих документів (статут та інших); ліцензій на право здійснення даного виду діяльності; матеріально-технічної база підприємства.

3. Ознайомлення з нормативною документацією на сировину та готову продукцію

Ознайомитися з вхідним контролем якості продукції. Вивчити нормативну документацію на сировину і допоміжні матеріали. Ознайомитися з методи оцінки і контролю якості продукції. Ознайомитися з організацією технологічних процесів.

Ознайомитися з завданнями, функціями і діяльністю служб контролю якості підприємства. Ознайомитися з функціональним складом служби контролю якості. Контроль дотримання технологічної дисципліни у виробництві. Ознайомитися з потоками і та контактами сирих та готових продуктів. Вивчити організацію контролю якості продукції на підприємстві.

Ознайомитися з внутрішньовиробничими, позавиробничими і непродуктивними витратами і втратами при незадовільному контролі якості.

Вивчити характеристику основних показників якості харчової продукції.

4. Ознайомлення з санітарно-гігієнічними вимогами до бази практики

Вивчити вимоги до санітарного режиму на підприємствах харчової промисловості та ресторанного господарства, утримання виробничих, підсобних, торговельних та побутових приміщень, прибирання території та приміщень, збору, вивезення, миття та знезаражування обладнання, інвентарю, посуду, дотримання персоналом правил особистої гігієни.

Ознайомитися із санітарно-гігієнічними вимогами до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари, пакувальних матеріалів. Санітарна характеристика матеріалів і конструкцій механічного й технологічного обладнання. Санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалів і зберігання інвентарю, посуду, пакувальних матеріалів, тари; нормативні документи, що визначають вимоги до полімерних матеріалів.

5. Ознайомлення зі структурою та виробничими процесами бази практики

Вивчити організаційну структуру управління підприємством. Ознайомитися з потужністю підприємства та асортиментом продукції. Надати характеристику основному виробництву. Вивчити взаємозв'язок між основним та допоміжним виробництвом. Ознайомитися з генеральним планом підприємства, планом виробничих цехів із розміщенням устаткування в них, з зазначенням рухів потоків сировини, напівфабрикатів та готової продукції та вільної тари.

6. Ознайомлення з технологічним обладнанням, приладами та устаткуванням бази практики

Ознайомитись з інженерно-технічною службою бази практики. Ознайомитися з виробничими та технологічними процесами підприємства. Вивчити основні вимоги до апаратів: технологічні, експлуатаційні, конструктивні, економічні, енергетичні та матеріали, з яких виготовлені апарати.

7. Оформлення звіту

Оформити звітність (щоденник) за результатами проходження практики. Щоденник, подається у встановлений термін керівнику практики від інституту для перевірки і допуску до захисту.

3. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну практики здобувачі звітують про результати виконання програми практики. До захисту практики допускаються лише ті здобувачі, які виконали програму практики у відповідності з календарним планом, та заповнили щоденник, який є формою звітності.

Заповнений щоденник подається у встановлений термін керівнику практики від інституту для перевірки і допуску до захисту.

Письмова рецензія керівника практики від кафедри заноситься до щоденника практиканта.

При складанні заліку за результатом проходження виробничої практики здобувач вищої освіти зобов'язаний досконало володіти інформацією щодо сучасних методів та форм організації діяльності та праці, закріплення та поглиблення теоретичних знань з організації роботи підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства; збору матеріалів для виконання навчально-дослідних завдань, використання професійних вмінь та навичок щодо прийняття самостійних рішень під час професійної діяльності в реальних виробничих умовах.

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основні джерела

1. Бойко В. С., Самойчук К. О., та ін. Процеси і апарати. Механічні та гідромеханічні процеси: Підручник. Київ : ПрофКнига, 2021. 468 с. URL: <http://elar.tsatu.edu.ua/handle/123456789/14736>

2. Головка М. П., Власенко І. Г., Головка Т. М., Семко Т. В. Гігієна та санітарія переробних підприємств: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2022. 222с.

3. Дишкантюк О. Мікробіологія. : навч. посіб. Одеса: Міжнар. гуманітар. ун-т, 2025. 280 с. URL: <https://dspace.onua.edu.ua/server/api/core/bitstreams/c0ed0302-fe5e-4448-9285-9faba57f9c13/content>

4. Кирилів Я. І., Яців М. М., Гаврилюк О. Я. Безпечність та якість харчових продуктів : навч. посіб. Львів : ЛНАУ, 2021. 276 с. URL: https://repository.lnau.edu.ua/xmlui/handle/123456789/1023?utm_source=chatgpt.com

5. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Кравченко М. Ф. та ін. Безпечність харчових продуктів : підручник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. 512 с. URL: https://knu.edu.ua/file/NjY4NQ==/d2e9b45e6e3f5a52bdfc0c9e89bfa4d3.pdf?utm_source=chatgpt.com

6. Марценюк О. С. Мельник Л. М. Процеси і апарати харчових виробництв: підручник. Київ: НУХТ, 2011. 407 с. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3863>.

7. Мороз І. А., Гулай О. І., Шемет В. Я. Харчова хімія: навч. посіб. Луцьк : Луцький національний технічний університет, 2022. 236 с. URL: https://lib.lntu.edu.ua/uk/147258369/11865?utm_source=chatgpt.com

8. Процеси і апарати харчових виробництв. Теплообмінні процеси: підручник. В. С. Бойко, К. О. Самойчук, В. Г. Тарасенко, О. П. Ломейко. Мелітополь, 2020. 300 с. URL: <http://elar.tsatu.edu.ua/bitstream/.pdf>

9. Пузік Л. М. Безпека продукції харчової галузі: навч.-метод. посіб. Харків: ДБТУ, 2024. 295 с. PDF. URL: <https://repo.btu.kharkov.ua/handle/123456789/4804>

10. Сухенко Ю.Г., Жеплінська М.М., Муштрук М.М. Процеси і апарати харчових виробництв. Лабораторний практикум: навч. посіб. / За ред. проф. Ю.Г. Сухенка. К. ЦП «КОМПРИНТ», 2018. 234 с. URL: <https://dglib.nubip.edu.ua/server/api/core/bitstreams/92491578-5589-4142-adb1-771d8008018a/content>

11. Тітомир Л. А., Власюк К. В., Кравченко Я. В. Управління якістю та безпекою харчових продуктів : навч.-метод. посіб. Одеса : Міжнародний гуманітарний університет, 2022. 287 с. URI: <https://hdl.handle.net/11300/28953>

12. Черевко О. І. Процеси і апарати харчових виробництв: лабораторний практикум. Харків : Світ Книг, 2020. 168 с.

Додаткові джерела

1. Заплетніков І. М., Мирончук В. Г., Кудрявцев В. М. *Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв : навч. посіб.* Київ : Центр учбової літератури, 2019. 342 с.
2. Зубар Н. М. Теоретичні основи харчових виробництв: підручник. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. 304 с.
3. Пешук Л. В. *Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі : підручник* Київ : Центр учбової літератури, 2020. 366 с.
4. Самілик М. М., Тищенко В. І., Болгова Н. В. та ін. *Технології харчових виробництв (сучасні аспекти): підручник.* Одеса: Астропринт, 2025. 340 с. URL: <https://fht.snau.edu.ua/wp-content/uploads/2026/02/>
5. Семко Т. В., Пахомська О. В. *Технологія харчових виробництв. Лабораторний практикум: навч. посіб.* Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 284 с.

Інтернет-ресурси

1. Drinks+. Gastronomy and Wine Portal. Журнал. URL: <https://drinks.ua/>
2. Ukrainian Food Journal. Журнал. URL: <https://ufj.nuft.edu.ua/index.html>
3. Державна санітарно-епідеміологічна служба України. URL: <https://regulation.gov.ua/catalogue/regulators/id27/functions>
4. Державні будівельні норми України. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1>
5. Державні санітарні норми і правила «Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу»: затв. наказом Міністерства охорони здоров'я України 08.04.2014 № 248. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0472-14#Text>
6. Законодавчі норми України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
7. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус». URL: <http://www.codexalimentarius.net>
8. Молоко і ферма. Журнал. URL: <https://milkua.info/uk/magazine/magazine>
9. Продукти харчові. Національний стандарт України. URL: http://www.gerelo.dp.ua/index/info_dstu_4518-2008.html
10. Сайт Верховної Ради України. URL: <https://rada.gov.ua>
11. Сайт лабораторії законодавчих ініціатив. URL: <http://www.parliament.org.ua>
12. Сайт правової системи «Нормативні акти України» URL: <http://www.nau.kiev.ua>
13. Система НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства. URL: https://kr.gov.ua/ua/news/pg/81019465863618_n/
14. Тваринництво та технології харчових продуктів. Журнал. URL: <https://animalscience.com.ua/uk/aims-and-scope>

15. Український журнал харчової науки. Журнал. URL :https://ukrfoodscience.nuft.edu.ua/?fbclid=IwAR2S2vLld8Q9XUqN5PcDpvHcG2tBXCllxyfXHgr5nfO06DbzpMw_0hhFN7s

16. Харчова наука і технологія. Журнал. URL: <https://fst.ontu.edu.ua/uk/site/page/journal>

17. Харчова промисловість. Журнал. URL: <https://nuft.edu.ua/naukova-diyalnist/naukovi-vydannya/zhurnal-xarchova-promislovisht>

18. Харчові технології. Журнали для вашого бізнесу. Журнал. URL : <https://harch.tech/>