

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ
УКРАЇНИ**



**СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

**ПРОГРАМА ТА МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
ДО ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ**

СУМИ 2019

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПРОГРАМА ТА МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
ДО ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

для студентів IV курсу
за напрямом підготовки 181 «Харчові технології»
«Технології харчування» денної форми навчання
освітній рівень «бакалавр»

СУМИ 2019

УДК. 621.753.4.(075.8)

Укладачі: **Мельник О.Ю.** к.т.н., доцент кафедри технології харчування Сумського НАУ;

Степанова Т.М. к.т.н., доцент кафедри технології харчування Сумського НАУ;

Шильман Л.З., к.т.н., професор кафедри технології харчування Сумського НАУ.

Програма та методичні рекомендації до виробничої практики для студентів 4 курсу. – Суми, 2019. – 20 с.

Програма та методичні рекомендації спрямовані на надання методичної допомоги студентам 4 курсу під час проходження виробничої практики.

Рецензенти: **Бідюк Д.О.** к.т.н., доцент кафедри технології харчування Сумського національного аграрного університету;

Рожкова Л.Г. к. т. н., доцент кафедри інженерних технологій харчових виробництв Сумського національного аграрного університету.

Відповідальний за випуск:

Мельник О.Ю., к.т.н., доцент кафедри технології харчування СНАУ.

Рекомендовано до видання методичною радою факультету харчових технологій.

© Сумський національний аграрний університет, 2019 р.

© О.Ю. Мельник, Т.М. Степанова, Л.З. Шильман

ЗМІСТ

Вступ

1. Мета і завдання практики	6
2. Зміст роботи.....	7
2.1 Ознайомлення з виробництвом та видами інструктажу.....	7
2.2 Ознайомлення з матеріально-технічною базою підприємства	7
2.3 Робота в заготівельних цехах.....	9
2.4 Робота в доготівельних цехах.....	11
2.5 Робота в кондитерському цеху	13
2.6 Робота на роздачі та інших ділянках торгівельної групи.....	14
2.7 Теплопостачання.....	14
2.8 Холодопостачання	14
2.9 Електропостачання	14
2.10 Водопостачання і сантехніка	14
2.11 Вентиляція, опалення	15
2.12 Будівельна частина підприємства.....	15
2.13 Охорона праці.....	15
2.14 Охорона довкілля.....	15
2.15 Організація і планування виробництва.....	15
3 Оформлення і терміни захисту звітів.....	16

Література

Додатки

ВСТУП

Практика студентів зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього ступеня «Бакалавр» вибіркового блоку 3 «Технології харчування» організовується на основі «Положення про організацію виробничої практики студентів Сумського НАУ» від 31.12.14р.

Практична підготовка студентів є обов'язковим компонентом вищої освіти. Практика проводиться на передових сучасних, укомплектованих висококваліфікованими фахівцями, оснащених новітнім торгівельно-технологічним обладнанням підприємствах ресторанного господарства, що забезпечують виготовлення продукції та обслуговування споживачів.

В процесі практики студенти знайомляться з досягненнями науково – технічного прогресу, досвідом роботи передових підприємств харчування, що сприяє розвитку самостійності, ініціативи, придбанню професійних, дослідницьких, організаційних навичок, які забезпечують повноцінну роботу випускників вищих навчальних закладів напрямку «Технології харчування».

Перед проходженням практики студент повинен пройти медогляд і пред'явити на підприємстві санітарну книжку. Тема дипломного проекту має бути пов'язана з типом підприємства, на якому студент проходить практику.

Перед відправленням на практику у ЗВО проводять збори з питання проходження практики та збору матеріалів, потрібних для виконання дипломного проекту. Практика проводиться в 7 семестрі протягом 2тижнів.

Для виконання програми практики студент повинен керуватися даними методичними вказівками та отримати додаткову консультацію керівника практики.

Учбово-методичне керівництво практикою здійснює кафедра технологій харчування факультету харчових технологій СНАУ.

Безпосереднє керівництво практикою здійснюють керівники від ЗВО (викладачі кафедри) та керівники від підприємств (найбільш кваліфіковані спеціалісти та керівники підприємств).

Керівники практики від ЗВО визначають підприємство для проходження практики; забезпечують проведення всіх організаційних заходів перед виїздом студентів на практику, контролюють виконання індивідуального завдання, правил внутрішнього розпорядку; розглядають звіти студентів по практиці, надають відгуки про їх роботу, приймають участь у роботі комісій з питань по захисту звітів.

Керівники практики від підприємств здійснюють безпосереднє щоденне керівництво практикою у відповідності до програми практики; в тісному контакті з керівником від ВНЗ організовують проходження практики

закріпленими за ними студентами; знайомлять студентів з організацією робіт на конкретному робочому місці, з особливостями роботи цеху, його функціями; здійснюють постійний контроль за виробничою роботою практикантів, дотриманням ними робочої дисципліни. Допомагають їм правильно виконувати всі завдання на даному робочому місці. Надають допомогу в одержанні всіх необхідних відомостей про підприємство у відповідності до програми практики; надають можливість студентам користуватися нормативно-технічною документацією; здійснюють облік роботи студентів-практикантів, контролюють, як студенти ведуть щоденник практики, перевіряють та підписують звіти, складають вілгуки про роботу студентів.

1 Мета і завдання практики

Мета практики – формування у студентів, на базі одержаних у вищому навчальному закладі знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних ринкових та виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати у практичній діяльності. Проаналізувати діяльність підприємства, зібрати реальні дані, потрібні для виконання дипломного проекту, підготуватися до роботи, набути досвід організації роботи у колективі.

Задачі: ознайомлення з підприємством, складською, виробничою та торговою групами приміщень, з їх призначенням; вивчення нормативної документації, яка регламентує показники якості продукції; вивчення правил техніки безпеки, харчової санітарії та особистої гігієни працівників підприємств; оволодіння навичками розробки принципів технологічних схем виготовлення напівфабрикатів і страв, визначення стадій та операцій технологічного процесу; підвищення ефективності виробництва шляхом впровадження ресурсозберігаючих та конкурентоспроможних технологій, аналіз стану та динаміки попиту на харчові продукти; здобуття базових навиків проведення теоретичних і наукових досліджень.

2 Зміст робіт

2.1 Ознайомлення з виробництвом та видами інструктажу

Ознайомлення з виробництвом (назва, тип, вид власності, клас, кількість місць в залах підприємства, його місце розташування, режим роботи підприємства, штат працівників; контингент, що обслуговується, методи обслуговування).

Дані занести в таблиці 1 – Характеристика підприємства, 2 – Види інструктажу.

Таблиця 1 – Характеристика підприємства

Найменування підприємства	Види власності	Змінність	Місце розташування	Методи обслуговування	Режим роботи	К-сть місць
1	2	3	4	5	6	7

Таблиця 2 – Види інструктажу

Назва інструктажу	Хто проводить	Де фіксується	Чи передбачається перевірка знань
1	2	3	4

2.2 Ознайомлення з матеріально-технічною базою підприємства

Під час проходження виробничої практики студенти мають ознайомитися з виробничими процесами на підприємстві в цілому та окремих цехах, з організацією роботи сфери обслуговування.

Охарактеризувати структуру і визначити призначення складських приміщень і цехів, їх взаємозв'язок. Охарактеризувати асортимент сировини, що поступає на підприємство, ступінь забезпечення підприємства напівфабрикатами, джерелами постачання, засобами доставки. Ознайомитися з графіком заводу, порядком прийому та оцінкою якості сировини, н/ф, умовами і

терміном їх зберігання, порядком відпуску у виробничі цехи. Ознайомитися і описати наявність обладнання і санітарний стан приміщень складської групи.

Данні занести в таблиці: 3 – Система постачання; 4 – Умови і терміни зберігання продуктів.

Таблиця 3 – Система постачання

Сировина, н/ф	Періодичність постачання	Джерела постачання	Засоби доставки	Використовувана тара
1	2	3	4	5

Таблиця 4 - Умови і терміни зберігання продуктів

Вид складських приміщень	Сировина, н/ф	Температура зберігання	Відносна вологість	Термін зберігання	Вимоги до якості сировини і н/ф
1	2	3	4	5	6

Ознайомитися з заготівельними і доготівельними цехами, їх взаємозв'язком, наявністю та розміщенням обладнання.

Охарактеризувати асортимент напівфабрикатів та готових страв, що виготовляються в заготівельних і доготівельних цехах. Технологічні лінії приготування овочевих, м'ясних, рибних н/ф і готової кулінарної продукції. Ступінь механізації трудомістких процесів. Організація робочих місць. Забезпечення цехів інвентарем, посудом, внутрішньо - цеховою тарою.

Дані занести до таблиці 5 – Класифікація приміщень підприємств, 6 – Характеристика технологічних ліній.

Таблиця 5 - Класифікація приміщень підприємств

Виробничі приміщення		Торгівельні приміщення
заготівельні	доготівельні	

Таблиця 6 - Характеристика технологічних ліній

Назва цеху	Технологічна лінія	Операції, які виконуються	Обладнання	Ступінь механізації
1	2	3	4	5

Ознайомитися з методами і формами обслуговування. Дати характеристику приміщень для обслуговування відвідувачів (їх склад, інтер'єр, розстановка немеханічного обладнання в залах, буфетах, на роздачі, взаємозв'язок з виробничими приміщеннями). Надання послуг. Ознайомитися з особливостями обслуговування вдень і ввечері в ресторанах, особливостями ліній роздачі при самообслуговуванні, дані описати.

2.3 Робота в заготівельних цехах

Закріпити навички роботи в заготівельному цеху по кулінарній обробці сировини і виготовленню н/ф з картоплі, овочів, грибів, зелені, плодів; з риби з кістковим і хрящовим скелетом, з нерибних продуктів моря, солоній риби (при наявності), рибної котлетної маси; з яловичини, свинини, баранини, м'ясної натуральної січеної котлетної маси, субпродуктів, птиці, і дичини, кролика.

Засвоїти розрахунки виходів напівфабрикатів та втрат при механічно-кулінарній обробці.

Розробити принципові технологічні схеми виготовлення н/ф, визначити стадії та операції технологічного процесу, обґрунтувати послідовність його виконання.

Вивчити нормативу документації, яка регламентує показники якості н/ф. Представити схеми первинної обробки сировини і виготовлених н/ф із овочів, риби, м'яса на окремому листі. Зразок дивись у додатку Б. Данні занести в таблиці 7, 8, 9, 10, 11.

Таблиця 7 – Виробнича програми заготівельного цеху

Назва цеху	Назва напівфабрикату	Назва страви	Вихід	К-сть страв	Спосіб обробки
1	2	3	4	5	6

Таблиця 8 – Характеристик сировини і напівфабрикатів, що виготовлені з овочів

Сировина та н/ф	Засіб обробки	Норма втрат (мех. обр)	Норма втрат (сезон)	Форма нарізки	Кулінарне використання	Термін та умови зберігання	Обладнання
1	2	3	4	5	6	7	8

Таблиця 9 – Характеристика сировини і напівфабрикатів з риби

Сировина та н/ф	Хрящовий скелет	Кістковий скелет	Вид промислової риби	Н/ф що виготовляється	Вид обробки	Термін та умови зберігання н/ф	Обладнання
1	2	3	4	5	6	7	8

Таблиця 10 – Характеристика сировини і напівфабрикатів з м'яса

Сировина	Назва н/ф	Засоби виробництва	Маса продуктів 1 порції н/Ф, г	К-сть порцій	Обладнання
1	2	3	4	5	6

Таблиця 11 – Характеристика технологічної лінії по виробництву напівфабрикатів з м'яса, риби, овочів

Назва цеху	Технологічні лінії	Перелік обладнання	Інвентар, посуд
1	2	3	4

2.4 Робота в доготівельних цехах

Закріпити навички роботи в доготівельних цехах по виготовленню готової гарячої та холодної продукції.

Засвоїти розрахунки виходів страв та втрат при тепловій обробці.

Розробити принципові технологічні схеми виготовлення готової продукції, визначити стадії та операції технологічного процесу, обґрунтувати послідовність його виконання.

Вивчити нормативну документацію, яка регламентує показники якості продукції. Представити схеми на окремому листі. Зразок дивись у додатку Б. Данні занести в таблиці 12-19.

Таблиця 12 – Класифікація засобів теплової обробки

Назва цеху	Засіб теплової обробки	Наявність теплоносія	Співвідношення теплоносія та продукту	Температурні режими	Страви, які готують цим засобом	Обладнання
1	2	3	4	5	6	7

Таблиця 13 – Виробнича програма гарячого цеху

№ за зб.рецепт	Назва страви	Вихід	К-сть страв
1	2	3	4

Таблиця 14 – Характеристика перших страв

Назва страви	Рідка основа	Основна сировина	Температура подачі	Правила подачі	Строк реалізації	Вимоги до якості
1	2	3	4	5	6	7

Таблиця 15 – Характеристика других страв, гарнірів, соусів

№ за зб.рец	Страва	Вихід страви	Гарнір	Можливі варіанти	Вихід гарніру	Можливі варіанти	Соус	Вихід	Вимоги до якості
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Таблиця 16 – Виробнича програма холодного цеху

№ за зб.рец.	Назва страви	Вихід	Кількість страв
1	2	3	4

Таблиця 17 – Характеристика холодних страв і закусок

Хактерис- тика Класифі- кація	№ за зб.рец	Назва страви	Вихід	Основ- на сирови на	Засіб оброб- ки	Темпе- ратура подачі	Умови та строки зберіган ня
Бутерброди							
Салати							
Вінегрети							
Страви овочів	3						
Страви з риби							
Страви м'яса	3						

Таблиця 18 – Характеристика технологічної лінії по виробництву холодних страв

Назва страви	Назва цеху	Техноло- гічна лінія	Обладна- ння	Інвентар, посуд	Засіб обробки	Вимоги до якості
1	2	3	4	5	6	7

Таблиця 19 – Характеристика технологічної лінії по виробництву холодних і гарячих напоїв

Назва страв	Цех	Технологіч- на лінія	Температу- ра подачі	Вимоги до якості	Обладан- ня	Посуд та інвен- тар
1	2	3	4	5	6	7

2.5 Робота в кондитерському цеху

Засвоїти прийоми та придбати навички по виробництву борошняних кондитерських виробів з різних видів тіста: бісквітного, пісочного, заварного, пряникового, дріжджового. Розробити принципові технологічні схеми

виготовлених н/ф, страв, визначити стадії та операції технологічного процесу, обґрунтувати послідовність їх виконання. Вивчити нормативну документацію, яка регламентує показники якості н/ф. Дані занести в таблиці 20, 21.

Технологічні схеми представити на окремому листі.

Таблиця 20 – Виробнича програма кондитерського цеху

№ за зб.рец	Назва кондитерського виробу	Вихід	К-сть кондитерських виробів
1	2	3	4

Таблиця 21 – Характеристика технологічних ліній по виробництву кондитерських виробів

Вид тіста	Асортимент кондитерських виробів	Строк реалізації	Обладнання
1	2	3	4

2.6 Робота на роздачі та інших ділянках торгівельної групи

Засвоїти та охарактеризувати прийоми щодо порціонування, оформлення і відпуску страв; вивчити нормативну документацію, яка регламентує показники якості н/ф (дані описати); розробити технологічні схеми страв чи кулінарних виробів згідно завданню викладача.

2.7 Теплопостачання підприємства

Тип теплоагрегатів та їх характеристика (погодинна продуктивність, робочий тиск, графік використання пари). Контрольно-вимірювальні прилади. Застосовуване паливо. Водопідготовка. Приготування гарячої води для виробничих потреб. Техніка безпеки. Норми витрати пари на 1 тону продукції. Заходи щодо покращення паливно-енергетичних ресурсів.

2.8 Холодопостачання

Характеристика холодильного обладнання. Способи охолодження, режими роботи холодильних установок. Автоматизація керування холодильними

установками. Норми витрати холоду на 1 тону продукції. Собівартість 1 тис. ккал. Пропозиції щодо зниження собівартості холоду. Техніка безпеки.

2.9 Електропостачання

Характеристика джерела струму, трансформаторів, електродвигунів, електроосвітлення.

Норми витрати електроенергії на 1 тону продукції. Собівартість 1 кВт/г. Способи зниження споживання електроенергії.

2.10 Водопостачання і сантехніка

Характеристика водопостачання. Норми витрати води на 1 тону продукції і вартість 1 м³ води. Пропозиції щодо зниження витрати води. Зовнішня і внутрішня каналізація. Стисла характеристика каналізаційних ліній для промислових, дощових, стічних, фекальних вод. Очищення вод та очисні споруди. Місце розташування та робота очисних споруд на території підприємства (витяжка). Заходи щодо охорони довкілля та економії водних ресурсів.

2.11 Вентиляція, опалення

Схема загальної вентиляції. Кондиціонування повітря. Система опалення приміщень.

2.12 Будівельна частина підприємства

Конструкція і матеріали фундаментів, стін, колон, перегородок, перекриттів, покрівлі, теплоізоляції приміщень. Внутрішнє оздоблення приміщень (пофарбування, облицювання), оцінка з позиції технології, санітарії та промислової естетики. Генеральний план підприємства.

Взаємне розташування будівель і споруд на території підприємства. Влаштування і розташування доріг, проїздів, підйомних шляхів. Озеленення території.

2.13 Охорона праці

Стан техніки безпеки на виробництві та інших ділянках. Заходи щодо охорони праці і техніки безпеки. Організація протипожежної охорони на підприємстві.

2.14 Охорона довкілля

Санітарно-захисні зони. Виявлення можливих джерел і причин забруднення ґрунту, водних джерел, повітряного басейну. Характеристика викидів шкідливих

речовин. Наявність установок для очищення повітря та димових газів від пилу та газоподібних речовин, характеристика їх роботи. Застосування водоочисних споруд. Контроль та звітність про стан довкілля.

2.15 Організація і планування виробництва

Виробнича структура, організація і схема керування виробництвом. Завдання, права, обов'язки і відповідальність працівників.

Форми заробітної плати робітників. Режими робочого дня та графік виходу на роботу. Календарний план роботи підприємства. Штатний розклад. Баланс робочого часу робітника основного і допоміжного виробництва. Розстановка робітників за робочими місцями.

Методи визначення економічної ефективності впровадження нової техніки, прогресивної технології, механізації, автоматизації виробництва. Джерела фінансування витрат на впровадження нової техніки, нової страви, розрахунок економічної ефективності заходів щодо їх впровадження.

3 Оформлення і терміни захисту звітів

Після закінчення практики студент складає звіт, до якого додається щоденник, що підписує керівник практики від підприємства з печаткою, підписом директора підприємства. В характеристиці відзначається виконання студентом програми практики, трудова дисципліна, участь в суспільному житті підприємства.

Звіт складається кожним студентом самостійно і відображає тільки його особисті спостереження і результати вивчення даного підприємства.

Звіт складається з текстової частини. Текстова частина виконується у рукописному вигляді на листах формату А4, з полями: ліве – 30мм, праве – 10мм, верхнє – 20мм, нижнє – 25 мм. Звіт повинен мати вступ, титульну сторінку, зміст, основну частину, список використаної літератури. Текст повинен бути коротким, лаконічним. Не допускається переписування текстів і цифрових даних з підручників. Звіт повинен бути оформлений з виділенням глав, розділів з нумерацією сторінок і підписаний керівником практики від підприємства. Послідовність викладання основної частини повинна відповідати послідовності програми.

Звіт захищають студенти у ВНЗ у комісії, призначеній завідуючим кафедрою.

При виставленні загальної оцінки студентам за підсумками практики береться до уваги рівень практичної і теоретичної підготовки студентів, їх відношення до роботи, характеристика, що надана керівником практики від

виробництва, знання та вміння, які проявлені при здачі кваліфікаційного іспиту, зміст, оформлення та захист звіту.

Студенти, які не виконали програму практичної підготовки, або отримали негативну оцінку при захисті звіту в комісії, відраховуються з вищого навчального закладу. Повторний захист звіту по практиці забороняється. Студенту може бути надано право виконати практику повторно, при умовах, які визначає ВНЗ.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Агафонова Л. Г., Агафонова О. С. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навчальний посібник - К.: Знання України, 2002. - 352 с.

2. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архипов. - К.: Інкос, 2007 – 280 с.

3. Белошарпа М.И. Технология ресторанного обслуживания / М.И. Белошарпа. - М.: Академия, 2006. – 224 с.

4. ДСТУ 3582:2013. Інформація та документація. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила (ISO 4:1984, NEQ; ISO 832:1994, NEQ) / Нац. стандарт України. – Вид. офіц. – [На заміну ДСТУ 3582–97; чинний від 2013–08–22]. – Київ: Мінекономрозвитку України, 2014. – 15 с.

5. Освітньо-професійна програма першого рівня вищої освіти ступеня вищої освіти «Бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології». Чинний від 01.11.2017 р. – Суми: СНАУ, 2017. – 21 с.

6. Методичні вказівки щодо оформлення курсових та кваліфікаційних робіт студентами очної та заочної форми навчання для всіх напрямків та спеціальностей факультету харчових технологій / О.В.Радчук, Ю.В.Назаренко, Н.К.Баштова. – Суми: СНАУ, 2014 рік. – 67 с.

7. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. - К.: КНТЕУ, 2007. - 465 с.

8. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке [текст] / А.С.Ратушный и др. – В 2 т. – Т. 1. – М.: Мир, 2004 – 351 с.

9. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий [текст] / А.С. Ратушный и др. – В 2 т. – Т. 2. – М.: Мир, 2004 – 416 с.

10. Стандарт вищої освіти України першого рівня вищої освіти ступеня вищої освіти «Бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://mon.gov.ua>

11. Шильман Л.З. Дипломне проектування: навчальний посібник для студентів ОКР «Бакалавр» напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» / Л.З. Шильман, Ф.В. Перцевой, В.І. Ладика та ін. – Суми : Сумський національний аграрний університет, 2015 – 127 с. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке [текст] / А.С.Ратушный и др. – В 2 т. – Т. 1. – М.: Мир, 2004 – 351 с.

12. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий [текст] / А.С. Ратушный и др. – В 2 т. – Т. 2. – М.: Мир, 2004 – 416

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет

Факультет харчових технологій

Кафедра технології харчування

З В І Т

з _____ практики
студента _____ курсу, група _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Місце проходження практики _____
(місце проходження практики)

Термін практики з _____ по _____

Керівник від підприємства _____
(підпис) (прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник від кафедри _____
(підпис) (прізвище, ім'я, по батькові)

Суми 20 ___ р.

Завдання на виробничу практику

студенту факультету харчових технологій, денного відділення, групи _____

(прізвище, ім'я та по-батькові)

який навчається за спеціальністю: _____

Керівник _____

(прізвище, ім'я та по-батькові)

Студент _____

(підпис)

(прізвище, ім'я

та по-батькові)

Керівник _____

(підпис)

(прізвище, ім'я та по-батькові)

Мельник Оксана Юрїївна
Степанова Тетяна Михайлівна
Шильман Лев Залманович

ПРОГРАМА ТА МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
ДО ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

для студентів 4 курсу
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
освітнього ступеня «Бакалавр»
спеціалізації «Технологія харчування»

Суми, РВВ, Сумський національний аграрний університет, вул. Г.Кондратьєва, 160

Підп. до друку: _____ 2016р. Формат А5: Гарнітура Times New Roman

Тираж: _____ примірників Замовлення Умов. друк. Арк.
