

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОКЗ1 ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Освітня програма	Крафтові технології та гастрономічні інновації
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Суми - 2026

Розробники:

Самілик М.М., д.т.н., професор, завідувач кафедри технологій та
безпеки харчових продуктів

Демидова Є.В., д.ф., доцент кафедри технологій та безпеки
харчових продуктів

(прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто та схвалено на
затвердженні на засіданні кафедри
технологій та безпеки
харчових
продуктів
(назва кафедри)

протокол від 19 травня 2026 №17

Завідувач
кафедри Марина САМЛІК

Погоджено:
Гарант освітньої програми

Марина САМЛІК

Декан факультету, де реалізується освітня програма Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму
надана

Оксана МЕЛЬНИК к.т.н. доц. Оксана МЕЛЬНИК (додається)
(підпис)

Василь ТИЩЕНКО к.с.г.н. доц. Василь ТИЩЕНКО (додається)
(підпис)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

Марія КОВАЛЬОВА Надія Баранчик
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 16.06. 2026 р.

© СНАУ, 2026 рік

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації

Марія КОВАЛЬОВА

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ			
1.	Назва ОК	ОК31 Виробнича практика	
2.	Факультет/ кафедра	Факультет харчових технологій, Кафедра технологій та безпечності харчових продуктів	
3.	Статус ОК	Обов'язковий	
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для обов'язкових ОК	Освітньо–професійна програма «Крафтові технології та гастрономічні інновації» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології Галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво Кваліфікація: бакалавр з харчових технологій	
5.	Рівень НРК	6	
6.	Семестр та тривалість вивчення	6 семестр	
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5	
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	Контактна робота (заняття) денна	Самостійна робота
		Практичні	
			150
9.	Мова навчання	українська	
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	д.т.н., завідувач кафедри технологій та безпечності харчових продуктів Самілик М.М.; д.ф., доцент кафедри технологій та безпечності харчових продуктів Демидова Є.В.	
10.1	Контактна інформація	ауд. 324, 317А, Пн-Пт з 8.00 до 16.00 год	
11.	Загальний опис освітнього компонента	проходження виробничої практики є важливою складовою частиною освітнього процесу і спрямовано на оволодіння здобувачами системою професійних вмінь та навичок, а також оволодіння первинним досвідом професійної діяльності і має сприяти саморозвитку здобувача.	
12.	Мета освітнього компонента	формування та розвиток у здобувачів професійного вміння приймати самостійні рішення в умовах виробництва, вивчити систему матеріально-технічного постачання підприємства, правила техніки безпеки на робочому місці, організацію охорони навколишнього середовища, поглиблення та закріплення здобувачами знань з технології виробництва крафтової продукції, оволодіння сучасними методами, ознайомлення з питаннями економіки, організації і планування виробництва в цілому.	
13.	Передумови вивчення ОК:	Освітній компонент базується на дисциплінах: «Безпека праці», «Технологічне обладнання харчових виробництв», «Методи контролю харчових продуктів», «Екотехнології у виробництві харчових продуктів», «Іноземна мова професійного спрямування». Дисципліна є основою для вивчення освітніх компонентів: «Проектування крафтових харчових виробництв», «Переддипломна практика», «Інженерна творчість».	
13.1	Зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП		

13.2	Матеріально-технічне забезпечення реалізації ОК	Вимоги до бази практики: відповідність профілю підготовки, наявність необхідної матеріально-технічної бази(виробничі цехи, технологічні лінії, лабораторії з можливістю проведення досліджень, сучасне обладнання та інструменти для виконання технологічних операцій , відповідність приміщень вимогам санітарно-гігієнічних норм). База практики має забезпечити студентам реальний досвід роботи у галузі та сприяти набуттю професійних навичок
14.	Політика академічної доброчесності	У випадку, якщо здобувач здає роботу іншого здобувача як свою власну, така робота анулюється і виконується повторно.
15.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6014

РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Після проходження виробничої практики студент очікувано буде здатен...	Результати навчання за ОК:											Як оцінюється ДРН
	ПР 01	ПР 04	ПР 07	ПР 14	ПР 16	ПР 17	ПР 18	ПР 20	ПР 21	ПР 23	ПР 26	
ДРН 1. Аналізувати структуру підприємства харчової промисловості, особливості організації виробництва та технологічних процесів.	+		+							+		Щоденник практики, усне опитування , звіт з практики
ДРН 2. Застосовувати теоретичні знання для виконання виробничих завдань і вирішення технологічних проблем у реальних умовах підприємства.	+	+	+									Аналіз виробничих ситуацій, звіт з практики, характеристика керівника практики
ДРН 3. Здійснювати контроль технологічних процесів та якості харчової продукції відповідно до нормативної документації.		+	+							+		Практичні завдання, спостереження за діяльністю студента, звіт з практики

ДРН 4. Оцінювати ефективність виробничих процесів і пропонувати заходи щодо впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій.			+	+						+		Індивідуальне завдання, аналітичний розділ звіту, презентація результатів
ДРН 5. Дотримуватися вимог охорони праці, виробничої санітарії, пожежної безпеки та екологічних норм у професійній діяльності.					+	+					+	Контроль виконання правил безпеки, щоденник практики, характеристика керівника
ДРН 6. Організовувати поводження з виробничими відходами та забезпечувати екологічну безпечність виробництва.				+		+				+	+	Аналіз діяльності підприємства, звіт з практики
ДРН 7. Виконувати елементи дослідницької роботи, здійснювати збір, аналіз та узагальнення виробничої інформації.		+					+		+			Індивідуальне завдання, аналітичні матеріали, презентація
ДРН 8. Оформлювати результати практики, звітну та ділову документацію державною мовою відповідно до встановлених вимог.								+	+			Перевірка звіту, оцінювання документації
ДРН 9. Представляти результати професійної діяльності,									+	+	+	Захист звіту, презентація, оцінювання

аргументовано обґрунтовувати запропоновані рішення та ефективно працювати у виробничому колективі.												комунікації та роботи в колективі
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

**ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА
(ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)**

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми (практичної підготовки)	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література
	Аудиторна робота (ПЗ)	Самостійна робота / екскурсії	
Тема1. Ознайомлення з організацією виробництва на підприємстві 1. Загальне ознайомлення з підприємством. 2. Інструктаж з техніки безпеки і виробничої санітарії. 3. Вивчення структури підприємства. 4. Ознайомлення з організацією основного і допоміжного виробництва		12	[1,2], [3-10]
Тема 2. Ознайомлення з виробничими процесами, технологічними лініями в окремих цехах, на окремих робітничих місцях 1. Вивчення технології виробництва основного асортименту продукції по цехах і набуття навичок керування технологічними процесами		6	[1-3]
2. Ознайомлення з прийманням та підготовкою сировини		6	
3. Вивчення апаратурно-технологічної схеми підготовки основної і допоміжної сировини до виробництва		18	
4. Вивчення обладнання технологічних ліній і набуття навичок керування його роботою.		18	
5. Складання технологічної і апаратурної схеми продукції		12	
6. Характеристика технологічного процесу, операцій, технологічних режимів		6	
7. Технічна характеристика обладнання		6	
8. Вивчення особливостей зберігання сировини		6	
9. Знайомство з особливостями зберігання готової продукції		6	
10. Порядок приймання сировини, допоміжних матеріалів і відправки готової продукції		12	[10-11]
Тема 3. Ознайомлення з контролем технологічних параметрів і системою забезпечення якості готової продукції, нормативною документацією, системою охорони навколишнього середовища			[1,2], [3];
1. Знайомство з устаткуванням виробничої лабораторії		6	
2. Ознайомлення зі стандартами на основну і допоміжну сировину та методиками проведення технохімічного контролю сировини та готової продукції		12	
3. Ознайомлення із змістом нормативних		6	

документів, технологічних інструкцій та регламентів, які використовуються на підприємстві			
4.Форми ведення лабораторних та технологічних журналів і порядок їх ведення		6	
Підготовка та захист індивідуального завдання	6	6	[1,2], [3];
Всього	6	150	

МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час консультування)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин*
ДРН 1. Аналізувати структуру підприємства харчової промисловості, особливості організації виробництва та технологічних процесів.	Консультації щодо структури підприємства, організації виробничих процесів, ознайомлення з вимогами до проходження практики та ведення документації.	2	Практичне завдання (аналіз структури підприємства, ознайомлення з технологічними процесами, вивчення виробничих підрозділів, аналіз нормативної документації, ведення щоденника практики).	28
ДРН 2. Застосовувати теоретичні знання для виконання виробничих завдань і вирішення технологічних проблем у реальних умовах підприємства.	Консультації щодо виконання виробничих завдань, аналізу технологічних ситуацій та методів вирішення виробничих проблем.	2	Практичне завдання (участь у виконанні виробничих операцій, аналіз технологічних процесів, вирішення практичних виробничих ситуацій, ведення щоденника практики).	30
ДРН 3. Здійснювати контроль технологічних процесів та якості харчової продукції відповідно до нормативної документації.	Консультації щодо методів контролю якості продукції, вимог нормативної документації та систем управління безпечністю харчових продуктів.	2	Практичне завдання (контроль технологічних режимів, оцінювання показників якості продукції, ознайомлення з НАССР, ДСТУ, ISO, аналіз результатів контролю).	24
ДРН 4. Оцінювати ефективність виробничих процесів і пропонувати заходи щодо впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних	Консультації щодо аналізу ефективності виробництва, ресурсозбереження та сучасних технологій у харчовій промисловості.	2	Практичне завдання (аналіз ефективності виробничих процесів, підготовка пропозицій щодо удосконалення технологій та	18

технологій.			оптимізації виробництва).	
ДРН 5. Дотримуватися вимог охорони праці, виробничої санітарії, пожежної безпеки та екологічних норм у професійній діяльності.	Інструктажі та консультації з охорони праці, виробничої санітарії, пожежної безпеки та екологічних вимог.	2	Практичне завдання (виконання вимог безпеки праці, аналіз системи охорони праці на підприємстві, ведення щоденника практики).	12
ДРН 6. Організовувати поведінку з виробничими відходами та забезпечувати екологічну безпечність виробництва.	Консультації щодо екологічних аспектів виробництва та систем утилізації відходів.	2	Практичне завдання (аналіз системи поведінки з відходами, оцінювання екологічної безпечності виробництва, підготовка висновків).	10
ДРН 7. Виконувати елементи дослідницької роботи, здійснювати збір, аналіз та узагальнення виробничої інформації.	Консультації щодо збору та аналізу виробничої інформації, оформлення результатів досліджень.	2	Індивідуальне завдання (збір і систематизація виробничої інформації, аналіз отриманих результатів, підготовка аналітичних матеріалів).	10
ДРН 8. Оформлювати результати практики, звітну та ділову документацію державною мовою відповідно до встановлених вимог.	Консультації щодо оформлення звіту, щоденника практики та ділової документації.	2	Самостійна робота (оформлення щоденника практики, підготовка звіту та супровідної документації).	8
ДРН 9. Представляти результати професійної діяльності, аргументовано обґрунтовувати запропоновані рішення та ефективно працювати у виробничому колективі.	Консультації щодо підготовки презентації, захисту звіту та професійної комунікації.	2	Індивідуальне завдання (підготовка презентації, захист звіту з практики, участь у професійних обговореннях).	8

1. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1 Сумативне оцінювання

5.1.1 Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Виконання програми практики. Збирання матеріалу для написання звіту виробничої практики.	35 балів / 35%	Протягом практики
2.	Написання й оформлення: 1) індивідуального завдання (звіту з практики). Вимоги до звіту з практики: - обсяг звіту – не менше 30 сторінок машинописного тексту. Орієнтовний зміст: - титульна сторінка - зміст. - основна частина (відповідно до індивідуального завдання). - список використаної літератури оформляється згідно з чинним правилами після основного тексту. 2) щоденника з практики	40 балів / 40%	3-й тиждень
3.	Захист індивідуального завдання у вигляді доповіді-презентації, спільні обговорення	25 балів / 25%	Після проходження практики
	Всього	100 балів	

5.2 Формативне оцінювання

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усний зворотній зв'язок від керівників практики та здобувачів освіти.	Під час проходження практики.
2	Перевірка та обговорення керівником і здобувачем освіти індивідуального завдання з виробничої практики.	Після завершення термінів практики.
3	Усний зворотний зв'язок на звіт з практики.	Після захисту звіту з практики.

Форма підсумкового контролю – **диференційний залік**.

Здобувач **не допускається** до підсумкового контролю практики (захисту), якщо він **пропустив і не відпрацював більше 20% годин практики**, не виконав обов'язковий перелік видів робіт, завдань (певні індивідуальні завдання), передбачених робочим навчальним планом з цього освітнього компонента, або має **незадовільний рейтинг за підсумком (0–59 балів)**.

**ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ
(ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ECTS)**

За шкалою ECTS	За 100-бальною шкалою	За національною шкалою	Визначення*
A	90-100	відмінно	<i>відмінно</i> – відмінне виконання з невеликою кількістю неточностей
B	82-89	добре	<i>дуже добре</i> – вище середнього рівня з кількома несуттєвими помилками
C	75-81		<i>добре</i> – в цілому правильно виконана робота з незначною кількістю помилок
D	69-74	задовільно	<i>задовільно</i> – непогано, але зі значною кількістю недоліків
E	60-68		<i>достатньо</i> – виконання задовольняє мінімальні критерії
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання	<i>незадовільно</i> – потрібно працювати перед тим, як отримати позитивну оцінку
F	0-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом	<i>незадовільно</i> – необхідна серйозна подальша робота з повторним вивченням курсу

ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ)

Компонент	Незадовільно <i>0 балів</i>	Задовільно <i>1-7 балів</i>	Добре <i>7-9 балів</i>	Відмінно <i>10 балів</i>
Оформлення документів для проходження практики та інструктаж з техніки безпеки й охорони праці (щоденник з практики)	Щоденник відсутній і наявність інших об'єктів контролю не враховуються. Виставляється загальна негативна оцінка за проходження практики.	Щоденник оформлений з порушенням установлених вимог, не містить передбаченої ним інформації (зокрема щодо змісту виконаних завдань).	Щоденник у цілому містить належну інформацію, однак оформлений з порушенням установлених вимог.	Щоденник оформлено належним чином, він містить повну інформацію про діяльність практиканта.
Виконання програми практики.	<i>0 балів</i> Здобувач вищої освіти систематично порушував установлені терміни виконання завдань. Вимоги щодо програми практики не виконано.	<i>1-15 балів</i> Здобувач вищої освіти не дотримувався календарного плану проходження практики. При цьому більшість вимог виконано, але окремі пункти змісту практики відсутні або недостатньо розкриті.	<i>16-26 балів</i> Здобувач вищої освіти у цілому дотримувався календарного плану проходження практики, однак допускав відступи від рекомендацій, при цьому виконані усі вимоги програми практики.	<i>27-30 балів</i> Здобувач вищої освіти чітко дотримувався календарного плану проходження практики. Сумлінно та вчасно виконував усі вимоги програми практики. Ним запропоновано власне вирішення поставлених задач, продемонстровано активність, цілеспрямованість, креативність.
Написання й оформлення звіту з практики	<i>0 балів</i> Звіт не відповідає встановленим вимогам щодо змісту, не містить належної інформації про зміст, форму організації діяльності, здійснюваної під час проходження практики, містить грубі змістові помилки.	<i>1-15 балів</i> Програму практики виконано на задовільному рівні, її результати висвітлено у звіті, який при цьому містить певні неточності або не містить важливої інформації, або мають місце інші суттєві зауваження до змісту звіту.	<i>16-29 балів</i> Звіт у цілому висвітлює необхідну інформацію, передбачену вимогами, містить високу позитивну оцінку керівника, однак наявні несуттєві зауваження. Зі змісту можна зробити висновок, що програму практики виконано повною мірою і належним чином.	<i>30-35 балів</i> Звіт містить усю необхідну інформацію щодо процесу організації та результатів проходження практики. Програму практики виконано повною мірою і належним чином.
Доповідь-презентація звіту з практики	<i>0 балів</i> За наявності негативної характеристики керівника від бази практики або керівника від кафедри позитивна оцінка практики є неможливою. У випадку, якщо Здобувач вищої освіти не виконав програму практики хоча б за одним з етапів практики й одержав 0 балів за відповідний звіт, то бали, одержані за інші звіти, не враховуються, і виставляється загальна негативна оцінка за результатами проходження практики.	<i>1-9 балів</i> Здобувач вищої освіти не дає задовільних відповідей по суті поставлених запитань, не орієнтується у програмі практики або в окремих її частинах, або припускається грубих помилок, що дають змогу зробити висновок про невиконання або неналежне виконання програми практики, свідчать про відсутність реальних результатів практики і набутих практичних навичок та вмінь.	<i>10-20 балів</i> Здобувач вищої освіти демонструє належні знання, переважно орієнтується у змісті поданого звіту та в програмі практики, однак у відповідях на запитання припускається окремих неточностей.	<i>21-25 балів</i> Здобувач вищої освіти демонструє належні знання, вільно орієнтується у змісті поданого звіту та в програмі практики в цілому, чим підтверджує її виконання; надає правильні й аргументовані відповіді на всі запитання з програми практики.

НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Основні джерела

Підручники, посібники:

1. Крафтові технології харчових виробництв: підручник для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М. М. Самілик, Н. В. Болгова, Т. П. Синенко - Суми: СНАУ, 2024 р. – с.267. (Протокол №5 від «28» травня 2024 р.).
2. Самілик М. М. Гастрономічні інновації : навчальний посібник для студентів зі спеціальності G13 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступінь вищої освіти «Бакалавр» / М. М. Самілик, Н. В. Болгова, Є.В. Демидова. — Одеса : Астропринт, 2025. — 326 с. ISBN 978-617-8515-32-4

Методичне забезпечення:

3. Самілик М.М., Демидова Є.В. Програма виробничої практики та методичні вказівки для здобувачів 3 курсу ОС «Бакалавр» галузі знань G 13 Харчові технології ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної та заочної форми навчання. – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – 45 с. (Протокол №4 від «25» лютого 2025 р.).
4. Методичні рекомендації щодо оформлення індивідуального завдання (звіту) з виробничої практики для здобувачів 3 курсу спеціальності G 13 «Харчові технології» освітньої програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М.М. Самілик , Є.В. Демидова., Губа С.О. – Суми: СНАУ, 2025 р. – с.24. (Протокол №4 від 24 лютого 2025 р.)

Інші джерела:

4. Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжиніринг : навчальний посібник / І. М. Дударєв, О. В. Кузьмін, І. В. Тараймович, С. Г. Панасюк, В. Я. Шемет, О. В. Чемакіна, А. О. Кузьмін ; Луцький національний технічний університет. – Одеса : Олді плюс, 2024. – 322 с. – ISBN 978-966-289-914-6.;
5. Семко Т. В., Іваніщева О. А. Аналіз сучасного стану крафтового виробництва сирів в Україні з елементами НАССР. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2019. Vol. 4, №7. P. 92-95;
6. Пуригін, І. О., Назаренко, Ю. В., & Синенко, Т. П. (2024). Вибір раціонального способу сушіння груш в умовах крафтового виробництва. Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки, 37, 49–55;
7. Синенко, Т. П. (2024). Розробка крафтового сиру «Жачотта» з підвищеною біологічною цінністю. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, 2(56), 67–72;
8. Пасічний, В. М., Божко, С. Б., Тищенко, В. І., Божко, Н. В. (2024). Функціонально-технологічні властивості модельних фаршів крафтових напівкопчених ковбасок з м'ясом баранини і рослинними наповнювачами. Наукові праці НУХТ. Т. 30. № 5. с. 141-156;
9. Самілик, М. (2022). Вплив локаворства на розвиток гастрономічного туризму Сумщини. Вісник Київського національного університету культури і мистецтв. Серія: Туризм, 5(1), 48–56. <https://doi.org/10.31866/2616-7603.5.1.2022.261998>;
10. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР : станом на 18 груд. 2024 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-vr#Text>;
11. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України від 06.12.2018 № 2639-VIII : станом на 23 листоп. 2023 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>.