

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

СУМИ 2023

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

для студентів 2 курсу ОС «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

СУМИ 2023

УДК 640.45

П-78

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

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

Маренкова Т.І., ст. викладач кафедри технології харчування

П-78 Програма виробничої практики для студентів 2 курсу Ос «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. О.Ю. Мельник О.Ю., Т.М. Степанова, Т.І. Маренкова - Суми, 2023р. – 22 с.
Програма виробничої практики спрямована на здобуття студент професійних навичок, удосконалення теоретичних знань і практичних умінь базі харчових підприємств та закладів ресторанного господарства, оволоді практичним досвідом для готовності їх до самостійної професійної діяльності

Рецензенти:

Кошель О.Ю., д.ф., доцент кафедри технології харчування СНАУ

Коцюба Н.І., директор ТОВ "ФЕМЕЛІ К"

Відповідальний за випуск: гарант освітньої програми, к.т.н., доц. Сабадаш С.М.

Рекомендовано до видання навчально-методичною радою факультету харчових технологій СНАУ. Протокол № 3 від 16 лютого 2023 року.

ЗМІСТ

ВСТУП	5
ОСНОВНІ ЗАСАДИ ПРОВЕДЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ	7
МЕТА І ЗАВДАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ	7
КЕРІВНИЦТВО ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ	8
ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ЗВІТУ	15
ПІДСУМКИ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ	17
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	20
ДОДАТОК А. Зразок титульного аркуша до звіту	

ВСТУП

В сучасних умовах зростає роль інженерів-технологів. Вони повинні володіти відповідними знаннями, уміннями, навичками, які дозволяють впроваджувати і ефективно застосовувати на практиці сучасні харчові технології та сучасне високопродуктивне обладнання, що виробляє високоякісні харчові продукти, бути здатними керувати складними процесами на підприємствах переробної галузі, удосконалювати і розробляти прогресивні технології переробки продуктів. У межах професійної підготовки інженерів-технологів приділяється велика увага завданням, які покликані вирішувати фахівці як на підприємствах харчової промисловості, так і в закладах ресторанного господарства.

Виробнича практика на підприємствах харчових виробництв та закладів ресторанного господарства є базою в підготовці бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології».

Головне завдання практичного навчання студентів полягає в реалізації теоретичних знань на виробництві. Виробнича практика сприяє формуванню особистості спеціаліста, вихованню трудової та виробничої дисципліни, поваги до трудових традицій підприємства.

В процесі практичного навчання студент набуває професійні навички роботи, починаючи з робітничих посад та закінчуючи керівними посадами інженерних спеціальностей. Під час проходження виробничої практики студентами 2 курсу одним із завдань є набування студентами практичних навичок за робітничими професіями.

Базами виробничої практики можуть бути підприємства, які переробляють харчову сировину в продукти харчування, як для безпосереднього споживання, так і напівфабрикатів для подальшого використання в харчуванні, а також заклади ресторанного господарства. Підприємства можуть бути різних типів та будь-якої форми власності і

підпорядкування. Здобувачі вищої освіти мають право самі пропонувати місце проходження практики і за походженням із кафедрою проходити її там.

За результатами виробничої практики повинна здійснюватися цілісна підготовка здобувачів освіти до виконання основних трудових функцій на посадах і робочих місцях у підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства.

1. ОСНОВНІ ЗАСАДИ ПРОВЕДЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Виробнича практика здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 181 «Технології харчування» на другому курсі згідно навчального плану триває 6 тижнів і закінчується написанням та захистом щоденника та звіту з практики.

Під час проходження виробничої практики здобувачі зможуть одержати наступні компетентності та результати навчання:

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- здатність виявляти ініціативу та підприємливість;
- здатність працювати в команді;
- здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення;
- здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;
- здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію;
- дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

2. МЕТА І ЗАВДАННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Метою виробничої практики здобувачів освіти на II курсі є ознайомлення студентів з виробництвом харчових підприємств галузі та закладів ресторанного господарства, поглиблення та закріплення теоретичних знань, отриманих студентом при вивченні навчальних дисциплін, конкретизація відомостей і набуття практичних навичок на основі вивчення досвіду роботи передових підприємств галузі.

Для досягнення поставленої мети виробничої практики та придбання здобувачами освіти досвіду переробки сировини та отримання харчової продукції в умовах діючих харчових виробництв та закладів ресторанного господарства необхідно виконати наступні завдання:

- ознайомитись з організаційно-економічною характеристикою підприємства;
- ознайомитись з системою постачання сировини і збуту готової продукції;
- вивчити виробничі процеси і технологічні лінії в окремих цехах і відділеннях та підготуватися до вивчення спеціальних технологічних дисциплін, технологічного, організації планування та керування виробництвом, виконання модульних курсових проектів;
- вивчити засоби по забезпеченню на виробництві заходів з охорони навколишнього середовища та охорони праці;
- ознайомитись з нормативною документацією щодо діяльності підприємства;
- підготувати звіт із виробничої практики, обґрунтувати висновки та пропозиції шляхом використанням аналітичних результатів.

3. КЕРІВНИЦТВО ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Керівництво виробничою практикою здійснюють два керівники: викладач кафедри та керівник від підприємства, затверджених наказами по університету та по підприємству.

Керівником практики від університету призначається кваліфікований спеціаліст, який проводить:

- організаційно-методичну роботу по забезпеченню виробничої практики;
- проміжний контроль проходження виробничої практики;
- поточне консультування та сприяння одержанню всіх необхідних відомостей про підприємство відповідно до програми виробничої практики;

- планові екскурсії на підприємства різних типів;
- виховну роботу по забезпеченню техніки безпеки у виробничих умовах;
- організацію прийняття щоденника і звіту та їх публічний захист.

Студенти направляються на виробничу практику відповідно до наказу по університету, в якому зазначаються підприємство, де відбуватиметься практика, термін її проходження та керівник практики від університету. З собою необхідно мати санітарну книжку.

Куратор практики від підприємства:

- складає календарний план проходження виробничої практики студента;
- несе відповідальність за своєчасне ознайомлення студентів-практикантів з положеннями щодо охорони праці та протипожежних заходів, контролює виконання цих положень студентами;
- забезпечує студентам у період виробничої практики відповідні умови;
- керує повсякденною роботою студентів;
- сприяє отриманню необхідної інформації для складання студентами звіту, а по завершенню – рецензує його;
- дає пропозиції керівнику виробничої практикою від університету з її удосконалення.

Керівництво підприємства видає наказ про зарахування студента на виробничу практику, призначає куратора, який надає всесторонньо допомогу в отриманні всіх необхідних відомостей про підприємство відповідно до програми професійної практики, а після закінчення терміну виробничої практики надає характеристику студентові, рецензує звіт.

До проходження виробничої практики допускаються студенти, які пройшли медичний огляд та допущені до роботи у відповідних цехах підприємства, на окремих робочих місцях, а також пройшли інструктаж з техніки безпеки. Перед початком практики студенти забезпечуються

направленням на практику, програмою виробничої практики та необхідним методичним забезпеченням щодо проходження виробничої практики та підготовки звіту. Під час проходження виробничої практики на здобувача освіти поширюється загальне законодавство і правила внутрішнього трудового розпорядку підприємства.

Відомості про підприємство студент отримує шляхом особистих спостережень, вивчення документації, під час бесід з куратором практики від підприємства, фахівцями підприємства з технологічних та інших питань. Під час практики студент вивчає виробництво харчових продуктів на прикладі одного з підприємств (харчових підприємств або закладів ресторанного господарства). З іншими виробництвами студент знайомиться під час екскурсій.

Робота студента на підприємстві та в університеті проводиться згідно з графіком. Графік та програма практики складається керівником практики та погоджується з куратором від підприємством.

Таблиця 2.1

Програма виробничої практики

№ з/п	Зміст роботи	Кількість днів
1	2	3
1	Ознайомлення з організацією виробництва на підприємстві	
1.1	Загальне ознайомлення з організаційно-економічною характеристикою підприємства	1
1.2	Вивчення техніки безпеки, протипожежної техніки, умов санітарії та гігієни на підприємстві	1
1.3	Ознайомлення із системою постачання підприємства і збуту готової продукції	2
1.4	Ознайомлення з виробничими процесами, технологічними лініями в окремих цехах, на окремих робітничих місцях	32
1.5	Ознайомлення з контролем технологічних параметрів і системою забезпечення якості готової продукції, кулінарних виробів, нормативною документацією, системою охорони навколишнього середовища	4
2	Робота по підготовці звіту з практики та його захист	2
2.1	Всього	42

У випадку, коли навчання студента здійснюється за цільовим договором з підприємством або на замовлення фізичних осіб допускається проходження практики за індивідуальним планом на підприємстві. Календарний план робіт узгоджується з керівниками виробничої практики від університету.

Для контролю виконання виробничої практики створено систему поточного контролю виконання окремих розділів і підсумкового контролю виконання всієї програми практики. При цьому керівники виробничої практики слідкують за ходом виконання практики, встановлюють поточний графік звірки виконання окремих розділів програми, перевіряють звіт із практики, допомагаючи усунути недоліки.

Після прибуття до університету студент протягом 5-ти днів повинен передати звіт на кафедру керівникові практики. Разом із звітом подається відгук куратора від підприємства про проходження практики здобувачем.

Звіти про проходження виробничої практики здають керівникам. Комісія з прийому звітів про проходження виробничої практики складається з 2 викладачів та керівника практики від університету (кафедри) і призначається завідуючим кафедрою. Результати захисту звітів з практики заносяться в відомість, проставляються в заліковій книжці.

Студент, який не виконав програму, порушив терміни проходження практики з неповажних причин направляється на повторне проходження практики у встановлений в Сумському НАУ спосіб.

Обов'язки студента

1. Студент повинен до від'їзду на виробничу практику отримати на кафедрі направлення, програму та пройти інструктаж про порядок проходження виробничої практики.

2. Прибути без запізнення на виробничу практику.

3. Пройти в перший день практики вступний інструктаж з техніки безпеки і виробничої санітарії згідно вимог, які діють на підприємстві.

4. Скласти графік проходження виробничої практики з допомогою керівника та суворо додержуватися програми практики.

5. Підпорядковуватись повністю правилам внутрішнього розпорядку підприємства.

6. Набути практичних навичок щодо ведення технологічного процесу та обслуговування технологічного обладнання.

7. Ознайомитися з системою організації техніки безпеки та охорони навколишнього середовища на підприємстві.

8. Ознайомитися з правилами та обов'язками працівника робітничих професій.

9. Вести щоденник та робочі записи в зошиті, куди занотовувати потрібні цифрові дані, технологічні схеми, характеристики режимів та інші необхідні матеріали.

10. Навчитися складати практичні принципово-технологічні та апаратурно-технологічні схеми (плани) основних цехів, відділень харчового підприємства чи закладів ресторанного господарства.

11. Скласти достовірний звіт про виробничу практику.

Місце проходження виробничої практики на посаді кухаря: заготівельні або доготівельні цехи закладу ресторанного господарства, (відповідальна особа на підприємстві – директор ЗРГ, зав. виробництвом або кухар-бригадир).

Зміст операцій виробничої практики:

1. Ознайомлення з закладом ресторанного господарства; технікою безпеки, режимами праці та відпочинку у закладі. Назва, тип, клас, місце розташування закладу ресторанного господарства, потужність. Режим роботи закладу ресторанного господарства, штатний розклад. Контингент споживачів, комплекс послуг закладу та умови їх надання.

2. Ознайомлення з асортиментом продукції, технологічними процесами виробництва продукції у закладі ресторанного господарства.

3. Ознайомлення з посадовою інструкцією кухаря.
4. Участь в технологічному процесі виробництва продукції.

Після проходження виробничої практики студент повинен знати:

види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки картоплі, овочів, грибів, м'яса, риби, птиці, дичини, круп, макаронних виробів і бобових, сиру, яєць, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; способи, методи та форми нарізання овочів і зелені; технологію виготовлення котлетної маси з м'яса, риби та напівфабрикатів з неї; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила реалізації, відпуску (комплектації) готової продукції, терміни та умови зберігання страв; рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості варених, смажених, запечених овочів, страв з круп, макаронних виробів і бобових, нескладних супів, страв з яєць, прісного тіста, страв з концентратів; організацію робочих місць під час виконання робіт; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств харчування; санітарні правила для підприємств харчування; правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; призначення, зміст та порядок користування нормативно–технологічними документами: Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками.

2) Місце проходження виробничої практики на посаді офіціанта:

торговий зал (відповідальна особа на підприємстві – директор ЗРГ, адміністратор, бригадир офіціантів).

Зміст операцій виробничої практики:

1. Ознайомлення з закладом ресторанного господарства; технікою безпеки, режимами праці та відпочинку у закладі. Назва, тип, клас, місце розташування закладу ресторанного господарства, потужність. Режим роботи закладу ресторанного господарства, штатний розклад. Контингент споживачів, комплекс послуг закладу та умови їх надання.

2. Ознайомлення з асортиментом продукції, технологічними процесами виробництва продукції у закладі ресторанного господарства.

1. Ознайомлення з посадовою інструкцією офіціанта.

2. Участь у обслуговуванні споживачів.

Після проходження виробничої практики студент повинен знати:

асортимент всіх видів меню ресторану (основного, барного, сезонного, від Шефа та інше), рецептури (склад блюд за продуктами), технологію виготовлення страв і напоїв; повну назву та кулінарну характеристику страв і напоїв (в т.ч. особливості властивостей продукту(запах, вміст білків, жирів та вуглеводів); час та спосіб (специфіку) їх приготування, правила і технічні прийоми обслуговування споживачів; форми складання серветок; правила оформлення столу; порядок запису страв і напоїв в меню; правила і порядок подавання страв і напоїв, вимоги до їх оформлення і температури; відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; порядок оформлення рахунків та форми розрахунку із споживачами, в тому числі кредитними картками; види і призначення посуду, приборів, столової білизни, способи їх зберігання; правила експлуатації відповідних видів торгівельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи закладів ресторанного господарства (в т.ч. історію, особливості та традиції закладу ресторанного господарства, назву всіх його залів, їх переваги, кількість місць в них, можливості музикального супроводження); санітарні правила для закладів ресторанного господарства; правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та

тютюновими виробами; основи психології; принципи професійної і корпоративної етики; іноземну мову в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; основи психології поводження з клієнтом; основи комунікації; види юридичної відповідальності; основи технологій вирішення конфліктів.

4. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ЗВІТУ

Збір матеріалу для звіту повинен проводитися систематично в міру проходження виробничої практики у відповідних цехах, відділеннях і підрозділах підприємства. По завершенню проходження виробничої практики в звіті студент повинен описати наступні питання:

Загальну характеристику бази практики здійснити під час загального ознайомлення з підприємством. Вказати назву підприємства, відомчу підпорядкованість, район розташування, площу території, форму господарювання. Навести режим роботи підприємства, загальну чисельність працівників, структура адміністративного, технічного та господарчого управління. Вказати виробничу потужність підприємства, номенклатуру, асортимент продукції, що виробляється. Вказати установчі документи підприємства. Визначити цілі та предмет діяльності згідно статуту підприємства.

Вказати основні та допоміжні об'єкти, цехи, ділянки, їх розташування та взаємозв'язок. Навести дані щодо особливостей техніки безпеки, протипожежної техніки, особистої гігієни працівників та промислової санітарії при виробництві окремих видів продукції.

Проаналізувати сировинне господарство, найменування постачальників сировини та допоміжних матеріалів, зміст договорів, засоби та режим постачання. Надати характеристику складських приміщень, приміщень для зберігання сировини і готової продукції, засобів транспортування по території

підприємства. Надати характеристику показників якості, що контролюються під час прийому та зберігання сировини та готової продукції.

Здійснити аналіз та характеристику виробничого процесу та технологічних ліній в окремих цехах і відділеннях. Визначити основні та допоміжні цеха, дільниці, їх розташування і взаємний зв'язок на території підприємства (дати у вигляді умовної схеми).

Навести принципові технологічної схеми виробництва продукції; особливості підготовки сировини, отримання проміжних продуктів та готової продукції; рівень технічного оснащення окремих операцій та процесу в цілому, здійснити аналіз рецептур та рівень переробки харчових відходів.

Проаналізувати відповідність якості сировини та готової продукції вимогам діючих нормативних документів. Проводити вхідний поточний та вихідний контроль в технологічних процесах. Ознайомитися з основними показниками якості, що контролюються та методами її визначення, Ознайомитися з оснащенням лабораторії приладами, посудом, реактивами, станом системи забезпечення якості продукції і послуг (якщо вони є).

Необхідно виписати перелік і ознайомитись із змістом нормативної та інших видів документації, якими користуються і керуються у повсякденній роботі персонал підприємства. Це можуть бути технологічні картки, технічні умови і технологічні інструкції, що діють на виробництві, описи обладнання, машин і апаратів, рекомендації різного рівня і різноманітного характеру, наглядні посібники, інструкції по техніки безпеці, охорони праці та навколишнього середовища і таке інше.

Провести аналіз здійснення контролю за виконанням функціональних обов'язків, правил внутрішнього розпорядку, санітарних вимог, правил техніки безпеки та особистої гігієни. Провести аналіз та надати характеристику основних споживачів готової продукції, засобів постачання.

Звіт про виробничу практику повинен мати чітку побудову, логічну послідовність та конкретність викладення матеріалу, точність формулювання. Остаточне оформлення звіту проводиться у відведений для цього час.

У звіті наводяться лише фактичні дані за підприємство. Не допускається включення до звіту книжкового цифрового і текстового матеріалу. Звіт має бути написаний студентом самостійно. Звіт повинен включати титульний аркуш, зміст, вступ, основну частину, висновки, перелік посилань, додатки. Нумерація сторінок у звіті має бути наскрізна. Необхідно виділяти розділи і підрозділи. Розділи нумеруються арабськими цифрами в межах звіту. Підрозділи нумеруються арабськими цифрами в межах розділів. Після номера розділу або підрозділу крапка не ставиться. Рисунки і таблиці нумеруються в межах розділу. Номер рисунку чи таблиці повинен складатися з номера розділу та порядкового номера рисунку чи таблиці. Кожна таблиця чи рисунок повинні мати назву. Зразок титульного аркушу наведено у додатку.

Звіт складається з текстової частини. Текстова частина виконується на аркушах формату А4, з полями: ліве – 30 мм, праве – 10 мм, верхнє – 20 мм, нижнє – 20 мм. Текст повинен бути коротким, лаконічним. Звіт повинен мати нумерацію сторінок.

5. ПІДСУМКИ ДО ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Оцінка виконання студентами програми практики ведеться керівником практики в процесі виконання студентами індивідуального плану за графіком.

Підсумки виробничої практики проводяться за результатами написання звіту на підсумковому занятті. Підсумкова оцінка виставляється з урахуванням вимог кредитно-модульної системи (табл. 5.1). Викладачі підписують звіти і виставляють на титульному аркуші підсумкову залікову оцінку.

Студенти, які з певних причин не виконали ті чи інші роботи, передбачені програмою практики, і отримали менше 59 балів, залік не отримують та повинні доопрацювати матеріали для отримання заліку.

Шкали оцінювання успішності студентів

Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за бальною шкалою	Оцінка за 4-бальною шкалою
A	90 – 100	5 (відмінно)
B	85 – 89	4 (добре)
C	75 – 84	
D	70 – 74	
E	60 – 69	3 (задовільно)
FX	35 – 59	2 (незадовільно) з можливістю повторного захисту звіту
F	1 – 34	2 (незадовільно) з обов'язковим повторним проходженням практики

Критерії оцінювання знань, навичок та умінь:

5.1. Оцінку «**відмінно**» практикант одержує, коли відповідь повна, розуміння матеріалу глибоке, основні вміння сформовані та засвоєні; виклад логічний, доказовий, висновки узагальнення точні; практикант орієнтується в системі чинного законодавства; правильно використовує термінологію. Відгук керівника на проходження практики позитивний. Матеріали оформлені відповідно до вимог і з дотриманням академічної доброчесності.

5.2. Оцінку «**добре**» практикант одержує, коли відповідь оформлена згідно зі зазначеними вимогами, але виклад недостатньо систематизовано, у визначенні понять, термінології та узагальненнях мають місце окремі неточності, які легко можна виправити за допомогою питань викладача. Відгук керівника на проходження практики позитивний. Наявні неістотні зауваження щодо змісту і оформлення матеріалів. У звітній документації не порушено принципів академічної доброчесності.

5.3. Оцінку «**задовільно**» практикант одержує, коли відповідь свідчить про розуміння основних питань програми практики, однак можна спостерігати значні прогалини в знаннях: визначення понять не чіткі, висновки й узагальнення аргументовані слабо, у них є помилки. Знання практиканта фрагментарні, неповні, невміння працювати з документами, джерелами. Відгук

керівника на проходження практики позитивний. Недбале оформлення звіту і щоденника про проходження практики. У звітній документації не порушено принципів академічної доброчесності.

5.4. Оцінку **«незадовільно»** практикант одержує, коли відгук про проходження практики негативний. На запитання здобувач вищої освіти не дає правильної відповіді. Програма виробничої практики виконана не в повному обсязі. Звіт компілятивний, а його складники містять очевидні порушення принципів академічної доброчесності.

5.5. Здобувач вищої освіти, який не виконав програми практики без поважних причин, одержує незадовільну оцінку, тобто має академічну заборгованість, яку ліквідує у встановленому порядку – шляхом проходження повторного практики і захисту її вперше перед керівником практики, а вдруге – перед комісією. Якщо програму практики не виконано з поважних причин, Університет надає можливість проходити її повторно.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. пос. / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова. – К: Центр учбової літ., 2008. – 384 с.
2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для вищих навчальних закладів / За загальною редакцією Н.О.П'ятницької. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
3. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Навчальний посібник. – К.: Ліра – К, 2010. – 388 с.
4. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281 – 2004. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с.
5. Черевко О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу [Текст] / О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко – Х.: Фавор ЛТД, 2003. – 440 с.
6. СанПіН 42-123-5777-91 Санітарні правила для підприємств громадського харчування.
7. Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг: ДСТУ ISO 9004-2-96.
8. Богомоллов О. В. Переработка продукции растительного и животного происхождения / О. В. Богомоллов, Ф. В. Перцевой; – С–Петербург: ГИОРД, 2001. – 245 с.
9. Віннікова Л. Г. Теорія і практика переробки м'яса / Л. Г. Віннікова. – Ізмаїл: СМІЛ, 2000.– 172 с.
10. 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.
11. 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.

12. 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.

13. 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.

14. 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.

15. 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.

16. 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.

17. Методичні рекомендації до проходження виробничої практики та стажування на харчових підприємствах галузі для студентів 2 та 3 курсу ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» / О.Ю. Мельник, О.В.Радчук, Т.І. Маренкова, О.Г. Середа. – Суми, 2020. – 32 с.

Зразок титульного аркуша до звіту

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет харчових технологій

Кафедра технології харчування

ЗВІТ

з виробничої практики

студента групи ХТ ____

(Прізвище ім'я по-батькові)

Місце практики: _____

Керівник практики _____

Початок практики _____

Закінчення практики _____

Звіт здано на кафедрі _____

Звіт захищено _____

Суми 2023

**Мельник Оксана Юріївна
Степанова Тетяна Михайлівна
Маренкова Тетяна Іванівна**

ПРОГРАМА ВИРЬНИЧОЇ ПРАКТИКИ

для студентів 2 курсу ОС «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

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

Підписано до друку: _____, 2023 р. Формат А5: Гарнітура Times New Roman

Тираж: 20 примірників Замовлення _____ Ум. друк. арк
