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
01.06.2026
протокол № 07, п. 7

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ від 01.06.2026 № 61

ВИРОБНИЧА (ПЕРЕДДИПЛОМНА) ПРАКТИКА /

PRE-DIPLOMA PRACTICAL TRAINING

РОБОЧА ПРОГРАМА

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

Вінниця 2026

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. № 5;
на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування 21.05.2026 р., пр. № 05.

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 15.06.2026 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,39.
Обл.-вид. арк. 0,87. Тираж 2. Зам. № 389.

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

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Виробнича (переддипломна) практика є завершальним етапом у практичній підготовці здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» та пов'язується з поглибленим вивченням підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства, ознайомленням безпосередньо на виробничих потужностях з виробничим процесом і технологічним циклом виробництва, відпрацюванням вмінь і навичок зі спеціальності.

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

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 (переддипломної) практики є закріплення, поглиблення та розширення теоретичних знань, набутих у процесі навчання, а також формування професійних компетентностей шляхом безпосередньої участі у виробничій, організаційній та дослідницькій діяльності підприємства харчової галузі / закладу ресторанного господарства.

Результатом проходження виробничої (переддипломної)т 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:**

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 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

К 7. Здатність працювати в команді.

К 8. Здатність працювати автономно.

К 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

К 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

К 14^1 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 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

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

К 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

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 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

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 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

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

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

ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

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 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

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

ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

Базою проведення виробничої (переддипломної) практики можуть бути підприємства харчової промисловості та заклади ресторанного господарства будь-якої форми власності та організаційно-правової форми. Бази практики можуть визначатися як кафедрою, так і обиратися здобувачами самостійно. При цьому має виконуватись ряд вимог:

1) база практики повинна відповідати напряму підготовки (підприємства харчової промисловості та заклади ресторанного господарства);

2) база практики повинна бути забезпечена кваліфікованим персоналом, який може забезпечити належне керівництво практикою здобувачів;

3) на базі практики повинні бути створенні безпечні умови праці та можливість надання здобувачам під час практики робочих місць;

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

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

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

Керівник практики від підприємства зобов’язаний:

- організувати робоче місце і створити необхідні умови для проходження практики;
- забезпечити здобувачів необхідною інформацією, документами, нормативними та іншими матеріалами з питань організації та регулювання господарської діяльності підприємства;
- залучати здобувачів-практикантів до активної участі в поточній роботі з урахуванням календарного плану виконання програми практики та індивідуального завдання.

До обов’язків керівника практики від інституту входять:

- проведення разом з деканатом інструктивних зборів здобувачів щодо проходження ними виробничої практики;
- забезпечення здобувачів необхідними методичними матеріалами;
- регулярне проведення консультації здобувачів на місцях практики та в інституті;

- контроль виконання програми практики та індивідуального завдання, дотримання трудової дисципліни.

Перед виїздом на практику здобувачі вищої освіти забезпечуються такими видами документів: договором на практику та щоденником.

На практиці здобувачі 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 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 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;
- 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 відображати результати проходження практики у щоденнику практики;
- у повному обсязі відпрацювати термін, що передбачений для проходження практики згідно з навчальним планом;
- своєчасно оформити звітну документацію та отримати залік з практики.

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 / 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 (репродуктив-ний)	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 (фрагментар-ний)	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 (ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ) ПРАКТИКИ

Проходження виробничої (переддипломної) практики здійснюється за календарним планом, зафіксованим у щоденнику студента-практиканта і затвердженим керівником практики від інституту. Для виконання 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 тієї чи іншої частини практики є постійною і змінюється тільки в разі змін у навчальних робочих планах з фаху.

Календарний план проходження виробничої (переддипломної) практики на підприємстві харчової промисловості / ресторанного господарства

№ з/п	Зміст роботи	Тижні проходження практики, год. на тиждень			
		1	2	3	4
1	Оформлення на практику і знайомство з підприємством. Інструктаж з техніки безпеки	15			
2	Ознайомлення з базою практики як суб'єктом виробничої та підприємницької діяльності	15			
3	Ознайомлення з санітарно-гігієнічними вимогами до бази практики		15		
4	Ознайомлення з виробничою структурою підприємства		15		
5	Ознайомлення з організацією виробничих процесів бази практики			30	
6	Ознайомлення з організацією управлінської та планово-економічної діяльності підприємства				30
7	Оформлення щоденника	15	15	15	15
8	Виконання індивідуального завдання за темою кваліфікаційної роботи				
Всього:		**45**	**45**	**45**	**45**

Зміст практики

1. Оформлення на практику і знайомство з підприємством. Інструктаж з техніки 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 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 виробничою структурою підприємства

Вивчити організаційну структуру підприємства. 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.

5. Ознайомлення з організацією виробничих процесів бази практики

Проаналізувати організаційну структуру управління підприємством, визначити недоліки та переваги. Надати характеристику основному виробництву, ознайомитися зі взаємозв'язком між основним та допоміжним виробництвом. Ознайомитися з план-схемою виробничих цехів та з розміщенням устаткування в них, з зазначенням рухів потоків сировини, напівфабрикатів та готової продукції та вільної тари. Проаналізувати асортимент і кількість продукції, що реалізується. Проаналізувати штатний розклад робітників виробництва та їх кваліфікаційний склад, права та обов'язки, ознайомитися з графіком виходу на роботу робітників виробництва і проаналізувати його; описати основні розділи щодо правил внутрішнього трудового розпорядку і техніки безпеки на підприємстві.

6. Ознайомлення з організацією управлінської та планово-економічної діяльності підприємства

Проаналізувати організаційну структуру управління підприємством, визначити недоліки та переваги, запропонувати основні напрямки її вдосконалення. Визначити вищий, середній і низовий рівні управління на

підприємстві та їх функціональне призначення. Охарактеризувати основні функції та методи управління підприємством. Проаналізувати організацію діловодства на підприємстві. Ознайомитись з штатним розкладом працівників та їх посадовими інструкціями. Дослідити систему підбору, розстановки та підготовки кадрів на підприємстві. Проаналізувати роботу менеджера, виявити недоліки в її організації та при необхідності її перепроектувати.

Ознайомитися з технологією складання експлуатаційної програми підприємства та набуття навиків її аналізу. Ознайомитися з технологією планування товарообігу підрозділів підприємства – бази практики. Ознайомитися з технологією планування матеріальних ресурсів. Ознайомитися з технологією планування трудових ресурсів підприємства та показників заробітної плати. Ознайомитися з технологією планування доходів, поточних витрат та прибутку на підприємстві. Показати розрахунки планового обсягу прибутку та планових показників рентабельності, що застосовуються на підприємстві.

7. Оформлення щоденника

Упродовж періоду проходження практики здобувачі вищої освіти повинні кожного дня робити записи у щоденнику практики, відповідно до календарного плану проходження практики та визначених завдань. По завершенню практики у щоденнику має залишити свій відгук керівник практики від закладу, у якому має відобразити оцінку здобувачеві вищої освіти за пройдену ним практику.

8. Виконання індивідуального завдання за темою кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота – це самостійне наукове дослідження, що синтезує підсумок теоретичної та практичної підготовки бакалаврів за певною спеціальністю. Ця робота є формою контролю набутих слухачем у процесі навчання інтегрованих умінь, знань, навичок, які необхідні для самостійної творчої наукової та професійної діяльності.

Кваліфікаційна робота – кваліфікаційне самостійне дослідження, що виконує студент при завершенні навчання за освітньою програмою ВТЕІ ДТЕУ; призначене для об’єктивного контролю ступеня сформованості компетентностей в обраній галузі професійної діяльності, які зазначені в стандартах вищої освіти ВТЕІ ДТЕУ освітнього ступеня «бакалавр».

Кваліфікаційна робота виконується відповідно до календарного графіку підготовки кваліфікаційних робіт, що складається випускною кафедрою, затверджується завідувачем кафедри, деканом та розміщується на інформаційних ресурсах кафедри.

Для якісного виконання кваліфікаційної роботи у визначений строк потрібно враховувати складність процесу її написання.

Упродовж періоду проходження практики здобувачі вищої освіти повинні працювати над виконанням індивідуального завдання (у рамках другого розділу кваліфікаційної роботи) та на захист практики представити його виконаних у повному обсязі, відповідно до вимог.

3. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ВИРОБНИЧОЇ (ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ) 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 (додаток А).

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 (переддипломної) 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 / 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.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основні джерела:

1. Валуйко Г. Г., Домарецький В. А., Загоруйко В. О. Технологія вина : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2023. 592 с.
2. Гніцевич В. А. Харчові технології : підручн. Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2024. 336 с.
3. Гніцевич В. А., Никифоров Р. П., Слащева А. В. Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 267с.
4. Гніцевич В. А. Харчові технології. Технологія продуктів тваринного походження : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 246 с.
5. *Головко М. П., Власенко І. Г., Головко Т. В., Семко Т. В. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементами НАССР: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2021. 404 с.*
6. *Головко М. П., Власенко І. Г., Головко Т. В., Семко Т. В. Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2021. 289 с.*
7. Губеня В. О., Люлька О. М. Основи автоматичного проектування: навч. посіб. НУХТ. Київ: Кондор, 2021. 172 с.
8. Зубар Н. М. Теоретичні основи харчових виробництв : підруч. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. 304 с.
9. Контроль якості харчової продукції: електронний навчальний курс. URL: https://vspkhp.lcloud.in.ua/ebook/1198
10. Лозова Т. М., Сирохман І. В. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі : підручник. Львів : Растр-7, 2018. 400 с. URL: https://catalog.lounb.org.ua/bib/414156
11. Мережко Н. В., Осієвська В. В., Мотузка Ю. М. Управління якістю: підручник. Київ : КНТЕУ, 2021. 328 с. URL: https://ur.knute.edu.ua/items/13219eae-e714-49da-ab35-eb8e42feb7af
12. Лапицька Н. В. Технологія напоїв, екстрактів та концентратів : навч. посіб. Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2021. 217 с.
13. Лисюк Г. М. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб. Суми: Університетська книга, 2025. 466 с.
14. Максимець О. Б., Максимець В. Л. Технології кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки): навч. посіб. Київ : Видавець ФО-П Піча Ю.В., 2021, 168 с.
15. Савченко О. А., Грек О. В. Загальні технології харчових виробництв: навч. посіб. Нац. Ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ: Компринт, 2020. 277 с.
16. *Семко Т., Власенко І., Іваніщева О. НАССР в харчових технологіях: навч. посіб. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2024. 245 с.*
17. *Семко Т., Пахомська О. Технології харчових виробництв : лабораторний практикум. Вінниця: РВВ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 284 с.*
18. Сирохман І. В., Гирка О. І., Калимон М. В. Безпечність і якість харчових продуктів (проблеми сьогодення): підручник. Львів : ЛТЕУ, 2019. 396 с. URL: https://catalog.lounb.org.ua/bib/413603
19. Технології харчових виробництв: навч. посіб. / О. Р. Михайлицька, І. М. Деркач, Н. Б. Сливка та ін. ; Львів. нац. ун-т вет. медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького. Львів, 2021. 214 с.

20. Харчові технології: навч. посіб. у 2 ч. Ч. 2 / Ф. В. Перцевой, Н. В. Камсулі О.Б. Дроменко та ін.; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків : ХДУХТ, 2020. 208 с.

21. 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

Додаткові джерела:

1. Артамонова М.В, Шидакова-Каменюка О.Г. Технологічні розрахунки та контроль безпеки у хлібопекарському, макаронному, кондитерському та харчоконцентратному виробництві: навч. посіб. Харків : ДБТУ, 2022. 173 с.

2. Берник І. М., Фаріонік Т. В., Новгородська Н. В. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринного і рослинного походження : навч. посіб. Вінниця : Видавничий центр ВНАУ, 2020. 232 с.

3. Божок О. Аналіз технологічних рішень для оптимізації рецептур безглютенової продукції функціонального призначення. *Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry*. 2025 (3 (17). С. 11-16. URL : https://www.journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/190

4. Божок О. С., Іваніщева О. А. Аналіз технології виробництва та удосконалення варено-копчених ковбас. *Наука і техніка сьогодні*. 2025. № 10 (51). URL : https://perspectives.pp.ua/index.php/nts/article/view/30803

5. Віннікова Л. Г. Безпечність і якість м'ясних продуктів в сучасних та майбутніх технологіях : монографія. Київ : Освіта України, 2021.148 с.

6. Власенко І. Г., Семко Т. В., Іваніщева О. А. Технологія кисломолочного напою з вторинної молочної сировини. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. 2022. Вип. 12. Т. 2. 13 с. URL : https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/article/view/320

7. Інноваційні технології харчових виробництв: метод. вказівки до виконання лабор. робіт / уклад.: Ж. В. Замай, С. Д. Цибуля. Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. 23 с.

8. Крижак Л., Божок О., Калініна Г. Дослідження особливостей використання нетрадиційної сировини у технології виробництва сиров'ялених ковбас. *Science for modern man: Innovative technology, Transport development, Physics and mathematics, Agriculture, Biology and Ecology, Medicine* : моногpаф. Серія «European Science». 2025. Book 36. Part 2. С. 43–59.

9. Крижак Л. М., Іваніщева О. А. Роль стартових культур у виробництві сиров'ялених ковбас. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. 2024. Вип. 24. Том 2. С. 238–250. URL: https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/article/view/829

10. Семко Т.В. Регіональні особливості подільського короваю. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України :* зб. наук. пр. XIII Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця-Луцьк, 14-16 травня 2025 р.). Вінниця: ВТЕІ ДТЕУ, 2025. Ч 2. С. 238-246.

11. Семко Т.В. Вплив комбінації спецій на органолептичні та фізико-хімічні властивості сиру типу Рікота. *Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку* : зб. наук. пр. III Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Вінниця, 16 жовтня 2025 р.). Вінниця: ВТЕІ ДТЕУ, 2025. С. 587-596

12. Семко Т.В., Іваніщева О.А., Пахомська О.В., Гаспарян А. Створення «вінницької» солі шляхом внесення рослинної сировини дикоросів з використанням інноваційного обладнання. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету*. 2024. Вип. 24. Том 1. URL : https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/visnik/article/view/787

13. Товажнянський Л. Л., Бухкало С. І., Капустенко П. О. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах: підручн. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 832 с.

14. Фіалковська Л.В., Божок О.С. Технологія виробництва сиров'ялених ковбас. *Наука і техніка сьогодні*. 2025. №11 (52) С. 2849-2860. URL: https://perspectives.pp.ua/index.php/nts/article/view/32570

15. Харчова хімія: навч. посіб. / І. А. Мороз, О. І. Гулай, В. Я. Шемет; Луцьк. нац. техн. ун-т. Луцьк : ІВВ ЛНТУ, 2022. 236 с.

16. Харчові технології. Практикум : навч. посіб. / О. В. Самохвалова, М. В. Артамонова, Г. В. Степанькова та ін. ; Держ. біотехнолог. ун-т України. Вид. 2-ге, перероб. і допов. Харків : ДБТУ, 2023. 417 с.

17. Vlasenko I., Bandura V., Semko T., Fialkovska L., Ivanishcheva O., Palamarchuk V. Innovative approaches to the development of a new sour milk product. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences*. 2021. Vol. 15. Pp. 970–981. URL: https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1688

18. Semko T., Ivanishcheva O., Pakhomska O., Yudina T. Development and quality control of craft breads. *Scifood.* 2025. Vol. 19 (1) Pp. 501-519. URL: https://scifood.eu/journal/index.php/1/issue/view/1

19. Semko T., Palamarchuk V., Ivanishcheva O., Vasylyshyna O., Andrusenko N., Kryzhak L., Pahomska O., Solomon A. The production of the innovative craft cheese «Anchan». *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences.* Vol. 16. 2022. Pp. 705-720. URL: https://potravinarstvo.com/journal1/index.php/potravinarstvo/article/view/1778/ 2151

20. Semko T. Serdiuk M., Kolisnychenko T., Bandura V., Sefikhanova K., Opanashcuk Yu., Improvement of gluten-free granola production technology in the restaurant segment. *Collective monograph «Innovative approaches in food processing and* sustainability». Chapter 1. Tallinn, Estonia. 2025. Scientific Route OÜ. Pp. 4-30. URL: https://monograph.route.ee/rout/catalog/book/978-9908-9706-2-2.ch1

Інтернет-джерела:

1. Тваринництво та технології харчових продуктів. Журнал. URL: https://animalscience.com.ua/uk/aims-and-scope

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

3. Харчова промисловість. Журнал. URL: https://nuft.edu.ua/naukova-diyalnist/naukovi-vydannya/zhurnal-xarchova-promislovist

4. Харчові технології. Журнали для вашого бізнесу. Журнал. URL : https://harch.tech/

5. Український журнал харчової науки. Журнал. URL :https://ukrfoodscience.nuft.edu.ua/?fbclid=IwAR2S2vLld8Q9XUqN5PcDpvHcG2tBXCllxyfXHgr5nfO06DbzpMw_0hhFN7s
6. Молоко і ферма. Журнал. URL: https://milkua.info/uk/magazine/magazine
7. Drinks+. Gastronomy and Wine Portal. Журнал. URL: https://drinks.ua/
8. Ukrainian Food Journal. Журнал. URL: https://ufj.nuft.edu.ua/index.html
9. Міжнародний та вітчизняний досвід управління якістю URL: https://studfile.net/preview/5593585/page:4/
10. Сертифікація продукції. URL: https://www.etalon-lab.com.ua/product-certification?gad_source=1&gad_campaignid=23464134886&gbraid=
11. Основні положення державної системи сертифікації УкрСЕПРО. https://studfile.net/preview/1862746/page:40/
12. Що таке система ХАССП: основи та особливості. URL: https://www.galecotrade.com/shho-take-systema-haccp-osnovy-ta-osoblyvosti-gal-eko-trejd/?srsltid=AfmBOop6oMLee7XCgV7
13. Управління якістю та безпечністю продукції харчових виробництв. Конспект лекцій. URL: https://ekhnuir.karazin.ua/server/api/core/bitstreams/ ebc99ec6-c984-4536-af62-6f753a27395c/content

ДОДАТКИ

Додаток А

Ф-7.5.1-99

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

ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

_____

(вид і назва практики)

здобувача вищої освіти _____

_____

(власне ім'я та прізвище)

Факультет _____

Кафедра _____

Спеціальність, освітня програма

_____

_____

_____

(назва)

_____курс, група _____

Здобувач вищої освіти _____

_____

(власне ім’я та прізвище)

прибув на підприємство, організацію, установу_____

_____

____ _____20____року

_____ _____

(підпис) (посада, власне ім’я та прізвище відповідальної особи)

М.П.

Вибув з підприємства, організації, установи_____

_____

_____20____року

_____ _____

(підпис) (посада, власне ім’я та прізвище відповідальної особи)

М.П.

Календарний графік проходження практики

№ з/п	Назви робіт	Тижні проходження практики						Відмітки про виконання
		1	2	3	4	5	6	
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Керівники практики:
від закладу вищої освіти _____ _____
(підпис) (власне ім’я та прізвище)

від підприємства, організації, установи _____ _____
(підпис) (власне ім’я та прізвище)

М.П.

Робочі записи під час практики

Відгук і оцінка роботи здобувача вищої освіти на практиці

_____

(назва підприємства, організації, установи)

Керівник практики від підприємства,
організації, установи _____ _____

(підпис) (власне ім'я та прізвище)

М.П.

_____ 20 ___року

Відгук осіб, які перевіряли проходження практики

Висновок керівника практики від закладу вищої освіти про проходження практики

Дата складання заліку: _____20____року

Оцінка:
за шкалою ДТЕУ (кількість балів) _____

Керівник практики від
інституту _____ _____
(підпис) (власне ім’я та прізвище)