


ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Кафедра харчових технологій

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувач кафедри  
харчових технологій

  
Володимир ТЕНДІТНИК

« 01 » 17 2020 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА ПРАКТИКИ**

Навчальна практика «ВСТУП ДО ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»

освітньо-професійна програма Харчові технології

спеціальність 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології

ступінь вищої освіти бакалавр

Полтава

2020-2021 н.р.

Розробники : Алла КАЙНАШ, доцент кафедри харчових технологій,  
кандидат технічних наук, доцент  
Тетяна КОДАК, доцент кафедри харчових технологій,  
кандидат сільськогосподарських наук  
Галина НОЖЕЧКІНА-СРОШЕНКО, професор кафедри  
харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент

Робоча програма практики розглянута та схвалена  
на засіданні кафедри харчових технологій

Протокол від 25 серпня 2020 року № 18

Робоча програма практики схвалена  
науково-методичною радою спеціальності Харчові технології

Протокол від 28 серпня 2020 року № 1

Голова науково-методичної ради  
спеціальності  
Харчові технології



Тетяна КОДАК

## 1. Опис практики

Таблиця 1

### Опис навчальної практики «Вступ до харчових технологій»

Елементи характеристики	181 ХТ_бд_2020
Загальна кількість годин	225,0
у тому числі самостійної роботи	75,0
Кількість кредитів	7,5
Місце в індивідуальному навчальному плані студента	обов'язкова
Рік навчання, курс	2020-2021, I
Семестр	II
Вид підсумкового контролю	диференційований залік

## 2. Заплановані результати навчання

Метою навчальної практики «Вступ до харчових технологій» є одержання загального уявлення про спеціальність, ознайомлення з особливостями підготовки фахівців галузі; ознайомлення зі структурою вищої освіти в Україні, організацією навчального процесу на випусковій кафедрі, роботою навчальних лабораторій, навчальними дисциплінами, які вивчають на загальноосвітніх і випускових кафедрах, бібліотекою академії та отримання навичок користування її фондами; проведення оглядової екскурсії на підприємства харчової промисловості; одержання первинних професійних знань за фахом у процесі ознайомлення з виробничими процесами підприємств.

Завдання навчальної практики «Вступ до харчових технологій»:

- поглиблення, систематизація і закріплення теоретичних знань, одержаних студентами в процесі навчання;
- ознайомлення та набуття навичок роботи з приладами, обладнанням в професійній діяльності;
- виховання відповідальності за результати своєї діяльності;
- ознайомлення із змістом та завданнями дисциплін циклу професійної підготовки технолога з харчових технологій;
- ознайомлення з фаховими компетенціями, які повинен мати технолог харчової промисловості;
- знання структури харчової промисловості, її загальну характеристику, тенденції ринку харчових продуктів;
- засвоєння знань з технології різних продуктів.

Результати проходження практики:

компетентності:

загальні:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 6. Здатність працювати в команді.

ЗК 7. Здатність працювати автономно.

ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обгрунтовані рішення

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.

ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя;

фахові:

ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

програми результати навчання:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

### 3. Програма практики

**Тема 1.** Значення харчової промисловості в структурі народного господарства.

**Тема 2.** М'ясопереробна промисловість. Первинна переробка забійних тварин та виробництво продукції м'ясожирового корпусу.

**Тема 3.** Технологія виробництва м'ясопродуктів та ковбасних виробів.

**Тема 4.** Кондитерська промисловість. Виробництво борошняних кондитерських виробів та цукерок.

**Тема 5.** Молочна промисловість. Асортимент і технологія виробництва незбираномолочної продукції і вершкового масла. Асортимент і особливості технології виробництва молокозмісних продуктів.

**Тема 6.** Технології виробництва різних видів сирів.

**Тема 7.** Технологія виробництва морозива.

**Тема 8.** Методи дослідження якості харчових продуктів.

**Тема 9.** Технології виробництва безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.

**Тема 10.** Хлібопекарна промисловість. Технології виробництва хлібобулочних виробів.

**Тема 11.** Жироолійна промисловість. Технології виробництва рослинних жирів та соусів на жировій основі.

### 4. Структура (тематичний план) практики

Таблиця 2

Структура (тематичний план) навчальної практики  
«Вступ до харчових технологій»

Назва теми	Кількість годин		
	у тому числі		
	усього	контактних	самостійної роботи
1	2	3	4
<b>Тема 1. Значення харчової промисловості в структурі народного господарства</b> Ознайомлення з програмою практики. Ознайомлення здобувачів вищої освіти з бібліотекою академії. Знайомство з історією, сьогоденням і майбутнім факультету Технології виробництва і переробки продукції тваринництва, розкриття місця і значення харчової індустрії в житті людини й структурі народного господарства. Характеристика харчової промисловості України.	20	14	6
<b>Тема 2. М'ясопереробна промисловість. Первинна переробка забійних тварин та виробництво продукції м'ясожирового корпусу.</b> Ознайомлення здобувачів із структурою м'ясопереробної промисловості та	21	14	7

1	2	3	4
<p>асортиментом м'ясної продукції. Структура м'ясожирового виробництва. Вимоги до м'ясної сировини. Ознайомлення з технологією первинної переробки худоби та свиней, виробництвом тваринних топлених жирів, книшкового фабрикату, тваринних кормів та харчових субпродуктів. Перегляд та обговорення відеофільмів за даною темою.</p>			
<p><b>Тема 3. Технологія виробництва м'ясопродуктів та ковбасних виробів.</b>  Ознайомлення здобувачів із структурою м'ясопереробного підприємства, асортиментом продукції та основними технологічними процесами виробництва ковбасних виробів та м'ясних копченостей. Вимоги до м'ясної сировини. Загальні технологічні схеми виробництва ковбасних виробів та копченостей. Вимоги нормативної документації до виробництва різних видів ковбасних та м'ясних виробів. Сучасні напрями розвитку м'ясопереробної промисловості.  Перегляд та обговорення відеофільмів за даною темою.</p>	23	16	7
<p><b>Тема 4. Кондитерська промисловість. Виробництво борошnianих кондитерських виробів та цукерок.</b>  Ознайомлення студентів із структурою кондитерської промисловості, асортиментом продукції та основними технологічними процесами виробництва печива, цукерок, шоколаду та інших солодощів. Структура кондитерського підприємства. Загальні технологічні схеми виробництва кондитерських виробів. Вимоги нормативної документації до виробництва різних видів кондитерських виробів. Сучасні напрями розвитку кондитерської промисловості.</p>	23	16	7
<p><b>Тема 5. Молочна промисловість. Асортимент і технологія виробництва незбираномолочної продукції і вершкового масла. Асортимент і особливості технології виробництва молокозміснених продуктів.</b>  Ознайомлення студентів із структурою молочної промисловості та асортиментом молочної та молокозмісної продукції. Структура молокопереробного підприємства. Вимоги до молочної сировини. Ознайомлення з асортиментом і технологією виробництва незбираномолочної продукції (питних видів молока та вершків, кисломолочних напоїв, сметани, кисломолочного сиру, молочних десертів) і вершкового масла. Асортимент і особливості технології молокозміснених</p>	23	16	7

1	2	3	4
<p>продуктів. Вимоги нормативної документації до виробництва незбираномолочної продукції, вершкового масла, спредів та сумішей жироних. Сучасні напрями розвитку незбираномолочної і маслоробної галузей.</p>			
<p><b>Тема 6. Технології виробництва різних видів сирів.</b> Склад і харчова цінність сиру. Загальна технологія виробництва сирів. Класифікація і особливості технології виробництва сирів різних груп. Вимоги нормативної документації до виробництва сирів різних груп. Ознайомлення із сучасними напрями розвитку сироробства в Україні та інших країнах світу. Традиційні та інноваційні технології переробки сироватки. Перегляд та обговорення відеофільмів за даною темою.</p>	23	16	7
<p><b>Тема 7. Технологія виробництва морозива</b> Склад, класифікація і сучасний асортимент морозива. Характеристика сировини для виробництва морозива. Загальна технологія виробництва морозива. Особливості технології морозива різних видів. Вимоги нормативної документації до виробництва морозива. Сучасні напрями розвитку виробництва морозива. Перегляд та обговорення відеофільмів за даною темою.</p>	21	14	7
<p><b>Тема 8. Методи дослідження якості харчових продуктів</b> Ознайомлення з методами дослідження якості кондитерських та хлібобулочних виробів, молочної та м'ясної продукції: органолептичним, фізико-хімічним, мікробіологічним. Ознайомлення з відповідною нормативною документацією на методи дослідження якості харчових продуктів (кондитерських та хлібобулочних виробів, молочної та м'ясної продукції).</p>	16	10	6
<p><b>Тема 9. Технології виробництва безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.</b> Ознайомлення здобувачів із структурою пивобезалкогольної промисловості, асортиментом продукції та основними технологічними процесами виробництва безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Структура підприємств пивобезалкогольної промисловості. Загальні технологічні схеми виробництва безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Вимоги нормативної документації до виробництва різних видів безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Перегляд та обговорення відеофільмів за даною темою.</p>	21	14	7

1	2	3	4
<b>Тема 10. Хлібопекарна промисловість. Технології виробництва хлібобулочних виробів.</b> Ознайомлення здобувачів із структурою хлібопекарної промисловості, асортиментом продукції та основними технологічними процесами виробництва хлібобулочних виробів. Структура підприємств хлібопекарної промисловості. Загальні технологічні схеми виробництва хлібобулочних виробів. Вимоги нормативної документації до виробництва різних видів хлібобулочних виробів. Перегляд та обговорення відеофільмів за даною темою.	17	10	7
<b>Тема 11. Жироолійна промисловість. Технології виробництва рослинних жирів та соусів на жировій основі.</b> Ознайомлення здобувачів із структурою жироолійної промисловості, асортиментом продукції та основними технологічними процесами виробництва рослинних жирів. Структура жироолійного підприємства. Загальні технологічні схеми олійного виробництва. Вимоги нормативної документації до виробництва різних видів рослинних жирів. Перегляд та обговорення відеофільмів за даною темою.	17	10	7
Разом	225	150	75

Примітка: Структура павчальної практики «Вступ до харчових технологій» та послідовність тем можуть змінюватись, залежно від організаційних можливостей проведення екскурсій на підприємствах.

### 5. Індивідуальні завдання з практики

Індивідуальне завдання, передбачає створення презентацій за результатами опрацювання окремих 5 тем, визначених студенту індивідуально керівником практики від кафедри.

Індивідуальне завдання дає змогу виявити рівень опрацювання основних проблемних питань як теоретичного характеру, так і практичного.

Кожна презентація виконується з використанням програмного забезпечення Microsoft Office PowerPoint і в обсязі не повинна перевищувати 10-15 слайдів. Всі презентації представляють у електронному та паперовому вигляді.

У презентації мають бути представлені окремі технологічні процеси виробництва конкретних видів харчової продукції згідно варіанту, що вказує керівник практики від кафедри. Наприкінці презентації наводиться перелік використаних джерел, який оформляється згідно вимог ДСТУ 8302:2015. Презентація складається з титульної сторінки, тексту з малюнками, відео, анімацією та ін. й переліку використаних джерел.



### Орієнтовні теми для створення презентацій:

1. Особливості вітчизняного виробництва сирокочених та сиров'ялених ковбас.
2. Впровадження закордонних технологій у виробництво сирокочених та сиров'ялених ковбас.
3. Особливості первинної переробки різних видів худоби та свиней.
4. Основні технологічні процеси виробництва різних видів ковбас.
5. Основні технологічні процеси виробництва різних видів м'ясних копченостей.
6. Особливості технологічних процесів виробництва різних видів сирів.
7. Особливості технологічних процесів виробництва різних видів морозива.
8. Особливості технологічних процесів виробництва різних видів сирів кисломолочних.
9. Особливості технологічних процесів виробництва вершкового масла способом збивання і способом перетворення високожирних вершків
10. Особливості технологічних процесів виробництва різних видів молока питного пастеризованого.
11. Основні технологічні процеси виробництва різних видів безалкогольних напоїв.
12. Основні технологічні процеси виробництва пива.
13. Основні технологічні процеси виробництва цукерок шоколадних.
14. Основні технологічні процеси виробництва карамелі.
15. Особливості виробництва борошняно-кондитерських виробів.
16. Основні технологічні процеси виробництва різних видів хлібобулочних виробів.
17. Основні технологічні процеси виробництва різних видів східних солодоців.
18. Основні технологічні процеси виробництва різних видів рослинних олій.

Починаючи роботу над індивідуальним завданням, здобувач вищої освіти повинен ознайомитися з літературою, що стосується вказаної теми, ретельно вивчити висвітлення тих чи інших питань у фахових наукових виданнях, навчальних посібниках, інтернет ресурсах. Поради щодо підбору літератури можна одержати у керівника навчальної практики.

Захист індивідуальних завдань проводиться протягом навчальної практики в кінці кожного тижня.

Оцінювання індивідуального завдання (презентацій) здійснюється за 15-ти бальною шкалою.

### 6. Бази практики та вимоги до них

Навчальна практика проводиться у навчальних аудиторіях, навчальних лабораторіях технології м'яса і м'ясопродуктів, технології молока і молочних продуктів та бібліотеці академії. Вони повинні мати відповідне матеріально-технічне, організаційне і навчально-методичне забезпечення.

Під час проходження практики передбачені екскурсії на науково -

дослідні лабораторії та провідні підприємства харчової промисловості міста Полтава та Полтавської області, а саме: Регіональну державну лабораторію ветеринарної медицини в Полтавській області; ПАТ «Фірма Полтавапиво»; ПАТ «Полтавський хлібзавод №3»; ПрАТ «Кременчукм'ясо»; ПрАТ «Кременчуцький міськмолочозавод» «Данон Кременз»; ТОВ «Україна»; ТОВ «Лубенський молочний завод» (ТМ «Гармонія»); ПАТ «ПОЛТАВАКОЦДИТЕР» (ТМ «ДОМІНІК»); ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ФОП Венгровський В.В. та інші.

### 7. Організація проведення практики

Навчальна практика проводиться для академічної групи. Навчальна практика здійснюється протягом 5-ти тижнів у межах навчального року.

Навчальна практика для студентів спеціальності 181 Харчові технології проводиться у формі аудиторних (лабораторних) занять, екскурсій на виробництво.

Керівник навчальної практики від кафедри:

- розробляє методичне забезпечення практики студентів;
- проводить студентам інструктаж з безпеки життєдіяльності;
- забезпечує якість проходження практики студентів згідно з її програмою;
- розробляє та видає індивідуальні завдання студентам;
- здійснює контроль за виконанням програми практики та термінами її проходження;
- перевіряє щоденники навчальної практики та оцінює результати її проходження студентами;
- подає звіт керівника навчальної практики на кафедру та керівнику виробничої практики навчального відділу;
- здійснює виконання інших функцій, визначених законодавством та внутрішніми нормативно-правовими актами Академії.

Студенти, які проходять навчальну практику, зобов'язані:

- ознайомитися з програмою практики;
- отримати документи для проходження практики;
- пройти інструктаж з безпеки життєдіяльності та дотримуватися правил безпеки життєдіяльності;
- виконувати завдання, передбачені програмою практики;
- оформити звітну документацію та індивідуальні завдання з практики та подати їх керівнику практики від кафедри.

### 8. Вимоги до звітної документації з практики

До звітної документації відносяться щоденник практики та індивідуальне завдання (презентації).

За результатами проходження навчальної практики здобувач вищої освіти подає керівнику практики від кафедри для перевірки та оцінювання щоденник навчальної практики та індивідуальне завдання.

Здобувач вищої освіти в щоденнику навчальної практики записує в

кінці кожного дня види і обсяги виконаних робіт. Керівник навчальної практики робить письмовий висновок про виконання програми практики здобувачем вищої освіти у відповідному розділі щоденника.

Вимоги до індивідуального завдання:

1. Індивідуальне завдання (презентація) виконується з використанням програмного забезпечення Microsoft Office PowerPoint.
2. Обсяг презентації в межах 10-15 слайдів.
3. Презентація складається з: титульної сторінки, тексту з малюнками, відео, анімацією та ін. та переліку використаних джерел.
4. У презентації повинні бути представлені окремі технологічні процеси виробництва конкретних видів харчової продукції згідно варіанту, що вказує керівник практики від кафедри.
5. Перелік використаних джерел оформлюється згідно вимог ДСТУ 8302:2015.
6. Всі презентації подають керівнику практики в електронному та паперовому вигляді, які в подальшому зберігаються на кафедрі.
7. Презентації в паперовому вигляді підшиваються в одну папку, яка повинна мати титульний аркуш (додаток А) та зміст індивідуального завдання.

### 9. Підведення підсумків практики

Після закінчення періоду практики студенти звітують про виконання програми практики та індивідуального завдання.

Формою семестрового контролю з навчальної практики є диференційований залік, який виставляється в останній день практики. Оцінювання її результатів здійснюється керівником практики від кафедри на підставі:

- оформлення та змістовності наповнення щоденника практики;
- повноти та якості виконання здобувачем індивідуальних завдань (презентацій), що передбачені робочою програмою практики;
- результатів захисту індивідуальних завдань (презентацій).

Критерії оцінювання та схема нарахування балів з навчальної практики визначаються науково-педагогічними працівниками кафедри й наведені в таблицях 3-6.

Таблиця 3

Схема нарахування балів з навчальної практики

Оформлення та змістовність наповнення щоденника практики	Виконання індивідуальних завдань (презентацій)	Захист індивідуальних завдань (презентацій)	Всього балів
25	50	25	100

**Шкала і критерії оцінювання оформлення та змістовності  
наповнення щоденника практики**

Шкала, бали	Критерії оцінювання оформлення та змістовності наповнення щоденника практики
1	2
21-25	На титульному аркуші правильно заповнені всі зазначені рядки. Змістовність наповнення та оформлення щоденника відповідає структурі практики: вказані відповідні назви тем, дати, запланована та фактична кількість годин, є підписи призначених керівників практики. Щоденник не містить виправлень та помарок.
16-20	На титульному аркуші частково не вірно та не всі заповнені зазначені рядки. Змістовність наповнення та оформлення щоденника відповідає структурі практики, але не вказана одна складова або має місце: непослідовність тем / неточні їх назви / не відповідні дати / кількість годин не відповідає програмі практики. Щоденник містить незначні виправлення.
11-15	На титульному аркуші не заповнена / не вірно заповнена більшість зазначених рядків. Змістовність наповнення та оформлення щоденника частково відповідає структурі практики, але не вказані декілька складових або має місце: непослідовність тем та неточні їх назви / дати та кількість годин не відповідають програмі практики. Є підписи призначених керівників практики. Щоденник містить велику кількість виправлень.
6-10	На титульному аркуші не вірно й з граматичними помилками заповнені деякі зазначені рядки або вказано лише ПІБ студента. Змістовність наповнення та оформлення щоденника не відповідає структурі практики: непослідовність тем та неточні їх назви, дати та кількість годин не відповідають програмі практики, частково відсутні підписи призначених керівників практики. Щоденник містить велику кількість виправлень та помарок.
1-5	Титульний аркуш щоденника не заповнений або містить велику кількість граматичних помилок. Змістовність наповнення та оформлення щоденника не відповідає структурі практики: заповнені не всі тижні практики, не вказані теми, дати та кількість годин, відсутні підписи призначених керівників практики. Щоденник містить велику кількість виправлень та помарок.

Передбачено виконання 5 презентацій, за виконання кожної з яких передбачено нарахування максимально 10 балів, а за захист – 5 балів.

Таблиця 5

**Шкала і критерії оцінювання виконання індивідуального завдання**

Шкала, бали	Критерії оцінювання виконання індивідуального завдання
9-10	Презентації відповідають вказаним темам та вимогам, щодо їх оформлення, теми глибоко та повністю розкриті, з наведенням практичних прикладів з конкретних підприємств.
7-8	Презентації відповідають вказаним темам, але не повністю розкривають їх суть, мають деякі недоліки, щодо їх створення.
5-6	Презентації частково відповідають вказаним темам та мають деякі недоліки в своїй структурі.
3-4	Презентації частково відповідають вимогам і темам, мають суттєві недоліки в своїй структурі.
1-2	Презентації не відповідають вимогам за оформленням, завданням або структурою.

Таблиця 6

**Шкала і критерії оцінювання захисту індивідуального завдання**

Шкала, бали	Критерії оцінювання захисту індивідуального завдання
5	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, студент дуже добре орієнтується в поданому матеріалі
4	відповідь вище середнього рівня з кількома несуттєвими помилками, студент добре орієнтується в поданому матеріалі
3	відповідь нижче середнього рівня з кількома суттєвими помилками, студент слабо орієнтується в поданому матеріалі
2	відповіді на питання з великою кількістю помилок, студент не орієнтується в поданому матеріалі
1	відповіді на питання з великою кількістю помилок та неточностей, студент не орієнтується в поданому матеріалі

## 10. Рекомендовані джерела інформації

### Основні

1. Віннікова Л. Г., Поварова Н. М., Синиця О. В. Основи птиківництва та переробки птиці. Київ : Освіта України, 2020. 216 с.
2. Винникова Л. Г. Технологія м'ясних продуктів. Теоретические основи и практические рекомендації : учебник. Киев : Освіта України, 2017. 364 с.
3. Винникова Л. Г. Технологія мяса и мясных продуктів : учебник. Киев : ИНКОС, 2006. 600 с.
4. Грек О. В., Скорченко Т. А. Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів. Київ : НУХТ, 2009. 235 с.
5. Домарецький В. А. Технологія солоду і пива : підручник. Київ : ПКОС, 2004. 426 с.
6. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва. Київ : Логос, 2002. 364 с.
7. Загальні технології харчових виробництв : підруч. / Домарецький В. А., Шиян П. Л., Калакура М. М., Романенко Л. Ф., Хомічак Л. М., Василенко О. О., Мельник І. В., Мельник Л. М. Київ : Університет «Україна», 2010. 814 с.
8. Машкін М. І., Париш Н. М. Технологія виробництва молока і молочних продуктів. Київ : Вища освіта, 2006. 351 с.
9. Скорченко Т. А., Поліщук Г. Є. Технологія пезбираномолочних продуктів. Вінниця : Нова Книга, 2005. 264 с.
10. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник / Клименко М. М., Віннікова Л. Г., Береза І. Г. та ін.; за ред. М. М. Клименка. Київ : Вища освіта, 2006. 640 с.
11. Харчові технології у прикладах і задачах : підручник / Товажнянський Л. Л., Бухкало С. І., Капустенко П. О., Арсєєва О. П., Орлова Є. І. Київ : Центр учбової літератури, 2008. 576 с.
12. Williams P. A. Introduction to food hydrocolloids [Text] / P. A. Williams, G. O. Phillips // Handbook of hydrocolloids. Second edition. Woodhead Publishing Limited. 2009. P. 12.

### Допоміжні

13. Биотехнологія морепродуктів / Байдалинова Л. С., Лысова А. С., Мезенова О. Я., Сергеева Н. Т., Слуцкая Т. Н., Степанцова Г. Е. Москва : Мир, 2006. 560 с.
14. Биотехнологія гидробионтів / под ред. О. Я. Мезеновой, В. П. Терещенко. Калининград : Издательство КИГУ, 2004. 461 с.
15. Ветеринарно-санітарна експертиза молока та молочних продуктів в Україні : Теоретична частина та лабораторний практикум / І. В. Яценко, М. М. Бондаревський, В. В. Кам'янский, П. О. Югай, М. О. Дегтярьов. Харків, 2012. 319 с.
16. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / Якубчак О. М., Хоменко В. І., Мельник С. Д. та ін. Київ : ТОВ «Біопром», 2005. 800 с.
17. Забанга А. Г., Подвойская И. А., Молочников М. В. Справочник по

- производству фаршированных и вареных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов. Москва : Франтера, 2001. 709 с.
18. Мезенова О. Я. Производство копченых пищевых продуктов. Москва : Колос, 2001. 208 с.
19. Періодичне віброекстрагування харчового барвника із темних сортів винограду / Попова Н. В., Зав'ялов В. Л., Мисюра Т. Г., Ключко О. І. // Вібрації в техніці та технологіях. 2009. № 4. С. 137-143.
20. Технологія виробництва продукції тваринництва : підруч. / Бусенко О. Т., Скощик В. Є., Маценко М. І., та ін. Київ : Агроосвіта, 2013. 492 с.

#### Інформаційні ресурси

21. Фахові журнали з молочної, м'ясної, олісжирової, кондитерської, виноробної та інших видів харчової промисловості.
22. Журнал «Харчова промисловість»
23. (<http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/73.16.pdf>)

#### 11. Додатки

Додаток А. Титульний аркуш індивідуального завдання.

## Додаток А

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Кафедра харчових технологій

## ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

з навчальної практики  
Вступ до харчових технологій

Здобувача вищої освіти 1-го курсу  
СВО Бакалавр ОПІІ Харчові технології  
спеціальності 181 Харчові технології

\_\_\_\_\_ (ПІБ здобувача)

Керівник практики: \_\_\_\_\_  
(вчене звання, ПІБ)

Національна шкала \_\_\_\_\_

Кількість балів: \_\_\_\_\_ Оцінка: СКТС \_\_\_\_\_

Керівники практики від кафедри

\_\_\_\_\_ (підпис) \_\_\_\_\_ (ініціали, прізвище)

\_\_\_\_\_ (підпис) \_\_\_\_\_ (ініціали, прізвище)

\_\_\_\_\_ (підпис) \_\_\_\_\_ (ініціали, прізвище)

\_\_\_\_\_ (підпис) \_\_\_\_\_ (ініціали, прізвище)

Полтава – 2021 рік