

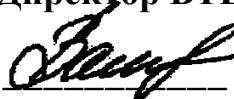
**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

**Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)**

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ВТЕІ КНТЕУ**

 **Н. Л. Замкова**

28 09 2020

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 technologies
Освітня програма	Харчові технології	/ Food technologies

Розробники: Семко Т.В., к.т.н., доцент
Іваніщева О.А., ст. викладач

Гарант освітньої програми «Харчові технології» - Семко Т.В., к.т.н., доцент.

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від 07.09.2020 р., протокол № 9; на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 18.09.2020 р., протокол №9 та засіданні вченої ради інституту від 28.09.2020 р., протокол № 8.

Рецензент: внутрішній рецензент: Фіалковська Л.В., к.е.н., доцент.
зовнішній стейкхолдер: Адамлюк О.Л., комерційний директор ПП «Еко-Молпродукт».

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

Підп. до друку 08.10.2020 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк різнографічний. Ум. друк. арк.0,81 .
Обл.-вид. арк. 0,70. Тираж 5. Зам. № 416.

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

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

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

Виробнича (переддипломна) практика є завершальним етапом у практичній підготовці здобувачів вищої освіти спеціальності «Харчові технології» та пов'язується з поглибленим вивченням підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства, ознайомленням безпосередньо на підприємстві з виробничим процесом і технологічним циклом виробництва, відпрацюванням вмій і навичок зі спеціальності, а також збором матеріалу для виконання кваліфікаційної роботи, написанням першого розділу.

Базою проведення виробничої (переддипломної) практики можуть бути підприємства харчової промисловості та 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 паспорт підприємства та 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.

Керівник практики від інституту затверджується наказом директора інституту.

До обов'язків керівника практики від інституту входять:

- проведення разом з деканатом інструктивних зборів здобувачів щодо проходження ними виробничої практики;
- забезпечення здобувачів робочими програмами практики, індивідуальними завданнями, необхідними методичними матеріалами;
- регулярне проведення консультації здобувачів 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.

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

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 КНТЕУ 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 відбивати результати проходження практики у щоденнику практики;
- у повному обсязі відпрацювати термін передбачений для проходження практики згідно з навчальним планом;
- своєчасно оформити звітну документацію та отримати залік з практики.

Метою виробничої (переддипломної) практики є:

- поглиблення і закріплення теоретичних знань, підготовка до самостійної, пошукової роботи в харчовій галузі та ресторанному господарстві;
- практична підготовка здобувачів вищої освіти до самостійної роботи за фахом;
- засвоєння практичних навиків роботи;
- збір та опрацювання фактичного матеріалу для виконання кваліфікаційної роботи.

У підсумку проходження практики здобувачі вищої освіти повинні

знати:

- законодавчі та інструктивні документи в харчовій промисловості та ресторанному господарстві;
- сучасні форми підприємницької діяльності;
- алгоритм виконання організаційної та аналітичної роботи в харчовій галузі та ресторанному господарстві;

вміти:

- аналізувати основні показники діяльності підприємств, на їх основі прогнозувати перспективи роботи підприємства;
- визначати доцільність використання зарубіжного досвіду роботи на конкретному підприємстві;
- оформляти документи, що стосуються питань діяльності підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства;
- підбирати, аналізувати, систематизувати нормативно-правові, інформаційні, звітні і статистичні матеріали;

набути навичок:

- систематизації, закріплення й розширення навичок за фахом;
- проведення самостійного наукового дослідження;
- виконання кваліфікаційної роботи;
- виконання конкретних службових обов'язків на підприємствах – базах 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;
- досконалого володіння інформацією про виконання програми практики;
- виконаного першого розділу кваліфікаційної роботи.

Викладач-керівник практики від інституту приймає залік у здобувача вищої освіти відповідно до діючої системи оцінювання знань не пізніше 3-го робочого дня після завершення практики, згідно з графіком. Оцінка за практику заноситься у відомість підсумкового контролю знань та до залікової книжки за підписом викладача-керівника практики від інституту.

Здобувачеві вищої освіти, який не виконав програму практики з поважних причин, може бути надана можливість проходження практики повторно при виконанні умов, визначених деканатом факультету. Здобувач, який отримав незадовільну оцінку з практики, відраховується з інституту.

Рівні компетентності	За шкалою КНТЕУ	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; перший розділ випускної кваліфікаційної роботи виконаний згідно вимог.
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; перший розділ випускного кваліфікаційного проекту виконаний з дотриманням вимог.
	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 – бази практики; щоденник практики оформлений згідно вимог; перший розділ випускного кваліфікаційного проекту виконаний з дотриманням 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 туристичного підприємства; відгук керівника практики від підприємства – бази практики містить зауваження; щоденник практики оформлений з окремими недоліками; перший розділ випускного кваліфікаційного проекту виконаний з деяким порушенням існуючих вимог.
	60-68	Здобувач вищої освіти виконав програму практики; володіє окремими базовими знаннями та спеціальним термінологічним інструментарієм; має дещо несистематизовані навички оцінки діяльності туристичного підприємства; відгук керівника практики від підприємства – бази практики містить зауваження; щоденник практики оформлений з деякими недоліками; перший розділ випускного кваліфікаційного проекту виконаний з деяким порушенням існуючих вимог.
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 туристичного підприємства; відгук керівника практики від підприємства – бази практики містить зауваження; щоденник практики оформлений зі значними недоліками; перший розділ випускного кваліфікаційного проекту
	1-34	Здобувач вищої освіти не виконав програму практики; володіє поверховими знаннями; знає небагато базових категорій; не володіє методами оцінки діяльності туристичного підприємства; відгук керівника практики від підприємства – бази практики містить зауваження; щоденник практики оформлений з порушенням існуючих вимог; перший розділ випускного кваліфікаційного проекту.

2. ЗМІСТ ВИРОБНИЧОЇ (ПЕРЕДДИПЛОМНОЇ) ПРАКТИКИ

Проходження здобувачем вищої освіти практики здійснюється згідно календарного плану, зафіксованого у щоденнику практики і затвердженого керівником практики від інституту. Для виконання здобувачем вищої освіти програми практики рекомендується дотримуватися строків, визначених в нижченаведеному календарному плані.

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

№ з/п	Зміст роботи	Кількість робочих днів
1	2	3
1	Оформлення на практику і знайомство з підприємством. Інструктаж по техніці безпеки.	1
2	Ознайомлення з базою практики як суб'єктом виробничої та підприємницької діяльності	2
3	Ознайомлення з функціональною організацією приміщень бази практики	2
4	Організація виробничого процесу, набуття навиків з організації технологічного процесу	5
5	Ознайомлення з організацією управлінської діяльності на підприємстві	4
6	Ознайомлення з організацією планово-економічної діяльності підприємства	2
7	Підготовка I розділу кваліфікаційної роботи на підприємстві	4
Разом		20

Наведений календарний план є орієнтовним. В конкретних умовах терміни виконання окремих етапів практики можуть змінюватися, залежно від специфіки підприємства. Загальна кількість тижнів виконання тієї чи іншої частини практики є постійною і змінюється тільки в разі змін у навчальних робочих планах.

Зміст практики

1. Оформлення на практику і знайомство з підприємством. Інструктаж з техніки безпеки

Перед початком практики студент 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 студентом закріплюється керівник від бази практики.

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

Студент повинен ознайомитись та володіти 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 бази підприємства.

3. Ознайомлення з функціональною організацією приміщень бази практики

Студенту необхідно знати характеристику та організацію приміщень вестибюльної групи, приміщень побутового обслуговування та торгівлі, адміністративних приміщень, приміщень господарського і складського призначення, виробничих та інших приміщень.

Студент повинен знати норми та вимоги до оснащення приміщення, їх мінімальні площі та вміти порівняти їх з фактичними площами та рівнем забезпечення.

4. Організація виробничого процесу, набуття навиків з організації технологічного процесу

Студент повинен:

- дати характеристику основному виробництву, показати взаємозв'язок між основним та допоміжним виробництвом;
- навести план-схему виробничих цехів із розміщенням устаткування в них, з зазначенням рухів потоків сировини, напівфабрикатів та готової продукції та вільної тари;
- проаналізувати штатний розклад робітників виробництва та їх кваліфікаційний склад, права та обов'язки, ознайомитися з графіком виходу на роботу робітників виробництва і проаналізувати його;
- провести маркетингові дослідження комплексу послуг, які надаються споживачам закладу ресторанного господарства (розробити анкету та здійснити анкетне опитування споживачів з метою вивчення попиту населення на продукцію та послуги закладу, навести пропозиції щодо їх розширення);
- проаналізувати асортимент і кількість продукції, що реалізується протягом одного тижня (у натуральному і ціновому виразі, у абсолютних та відносних показниках);
- проаналізувати зв'язок між попитом, рекламною роботою підприємства та якістю продукції і послуг;
- зробити висновки і розробити пропозиції щодо удосконалення вивчення попиту на продукцію, послуги та організацію рекламної діяльності закладу.

5. Ознайомлення з організацією управлінської діяльності на підприємстві

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. Ознайомитись з діючими методами управління, їх структурою. Вказати на їх позитивні і негативні сторони, внести пропозиції щодо їх вдосконалення. Характеристика основних видів документів, що розробляються та використовуються на підприємстві. Організація 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 перепроєктувати.

6. Ознайомлення з організацією планово-економічної діяльності підприємства

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. Підготовка і розділу кваліфікаційної роботи на підприємстві

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.

Положення про випуск кваліфікаційну роботу є складовою системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у Вінницькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету (далі – ВТЕІ КНТЕУ), регулює організацію підготовки і захисту кваліфікаційної роботи та розроблено з урахуванням вимог Закону України «Про освіту», «Про вищу освіту», інструкцій МОН України, стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, «Положення про організацію освітнього процесу у ВТЕІ КНТЕУ».

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

Кваліфікаційна робота має наступну структуру:

- титульна сторінка де зазначається тема роботи;
- зміст (план роботи);
- перелік умовних позначень (у разі потреби);
- вступ;
- основна частина;
- висновки та пропозиції;
- список використаних джерел;
- додатки.

Однією з умов допуску до складання заліку з виробничої (переддипломної) практики є виконаний перший розділ кваліфікаційної роботи.

У першому розділі основної частини кваліфікаційної роботи наводиться огляд літературних джерел за темою, вибір напрямів дослідження, визначається сутність предмету досліджень. В аналітичному огляді літературних джерел щодо напрямку наукового дослідження здобувач відзначає основні етапи розвитку наукової думки за своєю проблемою, що розглядатиметься. Залежно від теми кваліфікаційної роботи та об'єкта дослідження можуть бути наведені загальна характеристика продукту, порівняльна оцінка різних технологій його виробництва та ін.

Здобувач має опрацювати монографії, збірники наукових праць, статті періодичних видань, автореферати дисертацій, навчальні посібники, матеріали конференцій, інтернет-видання тощо, вітчизняних та іноземних авторів, обов'язково порівнюючи різні точки зору (за останні 5 років). Використовуючи при цьому статистичні відомості (із посиланням на джерела), а також обґрунтовуючи власні погляди на проблему дослідження.

У даному розділі теоретично обґрунтовується проблема що досліджується, розглядається її суть, значення, класифікаційні характеристики, історія та сучасні тенденції предмету дослідження, наводяться наукові тлумачення та погляди різних авторів наукових публікацій, аналізуються й оцінюються їх позиції стосовно предмету дослідження. Розкриття теоретичних питань повинно мати елементи наукової новизни, полемічності з формуванням особистої позиції щодо теоретичних положень різних авторів по обраному напрямку дослідження.

Бажано ілюструвати текст графічними матеріалами-схемами, графіками, діаграмами тощо.

Таким чином, у першому розділі роботи розглядаються загальні теоретичні підходи до теми дослідження, визначається роль і місце досліджуваних явищ та процесів, що дає змогу перейти в наступному розділі до конкретної аналітичної роботи з предмету дослідження на базі обраного об'єкта дослідження.

3. ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Після закінчення терміну практики здобувачі вищої освіти звітують про результати виконання програми практики. До захисту практики допускають лише тих здобувачів вищої освіти, які повністю виконали програму практики, заповнили щоденник.

Заповнений щоденник подається у встановлений термін керівнику практики від інституту для перевірки і допуску до захисту. Відгук керівника практики від інституту заноситься до щоденника практиканта.

Формою звітності здобувача вищої освіти за результатами проходження виробничої (переддипломної) практики є складання заліку, за наявності відповідним чином оформленого щоденника, з відгуком і оцінкою роботи під час проходження практики від безпосереднього керівника практики на підприємстві – базі практики, а також виконаного першого розділу кваліфікаційної роботи.

При складанні заліку за результатом проходження практики здобувач вищої освіти повинен досконало володіти інформацією про виконання програми практики, робити висновки та пропозиції тощо.

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основні джерела

1. Донченко Л.В. *Технология пектина и пектинопродуктов : Учебное пособие.* М : ДеЛи, 2000.
2. Драгилев А.И. *Технология кондитерских изделий.* М : ДеЛи принт, 2001. 484с. (Учебники и учебные пособия для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования).
3. Єгоров Б.В. *Технологія виробництва преміксів : навч. посібник* К. : Центр учбової літератури, 2007. 288с.
4. *Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок.* К : Книга, 2004. 428с.
5. *Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін.* К. : А.С.К., 2007. 848 с.
6. *Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін.* К. : А.С.К., 2005. 848 с.
7. Ковалевский К.А. *Технология бродильных производств : Учебн. пособие.* К : ИНКОС, 2004. 340с. (*Пищевая промышленность*).
8. Кравченко М.Ф. *Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб.* К.: Київ.нац.торг.-екон. Ун-т, 2011.
9. Пересічний М.І. *Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : Монографія.* К : КНТЕУ, 2003. 322с.
10. Пластун А.М. *Технологія приготування їжі : Практикум.* К : Центр навчальної літератури, 2004. 212с.
11. П'ятницька Г.Т. *Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія.* К. : КНТЕУ, 2007. 465с.
12. Ростовський В.С. *Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посібник / В. С. Ростовський, О. В. Новікова.* К. : Ліра-К, 2009. 574 с.
13. Ростовський В.С. *Збірник рецептур.* К. : Центр учбової літератури, 2010. 324 с.
14. Ростовський В.С. *Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посібник.* К. : Кондор, 2009. 136 с.
15. *Сборник изысканных рецептов 20 века для предприятий общественного питания.* 2-е изд. С.Пб. : Профикс, 2007. 136 с.

16. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / сост. А. В. Павлов. 12-е изд. С.Пб. : Профи, 2009. 296 с.
17. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. 12-е изд. С.Пб. : Профи, 2010. 208 с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. К. : Арий, 2011. 680 с. : ил.
19. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. 12-е изд. С.Пб. : Профи, 2010. 208 с.
20. *Плахотнік В.Я. Теоретичні основи технології харчових виробництв. К.: Центр навчальної літератури, 2006. Українець А.И. Технология пищевых продуктов: Учебник/ под ред. проф. А.И. Украинца. Київ: Изд. дом «Аскания», 2008. 736 с.*
21. *Мудрецова-Висс, К. А. Микробиология, санитария и гигиена : учебник / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина. 4-е изд., испр. и доп. М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2009. 400 с. : ил. (Высшее образование).*
22. *Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, Д. В. Федорова та ін. ; за ред. М.І. Пересічного. К. : КНТЕУ, 2008. 718 с.*
23. *Технологія харчових продуктів функціонального призначення. Методичні рекомендації до виконання лабораторних і практичних робіт : освіт.-кваліф. рівень "магістр," напр. підгот. "Харчові технології та інженерія" / уклад.: М. І. Пересічний, Д. Ф. Федорова, Т. О. Марцин. К. : КНТЕУ, 2008. 59 с.*
24. *Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. К. : КНТЕУ, 2009. 144 с.*
25. *Товажнянський Л. Л. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах : підручник / Л. Л. Товажнянський, С. І. Бухкало, П. О. Капустенко та ін. К. : Центр учбової літератури, 2011. 832 с.*
26. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : Навч. посібник / Г. І. Шумило. К : Кондор, 2006. 506с.
27. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник / Г. І. Шумило. К. : Кондор, 2008. 506 с.

Додаткові джерела

28. Артюхова С.А., Богданов В.Д., Дацун В.М., Ким З.Н. Технология продуктов из гидробионтов. К., 2001.
29. Воробьева Т.М., Гаврилова Т.А. Большая кулинарная энциклопедия. М.: Зксмо, 2003. 255 с.

30. Годон Жан-Клод. Фуршет. Рецепты на любой вкус. М.: Аст-Прес СКД, 2003. 160 с.
31. Катере В.М., Матисон В.А., Фоменко М.Л. и др. Органолептический анализ пищевых продуктов. М.: МГУПП, 2002. С. 16-72.
32. Люка А.П. Европейская кухня. М: Олма-Пресс Инвест, 2004. 174 с.
33. Мэнли Д. Мучные кондитерские изделия. М., 2003.
34. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
35. Похлебкин В.В. Кухня века. М.: Полифакт, 2000.
36. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. М.: Хлебпродин-форм, 2001. 616 с.
37. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М: Дело и Сервис, 2002. 1010 с.
38. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья. СПб.: Профессия, 2001. 424 с.
39. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. К.: А.С.К., 1998. 656 с.

Періодичні видання

Журнали:

40. «Пищевая промышленность».
41. «Хлебопродукты».
42. «Зерно і хліб».
43. «Молочная индустрия».
44. «Мясная индустрия».

Інтернет-ресурси

45. Режим доступу: <http://www.product.com.ua>.
46. Режим доступу: <http://www.food.com>.
47. Режим доступу: <http://www.techFood.com.ru>.
48. Режим доступу: <http://www.lib/ua-ru.net>.
49. Режим доступу: <http://www.technologyfood.com.ua>.