

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
Факультет біолого-технологічний

ЗАТВЕРДЖУЮ

Перший проректор, проректор з
науково-педагогічної роботи
Вікторія ГРАНОВСЬКА
«27» березня 2021 р.



**НАСКРІЗНА ПРОГРАМА
ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ**

здобувачів *першого (бакалаврського)* рівня вищої освіти
освітньо-професійної програми «Харчові технології»
спеціальності 181 «Харчові технології»


Наскрізна програма практичної підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології». – Херсон, 2021. – 30 с.

Розробники наскрізної програми: к.с.-г.н, доц. Новікова Н.В.; к.с.-г.н, доц. Ряполова І.О.; к.с.-г.н, доц. Карпенко О.В.; к.с.-г.н, доц. Казанок О.О.; к.с.-г.н, доц. Карашук Г.В., к.т.н., доц. Резвих Н.І., к.т.н., доц. Дзюндзя О.В.; к.т.н., доц. Горач О.О.; к.т.н., доц. Сумська О.П. к.с.-г.н, доц. Балабанова І.О.

Наскрізну програму розглянуто на засіданні кафедри інженерії харчового виробництва


Протокол № 1 від « 2 » вересня 2021 р.

Завідувач кафедри


(підпис)

Наталя НОВІКОВА

ПОГОДЖЕНО:


(підпис)

Наталя НОВІКОВА

Гарант ОП



(підпис)

Оксана ДЗЮНДЗЯ

СХВАЛЕНО:

Методичною комісією
біолого-технологічного факультету
Протокол № 1 від « 3 » вересня 2021 р.

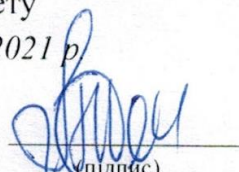
Голова методичної комісії


(підпис)

Наталія КОРБИЧ

Вченою радою
біолого-технологічного факультету
Протокол № 1 від « 3 » вересня 2021 р.

Голова вченої ради


(підпис)

Ірина БАЛАБАНОВА

ЗМІСТ

1.	Загальні положення проведення практики	5
2.	Бази практики	7
3.	Програма комплексної навчальної практики №1	8
	Навчальна практика з технології хліба, макаронних, кондитерських виробів і харчоконцентратів	8
	Навчальна практика з технології переробки і зберігання зерна	10
	Навчальна практика з технології консервування плодів та овочів	12
	Навчальна практика з технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	14
	Навчальна практика з технології цукрового виробництва	16
4.	Програма комплексної навчальної практики № 2	18
	Навчальна практика з технології бродильних виробництв	18
	Навчальна практика з технології жирів та жирозамінників	21
5.	Виробнича практика з харчових технологій	24
6.	Список рекомендованої літератури	29

НАСКРІЗНА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНИХ ТА ВИРОБНИЧИХ ПРАКТИК

Наскрізна програма практичного навчання здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» включає навчальну і виробничу практику і є невід'ємною складовою навчального процесу підготовки фахівців.

Дана наскрізна програма складена на підставі і відповідно до положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Вищих навчальних закладів України, затвердженому наказом Міністерства освіти і науки України № 93 від 8 квітня 1993 року. Навчальним планом підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» передбачено практики відповідно графіку (табл.1).

Таблиця 1

Навчальні та виробничі практики першого (бакалаврського) рівнів вищої освіти

№ п/п	Вид практики	Найменування практики	Семестр	Кількість кредитів	Кількість годин
Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти					
1	навчальна	Комплексна навчальна практика №1	2	5	180
		Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів і харчоконцентратів	2	2	60
		Технологія переробки і зберігання зерна	2	1	30
		Технологія консервування плодів та овочів	2	1	30
		Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби	2	1	30
		Технологія цукрового виробництва	2	1	30
2	навчальна	Комплексна навчальна практика №2	4	3	90
		Технологія бродильних виробництв	4	1,5	45
		Технології жирів та жирозамінників	4	1,5	45
3	виробнича	Харчові технології	6	6	180

Наскрізна програма є основним документом, який визначає обсяг, строки і загальний порядок проведення практичних занять здобувачів вищої освіти.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИК

Для ефективного функціонування харчової галузі необхідні спеціалісти високої кваліфікації, які володіють глибокими теоретичними знаннями, практичними навичками та вміннями. Забезпечення конкурентоспроможності випускників на ринку праці з урахуванням вимог роботодавців можливе шляхом використання в навчальному процесі ступеневої підготовки з системою поетапного послідовного нарощування рівня професійних знань, практичних навичок та умінь.

Формування умінь і навичок відповідно до першого «бакалаврського» рівня вищої освіти, забезпечують практичні, лабораторні заняття, самостійну роботу здобувачів вищої освіти та комплекс різновидів практик, пріоритетною метою яких є розвиток здобувачів вищої освіти.

Практичне навчання є обов'язковою і невід'ємною складовою частиною процесу підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» у вищих навчальних закладах. Практична підготовка є цілісним процесом, який передбачає безперервність та послідовність отримання необхідного обсягу практичних знань і умінь фахівців, здатних успішно вирішувати завдання у сфері функціонування.

Основна задача програми практики полягає в тому, щоб чітко спланувати та регламентувати діяльність здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня і викладачів в цей період навчального процесу, який проводиться на базі практики.

Наскрізна (загальна) програма містить характеристику основних компонентів усіх видів практик, які будуть проходити здобувачі вищої освіти під час навчання, служить основою для розробки робочих програм практик кафедрами з урахуванням загальних особливостей і специфіки конкретних баз проведення практики. Залежно від спеціалізації в робочих програмах дається зміст і термін виконання індивідуальних завдань здобувачами вищої освіти першого (бакалаврського) рівня. Наскрізна програма практики є основним навчально-методичним документом з практики що містить рекомендації щодо перевірки рівня знань, умінь, навичок, яких здобувачі вищої освіти першого (бакалаврського) рівня мають досягти.

Метою практичного навчання є оволодіння здобувачами вищої освіти першого (бакалаврського) рівня сучасними методами, формами організації, ведення та керівництво технологічними процесами в галузі їх майбутньої професії, формування у них на базі одержаних у вищому навчальному закладі знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в сучасних ринкових і виробничих умовах; виховання потреби поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Програма розглядає усі етапи навчальної та виробничої практики.

Навчальна практика передбачає формування первинних професійних умінь і навичок з дисциплін, виробнича – формування професійних умінь і навичок майбутнього фахівця.

На молодших курсах під час перших практик одним із завдань є набування здобувачами вищої освіти першого (бакалаврського) рівня практичних навичок за робітничими професіями. Беручи безпосередню участь у виробничих процесах, здобувачі вищої освіти першого (бакалаврського) рівня повинні вивчати на практиці прогресивні технології зберігання та переробки сільськогосподарської продукції, методи використання і обслуговування технологічного обладнання та оволодівати первинним досвідом професійної діяльності. На старших курсах завданнями практики є здобуття здобувачами вищої освіти першого (бакалаврського) рівня навичок самостійної практичної діяльності з напрямку своєї майбутньої професії.

Ця програма практики розроблена на підставі:

- Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 08.04.93 № 93;
- Наказ Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 29 березня 2012 року № 384;
- освітньо-професійної програми підготовки фахівців;
- навчального плану підготовки фахівців ОР «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології»;
- особливостей галузі, в якій буде працювати випускник після закінчення навчання;
- методичних рекомендацій щодо складання програм практик вищих навчальних закладів України.

2. БАЗИ ПРАКТИКИ

Практичне навчання здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищих навчальних закладів проводиться на базах практики, які відповідають вимогам навчального плану.

У якості баз практики використовуються сучасні підприємства харчової промисловості з високим рівнем механізації і прогресивною технологією виробництва, з широким асортиментом продукції, що виробляється, різних форм власності.

Здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня можуть самостійно підбирати для себе місце проходження практики.

Під час підготовки фахівців вищими навчальними закладами за цільовими договорами з підприємствами, організаціями і установами, бази практики передбачаються в цих договорах.

З базами практики вищі навчальні заклади завчасно укладають договори на її проведення. Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами і може визначатися на період конкретного виду практики або на більш тривалий строк.

Практика за кордоном здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня аграрних вищих навчальних закладів проводиться на підприємствах зарубіжних країн, з якими встановлено партнерські стосунки у формі угод, контрактів, договорів про співпрацю щодо організації та проведення практики. Між керівником вищого навчального закладу, організатором практики або його офіційним представником в Україні та здобувачем вищої освіти першого (бакалаврського) рівня укладається тристоронній договір. Цим документом обумовлено умови і терміни проходження практики, обов'язки та відповідальність сторін. Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами на період дії практики відповідно до термінів, встановлених навчальним планом.

Бази практики в особі їх керівників разом з керівниками навчальних закладів несуть відповідальність за організацію, якість і результати практики студентів.

3. ПРОГРАМА КОМПЛЕКСНОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ №1

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА З ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА, МАКАРОННИХ, КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ

Термін проведення – II семестр

Тривалість практики – 2 тижні (60 годин)

Мета практики: отримання первинних професійних умінь і навичок, ознайомлення з основними технологічними процесами та обладнанням для виробництва хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів в умовах учбової лабораторії та виробничого підприємства.

Завдання практики: На підставі теоретичного ознайомлення та практичного вивчення технологічних операцій, навчити здобувачів вищої освіти проводити контроль якості основної та допоміжної сировини, півфабрикатів, готової продукції, виробляти основні види хліба, хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів. Придбання здобувачами навичок практичної роботи з сировиною, півфабрикатами та готовою продукцією.

Організація практики:

Практика проводиться в умовах хлібозаводу та учбової лабораторії університету.

Перед початком робіт усі здобувачі проходять інструктаж з техніки безпеки з відповідною відміткою в журналі встановленої форми.

Кожен здобувач під час практики зобов'язаний самостійно виконати визначений обсяг усіх видів робіт. Особлива увага приділяється роботі з приладами та обладнанням, хімічними реактивами, веденню записів, організації лабораторних досліджень і правильному оформленню документації за встановленими формами.

План проведення навчальної практики та розподіл годин

№ з/п	Зміст навчальної практики	Кількість годин
1.	Видача завдання, пояснення та інструктаж з техніки безпеки	2
2.	В умовах виробничого підприємства (хлібозаводу) ознайомлення здобувачів із основним обладнанням хлібопекарського підприємства, особливостями ведення технологічних процесів виробництва	8
3.	В умовах учбової лабораторії оцінка якості основної, допоміжної сировини та півфабрикатів хлібобулочного виробництва	10

4.	В умовах учбової лабораторії виготовлення хліба і хлібобулочних виробів за різними рецептурами та вивчення машинно-апаратурних схем виробництва	10
5.	В умовах учбової лабораторії виготовлення макаронних виробів з різними добавками та їх аналіз	10
6.	В умовах учбової лабораторії виготовлення борошняних і цукрових кондитерських виробів за різними рецептурами	10
7.	В умовах учбової лабораторії виготовлення харчових концентратів обідніх страв	6
8.	Оформлення щоденника, звіту та складання заліку	4
Разом:		60

В результаті проходження практики здобувачі повинні:

знати

- якість основної, допоміжної сировини та півфабрикатів хлібобулочного виробництва;
- машинно-апаратурні схеми виробництва хліба і хлібобулочних виробів;
- технологічний процес виробництва хліба, хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів.

вміти

- використовуючи вимірювальне і лабораторне обладнання, нормативну-технічну документацію, уміти визначити основні показники якості сировини при виробництві хліба, хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів;
- виготовляти хліб, хлібобулочні, макаронні, кондитерські вироби та харчоконцентрати в лабораторних умовах.

Звітність про проходження практики

Під час проходження практики здобувач веде щоденник, де послідовно занотовує роботи, які виконує.

За результатами проходження практики здобувач оформляє «Звіт», де викладає за передбаченою схемою усі розділи практики у вигляді описання, розрахунків, схем, фотографій та пояснення. Рекомендований обсяг звіту 8-12 друкованих аркушів.

Звіт оформляється згідно загальних вимог, які встановлені до письмових робіт, і повинен бути захищеним у передбачені навчальним планом строки.

За результатами практики здобувачі вищої освіти отримують “залік”.

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА З ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ І ЗБЕРІГАННЯ ЗЕРНА

Термін проведення – II семестр

Тривалість практики – 1 тиждень (30 годин)

Мета практики: Ознайомити студентів з основними технологічними процесами та обладнанням для зберігання та переробки зерна в умовах виробничого підприємства.

Завдання практики: На підставі теоретичного та практичного вивчення технологічних операцій, навчити студентів проводити контроль, приймання, переробку та зберігання с.-г. сировини на прикладі елеватору та хлібозаводу.

Організація практики:

Ознайомчий виїзд на елеватор та хлібозавод.

План проведення навчальної практики та розподіл годин

№ п/п	Зміст навчальної практики	Кількість годин
1.	Характеристика переробного підприємства, ознайомлення з документацією сировинної лабораторії по проведенню технохімічного контролю сировини.	4
2.	Вивчення технологічних схем переробки зерна та технологічного процесу при випіканні хлібобулочних виробів.	4
3.	Проведення операцій по прийманню та підготовці сировини до переробки	4
4.	Вивчення технологічних операцій переробки зерна.	6
5.	Контроль при зберіганні на складах партій зерна.	4
6.	Контроль приймання та просіювання борошна а також напівфабрикатів на хлібозаводі.	4
7.	Технологічні операції при хлібопекарському виробництві.	4
Разом:		30

В результаті проходження практики студенти повинні:

знати

- технологічну схему переробного підприємства;
- оволодіти технікою відбору контрольних проб та підготовку їх до аналізування;
- основні показники якості згідно ДСТУ.
- класифікаційні ознаки сировини і продуктів переробки продовольчого

зерна,

- вимоги до якості сировини та готової продукції,
- технологічну схему та операції зберігання і переробки зерна,
- характеристику обладнання на якому реалізуються технологічні

процеси,

- основні показники, контрольні точки та індикатори реалізації технологічних процесів зберігання і переробки зерна.

вміти

- організувати технохімічний контроль за окремою ділянкою на виробництві по переробці та зберіганні зерна;
- організувати та здійснювати післязбиральну доробку, короткострокове, довготривале зберігання та первинну переробку зернових мас, плодоовочевої продукції, технічної сировини;
- забезпечувати якісне транспортування продукції рослинництва до місць реалізації, зберігання та первинної переробки продукції рослинництва ;
- планувати діяльність згідно з технологічними процесами проведення післязбиральної доробки, зберігання та первинної переробки продукції рослинництва;
- розробляти, організувати та впроваджувати систему заходів для запобігання втрат у кількості та якості продукції рослинництва під час післязбиральної доробки, зберігання та первинної переробки продукції рослинництва

Звітність про проходження практики

По закінченні літньої навчальної практики студенти повинні скласти звіт в якому висвітлені такі питання:

1. Завдання, місце та час проведення практики.
2. Умови і особливості проведення практики.
3. Опис технологічної схеми.
4. Опис показників якості при прийманні сировини та при зберіганні на складах готової продукції.
5. Власні висновки.

За підсумками навчальної практики студенти складають залік.

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА З ТЕХНОЛОГІЇ КОНСЕРВУВАННЯ ПЛОДІВ ТА ОВОЧІВ

Термін проведення – II семестр

Тривалість практики – 1 тиждень (30 годин)

Мета практики: отримання первинних професійних умінь і навичок, ознайомлення з основними технологічними процесами та обладнанням консервного виробництва в умовах учбової лабораторії та виробничого підприємства.

Завдання практики: На підставі теоретичного ознайомлення та практичного вивчення технологічних операцій, навчити здобувачів вищої освіти проводити контроль якості основної та допоміжної сировини при виробництві консервів, виробляти основні види плодкових, овочевих та ягідних консервів, аналізувати їх якість. Придбання здобувачами навичок практичної роботи з сировиною, півфабрикатами та готовою продукцією.

Організація практики:

Практика проводиться в умовах консервного заводу та учбової лабораторії університету.

Перед початком робіт усі здобувачі проходять інструктаж з техніки безпеки з відповідною відміткою в журналі установленої форми.

Кожен здобувач під час практики зобов'язаний самостійно виконати визначений обсяг усіх видів робіт. Особлива увага приділяється роботі з приладами та обладнанням, хімічними реактивами, веденню записів, організації лабораторних досліджень і правильному оформленню документації за встановленими формами.

План проведення навчальної практики та розподіл годин

№ з/п	Зміст навчальної практики	Кількість годин
1.	Видача завдання, пояснення та інструктаж з техніки безпеки	2
2.	В умовах виробничого підприємства (консервного заводу) ознайомлення здобувачів із основним обладнанням консервного заводу, особливостями ведення технологічних процесів виробництва	6
3.	В умовах учбової лабораторії оцінка якості плодів, овочів, ягід та допоміжної сировини консервного виробництва	6

4.	В умовах учбової лабораторії виготовлення плодкових, ягідних консервів та аналіз їх якості	4
5.	В умовах учбової лабораторії виготовлення овочевих консервів та аналіз їх якості	4
6.	В умовах учбової лабораторії консервування овочів та плодів біохімічним методом та аналіз їх якості	4
7.	Оформлення щоденника, звіту та складання заліку	4
Разом:		30

У результаті проходження практики здобувачі повинні:

знати

- якість основної та допоміжної сировини консервного виробництва;
- технологічні схеми виробництва консервів з плодів та овочів;
- технологічний процес виробництва консервованої плодоовочевої і ягідної продукції.

вміти

- використовуючи вимірювальне і лабораторне обладнання, нормативну-технічну документацію, уміти визначити основні показники якості основної та допоміжної сировини консервного виробництва;
- виготовляти консерви з плодів, ягід та овочів в лабораторних умовах.

Звітність про проходження практики

Під час проходження практики здобувач веде щоденник, де послідовно занотовує роботи, які виконує.

За результатами проходження практики здобувач оформляє «Звіт», де викладає за передбаченою схемою усі розділи практики у вигляді описання, розрахунків, схем, фотографій та пояснення. Рекомендований обсяг звіту 8-12 друкованих аркушів.

Звіт оформляється згідно загальних вимог, які встановлені до письмових робіт, і повинен бути захищеним у передбачені навчальним планом строки.

За результатами практики здобувачі вищої освіти отримують “залік”.

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА З ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСА, М'ЯСОПРОДУКТІВ ТА РИБИ

Термін проведення – II семестр

Тривалість практики – 1 тиждень (30 годин)

Мета практики: отримання первинних професійних умінь і навичок, ознайомлення з основними технологічними процесами та обладнанням м'ясопереробного виробництва в умовах учбової лабораторії та виробничого підприємства.

Завдання практики: На підставі теоретичного ознайомлення та практичного вивчення технологічних операцій, навчити здобувачів вищої освіти проводити контроль якості основної та допоміжної сировини при виробництві окремих видів ковбас, варених ковбас, сосисок і сардельок, фаршированих ковбасних, ліверних та кров'яних ковбас, в'яленої та копченої риби, здійснювати контроль якості ковбасних та рибних виробів. Придбання здобувачами навичок практичної роботи з сировиною, півфабрикатами та готовою продукцією.

Організація практики:

Практика проводиться в умовах м'ясопереробного підприємства та учбової лабораторії університету.

Перед початком робіт усі здобувачі проходять інструктаж з техніки безпеки з відповідною відміткою в журналі установленої форми.

Кожен здобувач під час практики зобов'язаний самостійно виконати визначений обсяг усіх видів робіт. Особлива увага приділяється роботі з приладами та обладнанням, хімічними реактивами, веденню записів, організації лабораторних досліджень і правильному оформленню документації за встановленими формами.

План проведення навчальної практики та розподіл годин

№ з/п	Зміст навчальної практики	Кількість годин
1.	Видача завдання, пояснення та інструктаж з техніки безпеки	2
2.	В умовах виробничого підприємства (м'ясопереробного) ознайомлення здобувачів із основним обладнанням заводу, особливостями ведення технологічних процесів виробництва м'ясних продуктів	6

3.	В умовах учбової лабораторії оцінка якості плодів, овочів, ягід та допоміжної сировини консервного виробництва	6
4.	В умовах учбової лабораторії термічна обробка ковбасних виробів, контроль якості ковбасних виробів	4
5.	В умовах учбової лабораторії виготовлення овочевих консервів та аналіз їх якості	4
6.	В умовах учбової лабораторії виробництво в'яленої та копченої риби та аналіз її якості.	4
7.	Оформлення щоденника, звіту та складання заліку	4
Разом:		30

У результаті проходження практики здобувачі повинні:

знати

- якість основної та допоміжної сировини м'ясопереробного виробництва;
- технологічні схеми виробництва м'ясних виробів;
- основи технології ковбасних виробів, підготовка сировини для ковбасного виробництва.

вміти

- використовуючи вимірювальне і лабораторне обладнання, нормативну-технічну документацію, уміти визначити основні показники якості основної та допоміжної сировини м'ясного виробництва;
- виготовляти в'ялену та копчену рибу в лабораторних умовах.

Звітність про проходження практики

Під час проходження практики здобувач веде щоденник, де послідовно занотує роботи, які виконує.

За результатами проходження практики здобувач оформляє «Звіт», де викладає за передбаченою схемою усі розділи практики у вигляді описання, розрахунків, схем, фотографій та пояснення. Рекомендований обсяг звіту 8-12 друкованих аркушів.

Звіт оформляється згідно загальних вимог, які встановлені до письмових робіт, і повинен бути захищеним у передбачені навчальним планом строки.

За результатами практики здобувачі вищої освіти отримують “залік”.

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА З ТЕХНОЛОГІЇ ЦУКРОВОГО ВИРОБНИЦТВА

*Термін проведення – II семестр
Тривалість практики – 1 тиждень (30 годин)*

Мета практики: Ознайомити студентів з основними технологічними процесами та обладнанням для переробки цукрової сировини та виробництва цукру в умовах промислового підприємства.

Завдання практики: На підставі теоретичного та практичного вивчення технологічних операцій, навчити студентів проводити контроль, приймання, переробку та зберігання с.-г. сировини на прикладі цукрового заводу.

Організація практики:

Ознайомчий виїзд на ЮКРЕЙНІАН ШУГАР КОМПАНІ, ТОВ Засельський цукровий завод.

План проведення навчальної практики та розподіл годин

№ п/п	Зміст навчальної практики	Кількість годин
1.	Характеристика переробного підприємства, ознайомлення з документацією сировинної лабораторії по проведенню технохімічного контролю сировини.	4
2.	Вивчення технологічних схем переробки цукрових буряків та технологічного процесу виготовлення цукру.	4
3.	Проведення операцій по прийманню та підготовці сировини до переробки	4
4.	Вивчення технологічних операцій переробки сировини.	6
5.	Контроль при зберіганні на складах сировини та готової продукції.	4
6.	Контроль приймання сировини на цукровому заводі.	4
7.	Технологічні операції при виготовленні цукру.	4
Разом:		30

В результаті проходження практики студенти повинні:

знати

- технологічну схему переробного підприємства;
- оволодіти технікою відбору контрольних проб та підготовку їх до аналізу;
- основні показники якості згідно ДСТУ.
- основні сировинні джерела, вимоги до сировини, складові технологічного процесу та операції одержання цукру на підприємствах цукрової промисловості, обладнання на якому реалізуються технологічні процеси,
- основні показники, контрольні точки та індикатори реалізації технологічного процесу виробництва цукру, показники його ефективності, шляхи покращення технологічних процесів, світові тенденції цукрового виробництва.

вміти

- організувати технохімічний контроль за окремою ділянкою на виробництві по переробці цукрового буряку.
- будувати блок-схему технологічних процесів виробництва цукру на цукровому заводі,
- визначати основні цілі і задачі технологічних процесів і операцій
- визначати показники якості сировини, технологічного процесу та окремих операцій, цукру-піску і рафінаду

Звітність про проходження практики

По закінченні літньої навчальної практики студенти повинні скласти звіт в якому висвітлені такі питання:

Завдання, місце та час проведення практики.

Умови і особливості проведення практики.

Опис технологічної схеми.

Опис показників якості при прийманні сировини та при зберіганні на складах готової продукції.

Власні висновки.

За підсумками навчальної практики студенти складають залік

4. ПРОГРАМА КОМПЛЕКСНОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ № 2

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА З ТЕХНОЛОГІЇ БРОДИЛЬНИХ ВИРОБНИЦТВ

Термін проведення –IV семестр

Тривалість практики – 1 тиждень (30 годин)

Навчальну практику здобувачі вищої освіти другого року освітньо-професійної програми «Харчові технології» біолого-технологічного факультету проводять на семінарах кафедри, де отримують узагальнену характеристику майбутньої професії, з'ясовують перспективи майбутнього працевлаштування для роботи за фахом, ознайомлюються з роботою одного-двох підприємств бродильної промисловості Херсонської області.

Мета і завдання практики. Метою практичного навчання здобувачів вищої освіти університету є ознайомлення здобувачів з особливостями підготовки фахівців у галузі технологій продуктів бродіння; тенденціями світового ринку у їх виробництві та реалізації; підприємствами бродильної промисловості, розташованими в Херсонській області; перспективного майбутнього працевлаштування для роботи за фахом.

Завданням практичного навчання є:

- 1) створення уявлення у здобувачів про майбутню спеціальність, ролі продуктів бродіння у формуванні нової парадигми харчування;
- 2) опанування здобувачів навичками роботи з науковою літературою;
- 3) ознайомлення з можливими місцями працевлаштування для роботи за фахом;
- 4) вивчення організаційної структури підприємства бродильної промисловості, асортименту і номенклатури товарної продукції.

Керівництво навчальною практикою, як правило, здійснює викладач тієї кафедри, за якою закріплена навчальна дисципліна.

Керівник практики на місці організовує проведення практики, створюючи для цього відповідні навчальні умови, надає здобувачу вищої освіти відповідні матеріали і нормативно-технічну документацію виробництва, складає календарний план проходження практики.

Основним завданням навчальної практики є підготувати здобувача вищої освіти до самостійної роботи на виробництві в якості інженера-технолога бродильного виробництва.

Організація проведення практики

Практика проводиться в умовах приватного підприємства та учбової лабораторії університету.

Перед початком робіт усі здобувачі проходять інструктаж з техніки безпеки з відповідною відміткою в журналі установленної форми.

Викладач-керівник практики від кафедри:

- розробляє тематику індивідуальних завдань, інформує здобувачів про порядок оформлення документів;
- організаційно забезпечує проходження здобувачами навчальної практики відповідно до програми;
- сприяє забезпеченню здобувачів потрібною нормативно-технічною та науково-навчальною літературою;
- здійснює контроль за виконанням програми практики та строками її проведення;
- проводить обов'язкові консультації щодо обробки зібраного матеріалу та його використання для звіту про практику;
- інформує здобувачів вищої освіти про порядок надання звітів про практику;
- здає звіти здобувачів вищої освіти про практику на кафедру.

Здобувачі, які без поважних причин не з'явилися на практику, не повністю виконали програму практики, отримали негативні відгуки від керівника практики рекомендуються кафедрою до повторного проходження практики або виключають з університету.

У період практики здобувач вищої освіти повинен:

- своєчасно прибути в університет;
- виконувати чинні в університеті правила внутрішнього трудового розпорядку та режиму роботи;
- у повному обсязі виконати індивідуальні завдання;
- дотримуватись правил техніки безпеки;
- зібрати необхідний матеріал для написання звіту;
- оформити письмовий звіт про навчальну практику відповідно до програми, своєчасно надати його разом із виконаним індивідуальним завданням на перевірку керівникові практики.

Права здобувача-практиканта. Здобувач вищої освіти має право:

- вимагати забезпечення належних умов щодо техніки безпеки, санітарії та тривалості навчання;
- ознайомитись з планами проходження практики, а також нормативно-технічною та науково-навчальною літературою;
- на одержання консультацій щодо обробки зібраного матеріалу та його використання для звіту про практику.

За час проходження практики здобувач вищої освіти повинен набути практичних навичок з організації виробництва і переробки сировини

бродильних виробництв, асортименту і номенклатури товарної продукції, опанування навичками роботи з науковою літературою.

Проходячи навчальну практику, здобувач вищої освіти повинен здійснити:

- Загальне ознайомлення з організаційно-економічною характеристикою підприємства
- Ознайомитися з системою постачання та збуту готової продукції
- Вивчити виробничі процеси і технологічні лінії в окремих цехах і відділеннях.
- Вивчити системи забезпечення якості на підприємстві.

Залежно від напрямку виробництва здобувач вищої освіти повинен проаналізувати стан розвитку харчової галузі на підприємстві.

Звіт про проходження практики здобувач вищої освіти зобов'язаний здати протягом одного тижня від закінчення навчальної практики.

Здобувачі вищої освіти письмовий звіт здають на відповідну кафедру для рецензування керівнику.

План проведення навчальної практики та розподіл годин

№	Зміст роботи	Кількість годин
1	Ознайомлення здобувачів з тематичним планом та методикою оцінювання практики, правилами оформлення звітів. Проходження інструктажу з техніки безпеки	2
2	Знайомство з організаційною структурою підприємства бродильної промисловості, асортименту і номенклатури товарної продукції.	8
3	Знайомство студентів з технологічними особливостями виробництва кон'яків.	8
4	Знайомство здобувачів з технологією виробництва вин та виноматеріалів.	8
5	Складання звіту про проходження навчальної практики та його захист. Оцінювання знань набутих під час проходження ознайомчої практики.	4
Разом:		30

У результаті проходження практики здобувачі повинні:

знати

- якість основної та допоміжної сировини бродильного виробництва;
- технологічні схеми виробництва різних видів продукції;
- технологічний процес виробництва вин та кон'яків.

вміти

- використовуючи вимірювальне і лабораторне обладнання, нормативну-технічну документацію, уміти визначити основні показники якості основної та допоміжної сировини бродильного виробництва;
- уміти визначити основні показники якості готової продукції.

Звітність про проходження практики

За кожний день проходження навчальної практики студент повинен робити записи з позначенням особистої участі у виконаній роботі. Після закінчення практики, на підставі цих записів та інших даних складається звіт, відповідно до розділів, які передбачено планом.

Оформлений належним чином звіт є основою для оцінки результатів навчальної практики студента керівником у вигляді диференційованого заліку.

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА З ТЕХНОЛОГІЙ ЖИРІВ ТА ЖИРОЗАМІННИКІВ

Термін проведення –IV семестр

Тривалість практики – 1 тиждень (30 годин)

Навчальну практику здобувачі вищої освіти другого року освітньо-професійної програми «Харчові технології» біолого-технологічного факультету проводять на семінарах кафедри, де отримують узагальнену характеристику майбутньої професії, з'ясовують перспективи майбутнього працевлаштування для роботи за фахом, ознайомлюються з роботою одного-двох підприємств олійно-жирової промисловості Херсонської області.

Мета і завдання практики. Метою практичного навчання здобувачів вищої освіти університету є ознайомлення здобувачів з особливостями підготовки фахівців у галузі технологій виробництва рослинних жирів, олій та жирозамінників з різних видів сировини та продуктів її переробки; - тенденціями світового ринку у їх виробництві та реалізації; підприємствами олійно-жирової промисловості, розташованими в Херсонській області; перспективного майбутнього працевлаштування для роботи за фахом.

Завданням практичного навчання є:

- 1) створення уявлення у здобувачів про майбутню спеціальність, ролі продуктів рослинних жирів, олій та жирозамінників у формуванні нової парадигми харчування;
- 2) опанування здобувачів навичками роботи з науковою літературою;
- 3) ознайомлення з можливими місцями працевлаштування для роботи за фахом;
- 4) вивчення організаційної структури підприємства олійно-жирової промисловості, асортименту і номенклатури товарної продукції.

Керівництво навчальною практикою, як правило, здійснює викладач тієї кафедри, за якою закріплена навчальна дисципліна.

Керівник практики на місці організовує проведення практики, створюючи для цього відповідні навчальні умови, надає здобувачу вищої освіти відповідні матеріали і нормативно-технічну документацію виробництва, складає календарний план проходження практики.

Основним завданням навчальної практики є підготувати здобувача вищої освіти до самостійної роботи на виробництві в якості інженера-технолога з виробництва рослинних жирів, олій та жиозамінників.

Організація проведення практики

Практика проводиться в умовах приватного підприємства та учбової лабораторії університету.

Перед початком робіт усі здобувачі проходять інструктаж з техніки безпеки з відповідною відміткою в журналі установленної форми.

Викладач-керівник практики від кафедри:

- розробляє тематику індивідуальних завдань, інформує здобувачів про порядок оформлення документів;
- організаційно забезпечує проходження здобувачами навчальної практики відповідно до програми;
- сприяє забезпеченню здобувачів потрібною нормативно-технічною та науково-навчальною літературою;
- здійснює контроль за виконанням програми практики та строками її проведення;
- проводить обов'язкові консультації щодо обробки зібраного матеріалу та його використання для звіту про практику;
- інформує здобувачів вищої освіти про порядок надання звітів про практику;
- здає звіти здобувачів вищої освіти про практику на кафедру.

Здобувачі, які без поважних причин не з'явилися на практику, не повністю виконали програму практики, отримали негативні відгуки від керівника практики рекомендуються кафедрою до повторного проходження практики або виключають з університету.

У період практики здобувач вищої освіти повинен:

- своєчасно прибути в університет;
- виконувати чинні в університеті правила внутрішнього трудового розпорядку та режиму роботи;
- у повному обсязі виконати індивідуальні завдання;
- дотримуватись правил техніки безпеки;
- зібрати необхідний матеріал для написання звіту;
- оформити письмовий звіт про навчальну практику відповідно до програми, своєчасно надати його разом із виконаним індивідуальним завданням на перевірку керівникові практики.

Права здобувача-практиканта. Здобувач вищої освіти має право:

- вимагати забезпечення належних умов щодо техніки безпеки, санітарії та тривалості навчання;
- ознайомитись з планами проходження практики, а також нормативно-технічною та науково-навчальною літературою;
- на одержання консультацій щодо обробки зібраного матеріалу та його використання для звіту про практику.

За час проходження практики здобувач вищої освіти повинен набути практичних навичок з організації виробництва і переробки сировини

бродильних виробництв, асортименту і номенклатури товарної продукції, опанування навичками роботи з науковою літературою.

Проходячи навчальну практику, здобувач вищої освіти повинен здійснити:

- Загальне ознайомлення з організаційно-економічною характеристикою підприємства.
- Ознайомитися з системою постачання та збуту готової продукції.
- Вивчити виробничі процеси і технологічні лінії в окремих цехах і відділеннях.
- Вивчити системи забезпечення якості на підприємстві.

План проведення навчальної практики та розподіл годин

№	Зміст роботи	Кількість годин
1	Ознайомлення здобувачів з тематичним планом та методикою оцінювання практики, правилами оформлення звітів. Проходження інструктажу з техніки безпеки	2
2	Знайомство з організаційною структурою підприємства олійно-жирової промисловості, асортименту і номенклатури товарної продукції.	8
3	Знайомство студентів з технологічними особливостями виробництва рослинних жирів, олій та жирозамінників з різних видів сировини та продуктів її переробки.	8
4	Знайомство здобувачів з технологією виробництва олій та продуктів її переробки, виробництвом маргарину.	8
5	Складання звіту про проходження навчальної практики та його захист. Оцінювання знань набутих під час проходження ознайомчої практики.	4
Разом:		30

У результаті проходження практики здобувачі повинні:

знати

- якість основної та допоміжної сировини виробництва рослинних жирів, олій та жирозамінників;
- технологічні схеми виробництва різних видів олійно-жирової продукції;
- технологічний процес виробництва рослинних жирів, олій та жирозамінників.

вміти

- використовуючи вимірювальне і лабораторне обладнання, нормативну-технічну документацію, уміти визначити основні показники якості основної та допоміжної сировини олійно-жирового виробництва;
- уміти визначити основні показники якості готової продукції.

Звітність про проходження практики

За кожний день проходження навчальної практики студент повинен робити записи з позначенням особистої участі у виконаній роботі. Після закінчення практики, на підставі цих записів та інших даних складається звіт, відповідно до розділів, які передбачено планом.

Оформлений належним чином звіт є основою для оцінки результатів навчальної практики студента керівником у вигляді диференційованого заліку.

5. ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Термін проведення – VI семестр

Тривалість практики – 5 тижнів (150 годин)

Виробнича практика здобувачі вищої освіти третього року освітньо-професійної програми «Харчові технології» біолого-технологічного факультету проводять на підприємства різних галузей харчової промисловості південного регіону України, які переробляють харчову сировину (м'ясо, молоко, рибу, овочі, крупи тощо) в продукти харчування як для безпосереднього споживання так і у вигляді напівфабрикатів для подальшого використання в харчуванні. Підприємства можуть бути різних типів та будь якої форми власності і підпорядкування.

Мета. Метою практичного навчання здобувачів вищої освіти університету є узагальнення набутих теоретичних і практичних знань, одержання професійних навичок і умінь, що формують фахівців з вищою освітою відповідно до освітньо-професійної програми «Харчові технології» та сприяють поліпшенню якості підготовки фахівців.

Завдання:

1) підготовка фахівців, які спроможні вирішувати виробничі завдання в сучасних ринкових умовах і володіти прийомами і методами, що є складовими новітніх технологій;

2) набуття навичок:

✓ прийняття самостійних рішень, виходячи із конкретної виробничої ситуації;

✓ співпраці з трудовим колективом;

✓ відповідної робітничої професії.

Керівництво виробничою практикою, як правило, здійснює викладач тієї кафедри, за якою закріплений здобувач вищої освіти.

Безпосереднє керівництво виробничою практикою здобувача вищої освіти в господарстві здійснює інженерно-технічний працівник (завідувач виробництвом, інженер-технолог, тощо), що оформляється відповідним

наказом керівника підприємства. Керівник практики на місці організує проведення практики, створюючи для цього відповідні виробничі умови, проводить інструктаж з техніки безпеки, надає здобувачу вищої освіти відповідні матеріали і нормативно-технічну документацію виробництва, складає календарний план проходження практики.

Основним завданням виробничої практики є підготувати здобувача вищої освіти до самостійної роботи на виробництві в якості інженера-технолога з виробництва харчових продуктів на підприємствах харчової та переробної промисловості

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИКИ

Викладач-керівник практики від кафедри:

- розробляє тематику індивідуальних завдань, яка враховує передбачувані теми кваліфікаційних робіт;
- узгоджує з керівником практики від підприємства (організації, установи) індивідуальні завдання з урахуванням особливостей місця практики;
- бере участь у розподілі здобувачів вищої освіти за місцями практики;
- контролює своєчасне прибуття здобувачів вищої освіти до місць практики;
- здійснює контроль за виконанням програми практики та строками її проведення;
- проводить обов'язкові консультації щодо обробки зібраного матеріалу та його використання для звіту про практику;
- інформує здобувачів вищої освіти про порядок надання звітів про практику;
- приймає захист звітів здобувачів вищої освіти про практику у складі комісії, на підставі чого оцінює результати практики здобувачів вищої освіти, атестує їх і виставляє оцінки у заліковій книжці;
- здає звіти здобувачів вищої освіти про практику на кафедру.

Керівник практики від підприємства, що здійснює загальне керівництво практикою:

- несе особисту відповідальність за проведення практики у межах своєї компетенції;
- організує практику згідно з програмами практики;
- визначає місця практики, забезпечує найбільшу ефективність її проходження;
- організує проведення інструктажу з охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки відповідними фахівцями;
- забезпечує виконання погоджених з навчальним планом графіків проходження практики по структурних підрозділах підприємства;

- надає здобувачам-практикантам можливість користуватись наявною літературою, необхідною документацією, лабораторіями, майстернями підприємства для виконання програми практики;

- забезпечує і контролює дотримання здобувачами-практикантами правил внутрішнього розпорядку;

- створює необхідні умови для засвоєння практикантами нової техніки, передової технології, сучасних методів організації праці;

- контролює виконання Кодексу законів України про працю тощо.

Здобувачі вищої освіти, за домовленістю з керівником практики від господарства планують такі види робіт:

- ✓ загальне знайомство з виробництвом, переробним підприємством, збір необхідних відомостей;
- ✓ робота дублером завідувача виробництва, технолога, лаборанта, кухаря тощо;
- ✓ робота з виконання завдань керівника практики від виробництва, підприємства;
- ✓ збір матеріалів для складання звіту.

Несвоєчасне прибуття здобувача вищої освіти на практику або неповне її проходження розглядаються як порушення трудової дисципліни. У такому разі його направляють на практику повторно або виключають з університету.

У період практики здобувач вищої освіти повинен:

- ✓ отримати інструктаж з техніки безпеки на робочому місці, вивчити правила охорони праці, дотримуватися правил техніки безпеки і виробничої санітарії;
- ✓ дотримуватися діючих на підприємстві правил внутрішнього розпорядку;
- ✓ виконувати види робіт, які передбачені змістом практики, а також завдання керівника практики від підприємства;
- ✓ відповідати за виконувану роботу і її результати на рівні зі штатними працівниками;
- ✓ систематично вести щоденник практики за встановленою формою;
- ✓ оформити звіт про проходження практики.

Після закінчення практики здобувач вищої освіти повинен:

- ✓ отримати характеристику з підприємства – місця проходження практики, підписану керівником підприємства та завірену печаткою;
- ✓ завірити щоденник та звіт підписом керівника практики від підприємства та печаткою;
- ✓ завірити відомості з переліком виконаних робіт;
- ✓ у визначений розпорядженням декана термін захистити звіт про проходження практики перед комісією відповідної спеціальності.

Права здобувача-практиканта. Здобувач вищої освіти має право:

- ✓ вимагати забезпечення належних умов щодо техніки безпеки праці, виробничої санітарії та тривалості робочого дня;
- ✓ ознайомитись з нормативно-технічною документацією виробничого процесу, планами перспективного розвитку і звітами з виробничої діяльності підприємства;

План проведення проходження практики та розподіл годин

№ п/п	Заходи	Кількість годин
1	Структура підприємства та завдання, які виконують основні, допоміжні підрозділи виробництва щодо підвищення ефективності роботи підприємства.	8
2	Обсяги та реалізація відходів виробництва чи їхнє використання для отримання додаткової продукції.	8
3	Виробнича потужність підприємства (добова, місячна, річна), план випуску продукції в асортименті та його фактична реалізація, мережа та порядок збуту готової продукції.	8
4	Джерела постачання підприємства сировиною, водою, паливом, електроенергією, парою. Взаємозв'язок потоків сировини, палива і готової продукції. Висновки про можливість використання інших видів сировини.	8
5	Техніко-економічні показники підприємства, їх аналіз. Перспективи розвитку підприємства.	10
6	Форма господарювання на підприємстві в сучасних економічних умовах. Структура адміністративно-технічного управління. Чисельність робітників, службовців, інженерно-технічних працівників.	4
7	Сировинна база підприємства. Основна і допоміжна сировина, допоміжні матеріали. Способи транспортування сировини, її облік. Висновки про втрати біологічної цінності сировини в процесі зберігання.	10
8	Вимоги державних стандартів до якості і безпеки сировини. Види контролю: хіміко-технологічний, мікробіологічний, ветеринарно-санітарний (при використанні тваринної сировини). Оцінювання якості основної і допоміжної сировини доцільно наводити у вигляді таблиць.	12
9	Умови і способи зберігання сировини. Підготовка складського приміщення до приймання та зберігання сировини. Використання мийних та дезінфікуючих засобів.	10
10	Втрати маси і якості сировини під час зберігання, транспортування і шляхи їх зменшення. Допустимі умови та терміни зберігання.	10
11	Транспортування сировини і допоміжних матеріалів у основне виробництво.	8
12	Відходи і вторинна сировина, що утворюються в процесі доставки сировини на підприємство, аналіз шляхів їх	10

	використання.	
13	Характеристика основних цехів, їх розміщення, виробничу потужність. Принципово-апаратурні та апаратурно-технологічні схеми виробництва, характеристика основних технологічних операцій, технологічних режимів виробничих процесів. Інформацію про номенклатуру й характеристику сировини та допоміжних матеріалів подавати у вигляді таблиць.	10
14	Порядок надходження сировини та матеріалів на підприємство. Якість та облік сировини та матеріалів, умови їх зберігання. Порядок відпуску сировини та допоміжних матеріалів зі складу на виробництво.	10
15	Призначення лабораторії підприємства, її розташування, планування та забезпечення приладами. Ведення лабораторних журналів хіміко-технологічного контролю.	10
16	Схема хіміко-технологічного та мікробіологічного контролю виробництва. Призначення та організація мікробіологічного, санітарно-гігієнічного та ветеринарно-санітарного контролю залежно від профілю підприємства та асортименту цільової продукції'.	12
17	Організація роботи в галузі стандартизації, управління якістю продукції та її сертифікація. Оцінка якості сировини та готової продукції відповідно до державних стандартів. Критерії безпеки харчової сировини та готової продукції виробництва.	10
18	Підготовка звіту	2
Разом		160

За час проходження практики здобувач вищої освіти повинен набути практичних навичок з організації виробництва і переробки сировини на харчову продукцію, впровадження інноваційних технологій спрямованих на оптимізацію виробництва та використання ресурсозберігаючих технологій, творчого аналізу і оцінки виробничої діяльності підприємства і його виробничих підрозділів. Здобувач-практикант також бере активну участь в розробці та впровадженні організаційних і технологічних заходів, спрямованих на підвищення продуктивності виробництва.

Проходячи виробничу практику, здобувач вищої освіти повинен здійснити:

1. Загальне ознайомлення з організаційно-економічною характеристикою підприємства
2. Ознайомитися з системою постачання та збуту готової продукції
3. Вивчити виробничі процеси і технологічні лінії в окремих цехах і відділеннях.
4. Вивчити системи забезпечення якості на підприємстві.

Залежно від напрямку виробництва харчової продукції здобувач вищої освіти повинен проаналізувати стан розвитку харчової галузі на підприємстві.

Звітність про проходження практики

За кожний день проходження навчальної практики здобувач вищої освіти повинен робити записи у щоденнику з позначенням особистої участі у виконаній роботі. Після закінчення практики, на підставі записів у щоденнику та інших даних складається звіт, відповідно до розділів, які передбачено планом.

6. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 37-38, ст. 2004);
2. Положення «Про проведення практики здобувачів вищої освіти вищих навчальних закладів України», затвердженого наказом Міністерства освіти України від 08.04.1993 р. № 93;
3. Положення «Про проведення практики здобувачів вищої освіти аграрних вищих навчальних закладів України за кордоном», затвердженого наказом Міністерства аграрної політики України від 15.06.2005 р. № 264;
4. Листи Міністерства освіти і науки України від 07.02.09 р. № 1/9-93 та Міністерства аграрної політики України від 24.02.09 № 18-128-12/239 «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти»;
5. Проект Міністерства аграрної політики України «Про навчально-методичний комплекс практичного навчання» (НМЦ «Агроосвіта», 2010);
6. Проект Положення «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти вищих навчальних закладів» від 09.02.2011 р., розробленого Міністерством освіти і науки України;
7. Рекомендації про проведення практики здобувачів вищої освіти вищих навчальних закладів України, розроблених Державною науковою установою «Інститут інноваційних технологій і змісту освіти» у 2013 році на виконання розпорядження Кабінету Міністрів України від 07.11.2012 р. № 970 «Про затвердження плану першочергових заходів з виконання Державної програми розвитку внутрішнього виробництва» та Наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 20.12.2012 р. № 1448 «Щодо плану першочергових заходів з виконання Державної програми розвитку внутрішнього виробництва»;
8. Положення Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти вищих аграрних

навчальних закладів України» від 05.09.2013 р. тощо.

9. Положення про порядок забезпечення працівників спеціальним одягом, взуттям та іншими засобами індивідуального захисту. 0.00-4.26-96.

10. Закону України « Про охорону праці» від 14.10.1992р.

11. Технологія продукції харчових виробництв : навч. посібник / Ф. В. Перцевий [та ін.] ; за ред. д-ра техн. наук, проф. Ф. В. Перцевого. – Харків : ХДУХТ, 2006. – 318 с.

12. Домарецький В. А. Технологія харчових продуктів : підручник / В. А. Домарецький, М. В. Остапчук, А. І. Українець ; за ред. д-ра техн. наук, проф. А. І. Українця. – К. : НУХТ, 2003. – 572 с.

13. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник для студ. вищих навч. закл. технол. спец. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова [та ін.] ; – Харків : ХДУХТ, 2005. – 230 с.

14. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник. Ч. 2. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова [та ін.] ; – Харків : ХДУХТ, 2008. – 242 с.

15. Богомолів О. В. Переробка продукції рослинного і тваринного походження / О. В. Богомолів, Ф. В. Перцевої ; – С–Петербург : ГИОРД, 2001. – 245 с.

16. Технологія переробки продукції тваринництва / О. В. Богомолів, Ф. В. Перцевий, О. М. Сафонова [та ін.] ; – Харків : Видавництво навч.-метод. центр заочного навчання с.г. вузів України, 2001. – 241 с.

17. Стабников В. Н. Общая технология пищевых продуктов / В. Н. Стабников, Н. В. Остапчук. – Киев : Вища школа, 1980. – 303 с.

18. Ковальська Л. П. Общая технология пищевых производств / Л. П. Ковальська. – М. : Колос, 1999. – 752 с.

19. Назаров Н. И. Общая технология пищевых производств / Н. И. Назаров. – М. : Лег. и пищ. пром-сть, 1981. – 360 с.

20. Технология продуктов из гидробионтов / С. А. Артюхова, В. Д. Богданов, В. М. Дацун [и др.] ; под ред. Т. М. Сафроновой, В. И. Шендрюка. – М. : Колос, 2001. – 496 с.

21. Методи контролю продукції тваринництва та рослинних жирів : навч. посібник / за заг. ред. Л. М. Крайнюк. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Суми : ВТД Університетська книга, 2009. – 300 с.

22. Методы контроля качества пищевой продукции : учебное пособие / Л. Н. Крайнюк, Л. А. Касілова, Л. Г. Зиборова [и др.]. – Харьков, 2004. – 345с.

23. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва / В. І. Дробот. – К. : Логос, 2002. – 365 с.

24. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства / Л. Я. Ауэрман. – С-Пб. : Профессия, 2003. – 415 с.

25. Мальцев П. М. Технология бродильных производств / П. М. Мальцев. – М. : Пищ. пром-сть, 1980. – 360 с.

26. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса / Л. Г. Віннікова. – Ізмаїл : СМІЛ, 2000. – 172 с.

27. Рогов И. А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И. А. Рогов, А.

- Г. Забашта, Г. П. Козюлин. – М. : Колос, 2000. – 367 с.
28. Твердохлеб Г. В. Технология молока и молочных продуктов / Г. В. Твердохлеб. – М. : Агропромиздат, 1991. – 463 с.
29. Мерко У. Т. Технология мукомольного и крупяного производства / У. Т. Мерко. – М. : Агропромиздат, 1989. – 289 с.
30. Сапронов А. Г. Технология сахара и сахаристых веществ / А. Г. Сапронов. – М. : Агропромиздат, 1989. – 289 с.
31. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова. – М. : АСАДЕМА, 2003. – 300 с.
32. Драгилев А. И. Технология кондитерских изделий / А. И. Драгилев, И. С. Лурье. – М. : ДЕЛИПринт, 2001. – 483 с.
33. Арутюнян А. С. Технология переработки жиров / А. С. Арутюнян. – М. : Агропромиздат, 1986. – 363 с.
34. Борисочкина Л. И. Технология продуктов из океанических рыб / Л. И. Борисочкина, Т. А. Дубровская. – М. : Агропромиздат, 1988. – 250 с.
35. Технология молока и молочных продуктов / П. Ф. Дьяченко, М. С. Коваленко [и др.] . – М. : Пищ. пром-сть, 1974. – 447 с.
36. Справочник технолога колбасного производства / И. А. Рогов [и др.]. – М. : Колос, 1993 – 431 с.
37. Сборник основных рецептов сахаристых кондитерских изделий. – СПб. : ГИОРД. 2000. – 232 с.
38. Технология кондитерских изделий / А. И. Дрогилев [и др.]. – М. : ДеЛипринт, 2001. – 502 с.
39. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. – СПб. : Профессия, 2001. – 191 с.
40. Технология хлебопекарного производства / Т. Б. Цыганова Т.Б. [и др.]. – М. : ПрофОбрИздат, 2001. – 432 с.
41. Сборник рецептов рыбных изделий и консервов. – СПб. : Гидрометеиздат, 2001. – 206 с.
42. Ковалевский К. А. Технология бродильных производств / К. А. Ковалевский. – К., 2004. – 338 с.
43. Ковалевский К. А. Технология и техника виноделия / К. А. Ковалевский. – К., 2004. – 559 с.
44. Ермолаева Г. А. Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков / Г. А. Ермолаева, Р. А. Колчева. – М. : АСАДЕМА, 2000. – 414 с.
45. Станкович Г. П. Товароведение чая / Г. П. Станкович, К. Г. Дунцова. – М. : ИНФРА-М, 2004. – 350 с.
46. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров / В. А. Герасимова, Е. С. Белокурова, А. А. Вытовтов. – СПб : Питер Принт, 2003. – 336 с.
47. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія/ А.А. Мазаракі, М.І.Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін.; за ред. д-ра техн. наук, проф. М.І.Пересічного.-2-ге вид., переробл. та допов.-К.: Київ.нац.торг-екон.ун-т, 2012.-1116с.
48. Рівень розвитку техніки і технологій в ХХІ столітті. Частина 1: Серія

монографій / [авт.кол. : М.В. Князева, В.М. Крамар, І.Я. Львович, А.П. Преображенський, О.Н. Романюк і ін.]. - Одеса: КУПРІЄНКО СВ, 2019 - 227 с.: іл., табл. - (Серія «Рівень розвитку техніки і технологій в ХХІ столітті», Частина 1)

49. Технологія солодких страв та соусів з використанням субтропічної сировини : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / О. В. Дзюндзя; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К., 2011. - 21 с.