

**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  
29.04.2024  
протокол № 05, п. 7

**ВВЕДЕНО В ДІЮ**  
Наказ від 29.04.2024 № 68

**ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА /  
PRACTICAL TRAINING**

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

Ступінь вищої освіти	«бакалавр»	/ bachelor
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»	/ Manufacturing and Technology
Спеціальність	181 «Харчові технології»	/ Food technologies
Освітня програма	Харчові технології	/Food technologies

**Розробники:** Крижак Лілія, кандидат технічних наук;  
Семко Тетяна, кандидат технічних наук, доцент.

**Гарант освітньої програми «Харчові технології»** - Крижак Лілія,  
кандидат технічних наук.

Обговорено та схвалено:  
на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від  
08.04.2024 пр. № 6;  
на засіданні вченої ради факультету торгівлі маркетингу та сфери  
обслуговування від 18.04.2024 р. пр. № 3.

**Рецензенти:** Фіалковська Лариса, кандидат технічних наук, доцент;  
Адамлюк Олена, комерційний директор ПП «Еко-Молпродукт».

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

Підп. до друку 03.05.2024 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний  
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 0,93.  
Обл.-вид. арк. 0,76. Тираж 2. Зам. № 112.

---

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

## 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Практична підготовка здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» є основною і обов'язковою складовою частиною освітньо-професійної програми. Виробнича практика спрямована на опанування здобувачами вищої освіти сучасних методів та форм організації праці у сфері їх майбутньої професійної діяльності, формування професійних вмінь та навичок, які допоможуть у прийнятті самостійних рішень при проходженні практики та під час самостійної роботи в сучасних умовах.

Навчальним планом підготовки здобувачів вищої освіти ОС «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» передбачена виробнича практика, яка для денної форми навчання становить 4 тижні (180 год. / 6 кредитів).

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

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 проведення практики здобувачів вищої освіти ВТЕІ ДТЕУ (№35 від 07.02.2022).

Зміст практики і послідовність її виконання визначається наскрізною програмою практики здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності «Харчові технології».

Базою проведення практики можуть бути підприємства харчової промисловості та заклади ресторанного господарства будь-якої форми власності та організаційно-правової форми. Бази практики можуть визначатися як кафедрами, 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 створенні 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.

Основною для затвердження бази практики є належним чином оформлений паспорт підприємства та 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: направленням 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.

Формою звітності здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» за результатами проходження практики є складання заліку за наявності:

- відповідним чином оформленого щоденника, підписаного з відгуком і оцінкою роботи здобувача вищої освіти під час виконання програми практики безпосереднім керівником від бази практики;

- досконалого володіння інформацією про виконання всіх розділів програми практики та індивідуального завдання та здатності робити висновки і пропозиції. Зокрема, здобувач вищої освіти повинен знати всі нормативні вимоги щодо організації виробничих процесів на підприємствах харчової галузі та в закладах ресторанного господарства, оцінити відповідність фактичного стану виробничих процесів бази практики нормативам.

Метою виробничої практики є поглиблення теоретичних знань, отриманих здобувачем вищої освіти при вивченні навчальних дисциплін, конкретизація відомостей і набуття практичних навичок на основі вивчення досвіду роботи на підприємствах харчової галузі та ресторанного бізнесу.

Основними завданнями виробничої практики є:

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

- використовувати знання в харчовій промисловості з контролю;

- 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;

- організувати порівняльну характеристику якості виготовленої продукції конкурентів;

- захищати споживача від неякісної харчової продукції галузі.

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 дотримання 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 181 «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:**

- К1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- К2. 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.

**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 полягають:

ПР1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПР11. 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 заліку, що здійснюється за наявності:

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

– 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 деканату. Оцінка за практику заноситься у відомість підсумкового контролю знань та до залікової книжки за підписом викладача-керівника практики.

Здобувач вищої освіти, який не виконав програму практики або не встиг скласти залік у визначені терміни без поважних причин, за поданням кафедри відраховується з ВТЕІ ДТЕУ.

Здобувачу освітнього ступеня «бакалавр», 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, відраховується з ВТЕІ ДТЕУ.

Таблиця 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.

Продовження таблиці 1

1	2	3
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 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 нижченаведеному календарному робочому 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 тієї чи іншої частини практики є постійною і змінюється тільки в разі змін у навчальних робочих планах з фаху.

*Метою виробничої практики є закріплення, розширення та поглиблення теоретичних знань, отриманих здобувачем вищої освіти при вивченні навчальних дисциплін, конкретизація відомостей і набуття практичних навичок на основі вивчення досвіду роботи підприємств харчової галузі та ресторанного господарства.*

### *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 технологічних обладнанням, приладами та устаткування 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 розпорядку і своїм графіком виходу на роботу. Проходить інструктаж з протипожежної безпеки і техніки 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.

Ознайомитися з правилами внутрішнього трудового розпорядку з правилами техніки безпеки, охорони праці і виробничої санітарії.

## *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.

## *3. 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.

## *4. Ознайомлення з виробничо-торгівельною структурою підприємства*

Виявити виробничу структуру підприємства, архітектурно-планувальне рішення. Планувальне рішення виробничих, складських, адміністративно-побутових приміщень, їх обладнання. Архітектурно-планувальне рішення виробничих підрозділів.

Ознайомитись з інженерно-технічним обладнанням будівель, його експлуатацією і ремонтом, схемою водопостачання, протипожежного водопроводу, каналізацією, гарячим водопостачанням, опалюванням. Ознайомитися з системою огляду і ремонту будівель.

*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 технологічних обладнанням, приладами та устаткування 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 апаратів.

*7. Оформлення звіту*

Оформити звітність (щоденник) за результатами проходження практики. Щоденник, подається у встановлений термін (не пізніше ніж за 3 дні до закінчення практики) керівнику практики від вищого навчального закладу для перевірки і допуску до захисту.

### **3. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ**

Після закінчення терміну практики здобувачі звітують про результати виконання програми практики. До захисту практики допускають лише здобувачів, які виконали програму практики у відповідності з календарним планом, виконали всі завдання, заповнили щоденник.

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.

Формою звітності здобувачів за результатами проходження виробничої практики є заповнення щоденника, який подається у встановлений термін (не пізніше ніж за 3 дні до закінчення практики) керівнику практики від вищого навчального закладу для перевірки і допуску до захисту.

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. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т. В. Гігієна та санітарія переробних підприємств: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2022. 222с.
2. Семко Т.В., Пахомська О.В. Технологія харчових виробництв. Лабораторний практикум: навч. посіб. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 284 с.
3. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми: Університетська книга, 2015. 399 с.
4. Доценко В.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Київ: Кондор, 2021. 292 с.
5. Давидова О.Ю., Сегеда І.В., Колонтаєвський О.П. Гігієна і санітарія в галузі: конспект лекцій. Харків нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 38 с.
6. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Павоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2019. 411 с.
7. Кузьмін О.В., Ісаєнко В.М. Харчова та санітарна токсикологія : навч. посіб. Херсон: Олді-плюс, 2020. 556.
8. Гапонюк О. І. та ін. Технологічне обладнання борошномельних і круп'яних підприємств. Херсон : Олді-плюс, 2018. 752 с.
9. Гончаренко, Г. М., Дуб В. В., Гончаренко В. В. Технологічне обладнання консервних та овочепереробних виробництв : довідник. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 304 с.
10. Гнітько С. М. та ін. Технологічні машини: підручник. Харків. 2020. 258 с.
11. Гладушняк О. К. Технологічне обладнання консервних заводів: підручник. Херсон : Грінь Д. С., 2015. 348 с.
12. Єресько Г. О., Шинкарик М. М., Ворощук В. Я. Технологічне обладнання молочних виробництв: підручник. Київ : ІНК ОС, 2007. 344 с.
13. Лисовенко О. Т., Руденко-Грицюк О. А., Литовченко І. М. Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв: підруч. Київ : Наукова думка, 2000. 283 с.
14. 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.
15. Кравченко Т. В., Попова Н. М., Філімонова І. А. Технологічне обладнання харчової галузі. Умань : ФОП Жовтий О. О., 2016. 145 с.
16. Олабоді О. В. Обладнання харчових та переробних виробництв: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід. Київ, 2020. 247 с.

17. Поперечний А. М., Потапов В. О., Корнійчук В. Г. *Моделювання процесів та обладнання харчових виробництв: підручник*. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 312 с.

18. Пешук, Л. В. *Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі: підручник* Київ: Центр учбової літератури, 2020. 366 с.

19. Петько В. Ф., Гапонюк О. І., Петько Є. Ф., Ульяницький А. В. *Технологічне устаткування хлібопекарського, макаронного і кондитерського виробництва: підручник / за ред. О. І. Гапонюка*. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 432 с.

20. Самойчук К. О. *Основи розрахунку та конструювання обладнання переробних і харчових виробництв: підручник*. 2020. Мелітополь: Видавничий будинок «ММД». 428 с.

21. Черевко О. І. Поперечний А. М. *Процеси і апарати харчових виробництв: підручник, 2-е видання, доп. та випр.* Харків: Світ Книг, 2019. 496 с.

22. Черевко О. І. та ін. *Процеси і апарати харчових виробництв: лабораторний практикум*. Харків: Світ Книг, 2020. 168 с.

#### **Додаткові джерела**

1. Кравченко Т.Ф., Черевко І.В. *Гігієна та санітарія в галузі: конспект лекцій*. Любешів, 2020. 40 с.

2. Євлаш В. В. *Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навчальний посібник*. Харків: ХДУХТ, 2019. 246 с.

3. Гуць В. С., Коваль О. А., Русавська В. А. *Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів: підручник*. Київ: ЛіраК, 2019. 568 с.

4. Кравченко Т. В., Попова Н. М. *Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: навчальний посібник*. Умань: ФОП Жовтий О.О., 2017. 273 с.

5. Друзюк В., Теребушко Р., Хохлов Ю. *Стан та перспективи розвитку процесів оцінювання відповідності технологічного обладнання для харчової промисловості. Стандартизація, сертифікація, якість*. 2009. №3. С. 25–27.

6. Маслов, Ю. *Кондитерські стрічкові печі. Хлібний і кондитерський бізнес*. К. 2021. № 8. С. 34-35.

7. Ростовський, В. С., Новікова О. В. *Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб.* Київ: Ліра-К, 2010. 574 с.

8. Сухенко В. Ю., Сухенко Ю. Г., Муштрук М. М. *Показники надійності обладнання харчових виробництв. Стандартизація, сертифікація, якість*. 2016. № 4. С. 12–16.

9. Бойко В. С., Самойчук К. О., та ін. *Процеси і апарати. Механічні та гідромеханічні процеси: Підручник*. Київ: ПрофКнига, 2021. 468 с.

10. Плячук Л.Д., Гурець Л.Л. *Процеси та апарати природоохоронних технологій. Теоретичні основи*. Суми. 2023. 270 с.

11. Заплетніков І. М., Мирончук В. Г., Кудрявцев В. М. *Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв : навч. посіб. Київ : [Кафедра, Центр учбової літератури], 2012. 344 с.*

12. Друзюк В., Теребушко Р., Хохлов Ю. *Стан та перспективи розвитку процесів оцінювання відповідності технологічного обладнання для харчової промисловості. Стандартизація, сертифікація, якість. 2009. №3. С. 25–27.*

13. *Економічна лінія устаткування по нарізці й упакуванню хліба й хлібобулочних виробів для середніх та маленьких пекарень. Хлібний і кондитерський бізнес. 2021. № 10. С. 40-41.*

14. Сухенко В. Ю., Сухенко Ю. Г., Муштрук М. М. *Показники надійності обладнання харчових виробництв. Стандартизація, сертифікація, якість. 2016. № 4. С. 12–16.*

### **Періодичні видання**

1. «Зерно і хліб».
2. «Харчова промисловість».
3. «Пекарня та кондитерська».
4. «Хлібний та кондитерський бізнес».
5. «М'ясний бізнес».
6. «Харчовик».
7. «Молочні технології».
8. «М'ясні технології».
9. «Пекарські та кондитерські технології».

### **Інтернет-ресурси**

1. Продукти харчові. Національний стандарт України. URL: [http://www.gereho.dp.ua/index/info\\_dstu\\_4518-2008.html](http://www.gereho.dp.ua/index/info_dstu_4518-2008.html).

2. Державні будівельні норми України. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1>.

3. Законодавчі норми України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>.

4. Система HACCP у закладах готельно-ресторанного господарства. URL: [https://kr.gov.ua/ua/news/pg/81019465863618\\_n/](https://kr.gov.ua/ua/news/pg/81019465863618_n/).

5. Державна санітарно-епідеміологічна служба України. URL: <https://regulation.gov.ua/catalogue/regulators/id27/functions>.

6. 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>.

7. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус». URL: <http://www.codexalimentarius.net>.

8. Сайт правової системи «Нормативні акти України» URL: <http://www.nau.kiev.ua>.

9. Сайт Верховної Ради України. URL: <https://rada.gov.ua>.
10. Сайт лабораторії законодавчих ініціатив. URL: <http://www.parliament.org.ua>.
11. 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>
12. Марценюк О.С. Процеси і апарати харчових виробництв : підручник / Марценюк О.С., Мельник Л.М. НУХТ. Київ : НУХТ, 2011. 407 с. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3863>.
13. Процеси і апарати харчових виробництв. Лабораторний практикум: навч. посібник / О.І. Черевко [та ін.]; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків : Світ книг, 2013. 168 с. URL: <http://lib-hduht.kh.ua/index.files/Page2185.htm>.
14. Сухенко Ю.Г., Жеплінська М.М., Муштрук М.М. Процеси і апарати харчових виробництв. Лабораторний практикум: [Навчальний посібник] / За ред. проф. Ю.Г. Сухенка. К. ЦП «КОМПРИНТ», 2018. 234 с. URL: <https://dglb.nubip.edu.ua/server/api/core/bitstreams/92491578-5589-4142-adb1-771d8008018a/content>