

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
(повне найменування вищого навчального закладу)

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів
(назва навчально-наукового інституту)

Кафедра хімії та експертизи харчової продукції
(назва кафедри, що забезпечує викладання)



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор навчально-наукового
інституту

Руслан БЕСПАЛКО

« 29 » серпня 2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА навчальної дисципліни

Виробнича практика «Технологія харчових продуктів»
(назва навчальної дисципліни)

обов'язкова

(вказати: обов'язкова)

Освітньо-професійна
програма «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини»
(назва програми)

Спеціальність G13 Харчові технології
(вказати: код, назва)

Галузь знань G Інженерія, виробництво та будівництво
(вказати: шифр, назва)

Рівень вищої освіти другий (магістерський)
(вказати: другий (магістерський))

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів
(назва навчально-наукового інституту, на якому здійснюється підготовка фахівців
за вказаною освітньо-професійною програмою)

Мова навчання українська
(вказати: на якій мові читається дисципліна)

Чернівці 2025 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Виробнича практика «Технологія харчових продуктів» **складена відповідно до** освітньо-професійної програми «Експертиза та технології продуктів із субтропічної сировини»

Розробник (ки):

Сема Оксана Василівна, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції, кандидат хімічних наук,

(П.І.Б. авторів, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Викладач (чі), що забезпечує читання даної навчальної дисципліни:

Гавриш Крістіна Віталіївна, асистент кафедри хімії та експертизи харчової продукції,

(П.І.Б. авторів, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Погоджено з гарантом ОП _____

(підпис)

Анастасія САЧКО

Затверджено на засіданні кафедри хімії та експертизи харчової продукції

Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Завідувач кафедри _____

(підпис)

Анастасія САЧКО

Схвалено методичною радою навчально-наукового інституту біології, хімії та біоресурсів

Протокол № 1 від «29» серпня 2025 року

Голова методичної ради _____

(підпис)

Галина МОСКАЛИК

Опис навчальної дисципліни

Виробнича практика «*Технологія харчових продуктів*» є важливим етапом підготовки здобувачів освіти другого (магістерського) рівня, спрямованим на закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих під час вивчення нормативних дисциплін, а також набуття практичних умінь і навичок у сфері переробки, контролю якості та організації виробництва продуктів із субтропічної сировини.

Під час практики студенти ознайомлюються з діяльністю підприємств харчової промисловості, що спеціалізуються на переробці чаю, кави, какао-бобів, прянощів, цитрусових та інших субтропічних культур. Особлива увага приділяється технологічним процесам, сучасному обладнанню, системам контролю якості, санітарним нормам та вимогам до безпечності харчових продуктів.

Мета виробничої практики: закріплення та практичне застосування теоретичних знань з технологій продуктів із субтропічної сировини; ознайомлення з виробничими процесами підприємств галузі та їх організаційною структурою; формування вмінь аналізувати технологічні операції, оцінювати якість та безпечність сировини і готової продукції та розвиток професійних компетентностей, необхідних для подальшої роботи у сфері харчових технологій.

Результати навчання:

ЗК 4: Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

СК 5: Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

СК 7: Здатність до впровадження технологій обробки та зберігання субтропічної сировини, зокрема методів ферментації, обсмажування, екстракції та зберігання продуктів на її основі.

СК 9: Здатність до генерування та впровадження інновацій у сфері харчових технологій, спрямованих на створення конкурентоспроможних функціональних продуктів із субтропічної сировини.

ПРН 5: Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН 7: Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефаківців.

ПРН 9: Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

ПРН 12: Застосовувати сучасні технології переробки субтропічної сировини, враховуючи її хімічний склад, особливості ферментації, обсмажування, екстракції тощо.

ПРН 14: Впроваджувати інноваційні підходи до створення функціональних продуктів із субтропічної сировини.

Загальна інформація

Виробнича практика «Технологія харчових продуктів»												
Форма навчання	Рік підготовки	Семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	2 М	3	4	120	–	–	–	–	–	–	–	Диф. залік

Практика проводиться на підприємствах (організаціях, установах) на основі укладених договорів про партнерство (співпрацю). База для неї – підприємства харчової промисловості м. Чернівці та Чернівецької області, зокрема таких: Чернівецька регіональна державна лабораторія Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, спеціалізована лабораторія з питань експертизи та досліджень Держмитслужби, компанії заводи по переробці кави, що входять до ГО «Українська організація спешелті кави»: ТОВ «КОФІТОН», ТОВ "САНЕКО ТРЕЙД", ТОВ «БХП», ТОВ «КЛУБ КАВИ ТК».

Структура проходження виробничої практики

Навчально-методичне керівництво практикою, контроль за її організацією і проходженням здійснює випускова кафедра (кафедра хімії та експертизи харчової продукції). Розподіл студентів на практику здійснюється керівником практики та затверджується наказом ректора університету.

Безпосередньо на підприємстві цю роботу виконують керівник практики від підприємства і разом з адміністрацією та керівником практики вирішують усі питання організації і проведення її.

Керівник практики видає завдання для її проходження, спостерігає за точним виконанням кожним студентом усіх передбачених планом робіт, перевіряє звіт, вказує на наявні недоліки, перевіряє їх виправлення.

В перший день практики, керівник практики від університету проводить організаційні збори, ознайомлює здобувачів вищої освіти із програмою практики, повідомляє мету, завдання, основний зміст практики.

Як організаційні документи керівник практики рекомендує студентам:

- направлення на практику студентів на кожне підприємство із зазначенням у ньому відповідального за неї студента;
- щоденник практики;
- календарний план-графік проходження практики;
- індивідуальне завдання;
- перелік звітних документів.

Обов'язки керівника практики від університету

В обов'язки *керівника практики від університету* перед початком практики (за 15 днів) входить:

- ознайомлення з наскрізною програмою практик;
- складання календарного плану-графіка проходження виробничої практики;
- проведення організаційних зборів;
- видача студентам всіх організаційних документів.

Під час проведення практики на підприємствах *керівник практики від університету*:

- надає студентам допомогу в перший день практики в зарахуванні їх на підприємство для проходження практики, в інструктажі з техніки безпеки та охорони праці, в одержанні перепусток на підприємство;
- забезпечує зустріч і знайомство студентів з керівником практики від підприємства;
- погоджує з керівником практики від підприємства календарний план-графік проходження практики і зміст всіх індивідуальних завдань студентів;
- регулярно зустрічається зі студентами;
- вивчає останні досягнення науково-технічного прогресу, які впроваджені у технологічний процес підприємства.

У період завершення практики керівник практики від університету:

- перевіряє виконання студентами індивідуальних завдань і звітів з практики та бере участь у комісії з їх захисту;
- готує завідувачу кафедри свої пропозиції щодо удосконалення організації практик на конкретному підприємстві й у цілому на кафедрі.

Прибуття та вибуття студента, а також призначення керівників практики від підприємства оформляють наказом по підприємству, в якому визначають терміни проходження практики в цехах, підрозділах і службах.

Обов'язки керівника практики від підприємства

Керівник практики від підприємства організовує і контролює повсякденно роботу студентів, а саме:

- всебічно сприяє дотриманню студентами графіка та виконанню програми практики;
- ознайомлюється зі звітами студентів, надає відзив у щоденнику про результати проходження практики і попередню оцінку.
- організовує інструктаж з техніки безпеки, охорони праці, санітарної гігієни;
- знайомить з правилами внутрішнього трудового розпорядку;
- знайомить із структурою підприємства, впровадженнями досягнень науки і техніки;
- закріплює студентів за провідними фахівцями, згідно з графіком проходження практики;
- забезпечує своєчасне постачання студентів необхідними матеріалами (інструкціями, нормативною документацією, літературою, розрахунками, кресленнями);
- консультує з виникаючих питань практики;
- надає допомогу в постановці окремих завдань, які вимагають теоретичного і практичного рішення на підприємстві;
- контролює підготовку студентами звітів з виробничої практики;

- робить висновок про якість звіту, виконання практики і здобуття студентами знань і навичок професійної підготовки фахівця.

Безпосереднє керівництво практикантами в цехах і на окремих ділянках виробництва здійснюють керівники цехів і підрозділів, провідні фахівці. Вони ж організовують роботу студентів на робочих місцях.

Обов'язки студента

Студенти виїжджають на виробничу практику згідно наказу ректора й отриманого щоденника, в якому вказується підприємство і тривалість практики.

Після прибуття на підприємство студентів наказом зараховують на практику. Кожному студенту призначають керівника. У щоденнику ставлять відмітку про прибуття студента на підприємство.

Далі студент повинен ознайомитися з правилами внутрішнього розпорядку на підприємстві, одержати інструктаж з правил техніки безпеки і пожежної безпеки і суворо дотримуватися їх під час всієї практики.

З урахуванням змісту програми практики студент разом з керівником практики від підприємства уточнюють і конкретизують графік її проходження. Уточнений графік вноситься студентом у щоденник практики і є обов'язковим для подальшого виконання. В обов'язки студента при проходженні практики входить:

- своєчасне прибуття на місце практики і виконання її програми;
- неухильне підпорядкування правилам внутрішнього розпорядку підприємства;
- строге виконання правил охорони праці і виробничої санітарії;
- виконання в повному об'ємі програми практики, написання звіту і готовність захищати його перед комісією на підприємстві і в академії;
- при зарахуванні на штатну посаду несення відповідальності за роботу нарівні із співробітниками підприємства;
- ведення щоденника практики і робочого зошита для записів консультацій, технічних даних, ескізів і тому подібне;
- своєчасний і якісний захист звіту з практики.

З урахуванням змісту програми практики студент разом з керівником практики від підприємства уточнюють і конкретизують графік її проходження. Уточнений графік вноситься студентом у щоденник практики і є обов'язковим для подальшого виконання.

Інформаційний обсяг виробничої практики	
Назва теми	К-сть годин
Тема 1. Ознайомлення із підприємством. Виробнича потужність, асортимент продукції, що виробляється, постачання сировини, палива, електроенергії, води, райони збуту продукції. Структура управління і виробництва на підприємстві.	12
Тема 2. Техніко-економічні показники роботи підприємства. План випуску продукції і його виконання. Собівартість продукції. Рентабельність підприємства. Фондовіддача.	12

Тема 3. Система організації постачання підприємства продовольчими товарами, сировиною засобами матеріально-технічного оснащення; договірні зв'язки з постачальниками. Характеристика сировини та допоміжних матеріалів.	12
Тема 4. Назви та характеристики продукції, що випускається: енергетична цінність, калорійність, поживність, основні інгредієнти. Етапи виробництва. Температурні режими виробництва та зберігання.	12
Тема 5. Загальна структура підприємства; склад виробничих цехів; режим роботи, їх площа. Організація робочих місць у цехах. Аналіз особливостей технологічних процесів, ліній із виробництва напівфабрикатів, готової продукції.	12
Тема 6. Ознайомлення з планом підприємства та розташуванням обладнання (виробничих, торговельних, складських і побутових приміщень). Опис технологічного процесу виробництва. Норми технологічного режиму.	12
Тема 7. Організація технологічного контролю. Структура відділу технохімічного контролю (ВТХК) на підприємстві. Порядок розміщення та контроль зберігання сировини.	12
Тема 8. Порядок та методи аналізу якості сировини та готової продукції. Лабораторне устаткування та його розміщення, документація ВТХК. Робочі інструкції лаборантів ВТХК.	12
Тема 9. Організація охорони праці та протипожежна безпека. Заходи з техніки безпеки під час роботи із сировиною. Заходи з техніки безпеки під час роботи із устаткуванням. Заходи з техніки безпеки під час роботи з обладнанням, що електризується. Заходи, передбачені в проекті щодо освітлення та вентиляції. Охорона навколишнього середовища. Стадії очищення, знешкодження, знищення викидів, скидів виробництва.	12
Тема 10. Оформлення звітної документації	12

Зміст звіту про проходження виробничої практики

1. Загальна характеристика підприємства

Історія створення підприємства, перспективи розвитку. Виробнича потужність, асортимент продукції, що виробляється, постачання сировини, палива, електроенергії, води, райони збуту продукції. Структура управління і виробництва на підприємстві.

Техніко-економічні показники роботи підприємства. План випуску продукції і його виконання. Собівартість продукції. Рентабельність підприємства.

План підприємства, перелік основних виробничих і складських приміщень, споруд, їх призначення.

2. Транспортування, зберігання, підготовка до виробництва

Очищення і транспортування сировини. Облаштування місткостей для зберігання субтропічної сировини. Зберігання основної і додаткової сировини, термін зберігання окремих видів сировини на складі.

3. Вивчення технологічних процесів

Дослідження етапів переробки субтропічної сировини (чай, кава, какао, прянощі, цитрусові, тощо). Ознайомлення з технологічними схемами виробництва та сучасним обладнанням. Ділянка товарного оформлення, упаковки, зберігання і реалізації продукції

5. Контроль якості та безпечності продукції

Засвоєння методів відбору проб сировини і готових продуктів. Практичне ознайомлення з органолептичними та лабораторними методами контролю. Вивчення системи НАССР, санітарних правил і норм.

6. Робота з нормативною документацією

Ознайомлення з технологічними картами, інструкціями, стандартами (ДСТУ, ISO, Codex Alimentarius). Ведення записів у виробничих журналах та звітній документації.

7. Аналіз і узагальнення досвіду

Виявлення проблемних моментів у виробництві та можливих шляхів їх оптимізації. Формування пропозицій щодо вдосконалення технологій і підвищення якості продукції. Правила техніки безпеки, охорони праці і довкілля.

8. Індивідуальне завдання

В період виробничої практики виконують індивідуальне завдання, видане керівником перед від'їздом студента на практику.

Індивідуальне завдання оформляють у вигляді окремого розділу звіту.

9. Підготовка звіту з практики

Опис підприємства та технологічних процесів. Характеристика обладнання. Аналіз системи контролю якості. Висновки щодо відповідності виробництва вимогам нормативної бази.

Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання під час практичної підготовки дозволяє здобувачам вищої освіти: закріпити отримані теоретичні знання, розвинути вміння самостійно розв'язувати виробничі, наукові чи організаційні завдання, поглибити професійні навички в умовах реального виробничого процесу, оцінити здобуті компетентності через аналіз виконаної роботи.

Індивідуальне завдання, отримане здобувачем освіти, може уточнюватися в процесі проходження практики. Це дозволяє адаптувати його до реальних умов роботи підприємства, завдань навчального процесу та потреб виробництва.

Зміст індивідуальних завдань

№	Назва теми
1	Характеристика підприємства: дати загальну інформацію про підприємство (назва, форма власності, спеціалізація); описати організаційну структуру та місце виробничого підрозділу у ній.
2	Сировина та її підготовка: охарактеризувати види субтропічної сировини, що використовується (чай, кава, какао, прянощі, цитрусові,

	виноград, оливи тощо); описати етапи її приймання, зберігання та підготовки до переробки; вказати вимоги до якості та безпечності.
3	Технологічний процес: скласти схему виробництва одного з основних продуктів підприємства; описати кожен етап технології (з прикладом часу, температури, обладнання); виявити можливі критичні контрольні точки (НАССР).
4	Обладнання: зробити опис технологічного обладнання, яке використовується на ключових етапах виробництва; вказати принцип його роботи, технічні характеристики, вимоги до санітарної обробки.
5	Контроль якості: описати методи контролю сировини і готової продукції (органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні); визначити відповідність продукції чинним стандартам (ДСТУ, ISO, Codex Alimentarius).
6	Економічні аспекти: проаналізувати витрати на виробництво певного виду продукції; охарактеризувати конкурентоспроможність продукції на ринку.
7	Екологічні та санітарні вимоги: оцінити заходи, що здійснюються для дотримання санітарно-гігієнічних норм; описати способи утилізації відходів виробництва.
8	Індивідуальний проєкт: підготувати пропозиції щодо вдосконалення одного з технологічних етапів; розробити пропозиції з оптимізації асортименту або покращення якості продукції.

Форми контролю:

- попередній контроль - здійснюється під час підготовки студентів до проходження практики на зборах-інструктажах. При цьому пояснюються цілі практики, порядок їх проходження, форма звітування, а також студентам передаються скерування на базу практики, щоденники та програми практики;
- поточний контроль здійснюється під час захисту звітів про технологічну практику на кафедрі.

До захисту звітів виробничої практики допускаються студенти, які повністю виконали програму практики, представили звіт відповідно до вимог щодо змісту та оформлення, наявності позитивного відгуку керівника від підприємства-бази практики і навчального закладу.

Види та методи контролю, які використовуються в процесі вивчення навчальної дисципліни: оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання), відповідно до вимог щодо змісту та оформлення; презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та досліджень; захист результатів практики (залік), оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика); щоденник практики; відповіді на питання комісії.

Методи контролю:

2. Усне опитування – індивідуальне та фронтальне: коротка презентація результатів практики перед комісією (кафедра/керівники); відповіді на запитання щодо

виконаних завдань; оцінюється вміння аргументувати висновки, професійна термінологія, рівень розуміння процесів.

3. Ситуаційні завдання – аналіз проблемної ситуації у виробництві та вибір правильних технологічних чи аналітичних рішень.
4. Письмовий звіт практики за встановленою структурою (характеристика підприємства, технологічні процеси, обладнання, контроль якості, висновки).
5. Тестування / письмове опитування: перевірка знань основних термінів, нормативної бази, методів контролю якості; завдання на вибір правильної відповіді, встановлення відповідностей, розв'язання виробничих ситуацій.
6. Оцінювання відгуку з підприємства: характеристика керівника практики від бази практики (дисциплінованість, активність, уміння працювати в колективі).

Підсумковий контроль: диференційний залік.

Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни

Оцінка за проходження технологічної практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту за результатами проходження практики, наявності позитивного відгуку керівника від підприємства-бази практики та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які належать до програми практики.

Оцінка		Рівень компетентності
ЄКТС	бали	
A	90–100	Вищий рівень компетентності Студент глибоко та в повному обсязі засвоїв програмний матеріал, грамотно, вичерпно та логічно викладає його в усній або письмовій формі, знає рекомендовану літературу, виявляє творчий підхід і правильно обгрунтовує прийняті рішення, добре володіє різноманітними уміннями та навичками при виконанні практичних завдань, відмінно використовує текстові та графічні матеріали.
B	80–89	Високий рівень компетентності Студент знає програмний матеріал, грамотно і по суті викладає його в усній або письмовій формі, припускаючи незначні помилки в доказах, трактуванні понять та категорій; при цьому має необхідні уміння та навички при виконанні практичних завдань, відмінно використовує текстові та графічні матеріали, є деякі виправлення.
C	70–79	Середній рівень компетентності Студент знає програмний матеріал, грамотно викладає його в усній або письмовій формі, припускаючи неточності в доведеннях, трактуванні понять і категорій; при цьому володіє необхідними уміннями та навичками при виконанні практичних завдань, добре виконує текстові та графічні матеріали.
D	60–69	Достатній рівень компетентності Студент знає тільки основний матеріал, припускаючи неточності, недостатньо чіткі формулювання, непослідовність у викладенні відповідей в усній або письмовій формі; при цьому невпевнено володіє уміннями та навичками виконання практичних завдань, задовільно використовує текстові та графічні матеріали.
E	50–59	Достатній рівень компетентності

		Студент знає тільки основний програмний матеріал, припускається грубих неточностей, нечітко формулює і непослідовно дає відповіді в усній або письмовій формі; при цьому невпевнено володіє уміннями та навичками виконання практичних завдань, задовільно використовує текстові та графічні матеріали.
FX, F	0–59	Недостатній рівень компетентності Студент не володіє основним програмним матеріалом, допускає грубі помилки, які свідчать про нерозуміння матеріалу, у розрахунках отримані неправильні результати, на запитання дає неправильні відповіді; припускається принципових помилок у доведеннях, трактуванні понять та категорій, не володіє основними уміннями та навичками при виконанні практичних завдань, потрібна додаткова навчальна робота з дисципліни.
		Студент не розуміє і не орієнтується у матеріалі, розрахунки не завершує, не дає відповіді на запитання; потрібний повторний курс вивчення дисципліни.

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС). Критерієм підсумкового оцінювання є отримання студентом мінімальних порогових рівнів за кожним запланованим результатом навчання, зокрема сума балів за всі модулі має бути не меншою 50, тобто не меншою половини всіх можливих набраних балів.

Оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («зараховано», «незараховано») та шкалу ЄКТС (A, B, C, D, E, FX, F).

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
зараховано	A (90-100)	відмінно
	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
незараховано	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим самостійним повторним опрацюванням освітнього компонента до перескладання

7. Рекомендована література для оформлення звітів практик

1. Мирончук В.Г., Гулий І.С., Пушанко М.М. Обладнання підприємств переробної і харчової промисловості: підручник / за ред. В.Г. Мирончук. Вінниця: Нова книга, 2007. 648 с.
2. Сидоров Ю.І., Губицька І.І., Конечна Р.Т., Новіков В.П. Екстракція рослинної сировини: навчальний посібник. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2008. 336 с.
3. Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв : навч. посібник / О. В. Дацишин, А. І. Ткачук, О. В. Гвоздев ; ред. О. В. Дацишин. Вінниця : Нова Книга, 2009. 488 с.
4. Технологічні комплекси харчових виробництв : навч. посібник / В. І. Теличкун, О. М. Гавва, Ю. С. Теличкун та ін. ; Національний університет харчових технологій. Київ : Сталь, 2017. 456 с.
5. Ростовський В.С., Колісник А.В. Система технологій харчових виробництв: Навчальний посібник. К.: Кондор, 2008. 256 с.
6. Гвоздев, О. В. Машини та обладнання хлібопекарського виробництва : підручник / О. В. Гвоздев, Ф. Ю. Ялпачик, В. О. Олексієнко. Мелітополь : Видавничий будинок ММД, 2010. 311 с.
7. Харчові технології. Особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції: навч. посібник / укл. А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець, С.Д. Борул. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 96 с.
8. Харчові технології : особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру : навч. посібник / укл. Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. ю. Федьковича, 2023. 172 с.
9. Технологічні комплекси харчових виробництв: Навчальний посібник / В.І. Теличкун, О.М. Гавва, Ю.С. Теличкун, О.О. Губеня, М.Г. Десик, О.М. Чепелюк. – Київ: Видавництво «Сталь», 2017. 456 с.
10. Українець А.І., Калакура М.М., Романенко Л.Ф. Загальні технології харчових виробництв: підручник. К.: Університет Україна, 2010. 814 с.
11. Гладушняк, О. К. Технологічне обладнання консервних заводів : підручник / О. К. Гладушняк. – Херсон : Грін Д. С., 2015. 348 с.
12. Організація виробництва : навч. посібник / В. В. Прохорова, О. Ю. Давидова. – Х. : Вид-во Іванченка І.С., 2018. 275 с.
13. Плахотін В.Я., Тюрікова І.С., Хомич Г.П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв : навч. посіб. К. : Центр навч. літ., 2006. 640 с.
14. Теличкун В.І., Гавва О.М., Теличкун Ю.С. Технологічні комплекси харчових виробництв: навч. посібник Київ: Вид-во Сталь, 2017. 456 с.
15. Прохорова В.В., Давидова О.Ю. Організація виробництва: навч. посіб. Х.: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 275 с.

Література

1. Фахова ознайомча та технологічна практика зі спеціальності «Харчові технології»: метод. рекомендації та допоміжні матеріали / уклад.: О.В. Сема, А.В. Сачко. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 32 с.

2. ПОЛОЖЕННЯ про проведення практики здобувачів вищої освіти Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича. Режим доступу: http://www.budarch.chnu.edu.ua/res//budarch/FABDPM/Polojennia_prakt_2020.pdf
3. Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України : наказ Міністерства освіти і науки від № 93 від 08.04.93. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93>.
4. Харчові технології : стандарт вищої освіти / затверджено наказом Міністерства освіти і науки України №1125 від 18.10.2018р. – Режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishchaosvita/>.
5. Методичні рекомендації до підготовки програм практик студентів / укл.: В.Л. Яровий, В.А. Лагода. К.: НУХТ, 2011. 14 с.
6. Бідзюра І.П., Мелков Ю.О., Грабовенко Н.В. Методичні рекомендації щодо підготовки та захисту звіту про проходження практики. К.: МАУП, 2018. 16с.
7. Технологічна практика. Методичні рекомендації з навчальної практики / укл.: Т.В. Підпала, Л.О. Стріха, О.І. Петрова та ін. Миколаїв: МНАУ, 2020. 17 с.
8. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційних робіт : для студентів спец. 181 "Харчові технології" / К. І. Науменко, А. І. Капустян, Л. С. Гураль ; відп. за вип. А. І. Капустян ; Каф. харчової хімії та експертизи. — Одеса : ОНАХТ, 2021. 44 с.
9. Технології харчових виробництв. Програма та методичні вказівки для проходження технологічної практики на хлібокомбінатах для студентів спеціальності 181 – Харчові технології ступеню вищої освіти «бакалавр». / Укладачі: Ксенюк М.П., Городиська О.В. – Чернігів: ЧНТУ, 2019. 32 с.
10. Система підтримки дистанційного навчання “Moodle”: <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4906>.
11. ARCher – інституційний репозитарій відкритого доступу представників Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича: <https://archer.chnu.edu.ua/>.

Політика академічної доброчесності

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при проходженні технологічної практики регламентовано такими документами:

«Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>;

«Положенням Про виявлення та запобігання академічному плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

