

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ННІ «Каразінський інститут
міжнародних відносин та туристичного
бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2025 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
НАВЧАЛЬНО-ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА**

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

спеціальність: 181 «Харчові технології»

освітня програма: «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2025/2026 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

«28» серпня 2025 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Горелков Дмитро Вікторович, к.т.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

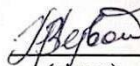
Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

 Наталя ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі»

Гарант освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

 Віталій ЧЕРВОНІЙ
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Голова науково-методичної комісії ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

 Ганна ПАНАСЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчально-виробничої практики складена відповідно до освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології в ресторанному бізнесі» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Предметом навчально-виробничої практики є організаційна та ефективна виробнича діяльність крафтового виробництва .

Практика є обов'язковим компонентом програми підготовки фахівців із вищою освітою. Практика студентів передбачає безперервність та послідовність її проведення у разі одержання необхідного обсягу практичних знань і умінь відповідно до стандартів освіти.

1. Опис навчально-виробничої практики

Практична підготовка студентів є складовою частиною освітнього процесу і спрямована на оволодіння студентами системою професійних вмінь і навичок, а також первинним досвідом професійної діяльності, і має сприяти саморозвитку студента.

1.1. Мета навчально-виробничої практики є вивчення технологічних процесів у підприємствах харчової індустрії, одержання практичних навичок роботи на різних етапах виробництва харчової продукції (приймання, експедиції, обробки, миття, формування, дозування тощо), закріплення отриманих теоретичних знань та застосування їх шляхом відпрацювання у практичних умовах під час випуску продукції, набуття знань щодо структури роботи харчового виробництва різних форм організації, ознайомлення та набуття практичних навичок експлуатації технологічного обладнання, базових навичок щодо правил техніки безпеки у виробничих умовах, а також готовності до самостійної професійної діяльності в умовах виробничого середовища та самостійної роботи в умовах ринкового середовища.

1.2. Основні завдання навчально-виробничої практики.

- формування наступних загальних компетентностей

ЗК07. Здатність працювати в команді.

ЗК08. Здатність працювати автономно.

ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

- формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей

СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

1.3. Характеристика навчально-виробничої практики:

Кількість кредитів: 5 Загальна кількість годин: 150

Нормативний модуль. Семестр: 4. Вид контролю: залік

1.4. Заплановані результати навчально-виробничої практики

ПРН 02 Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 07 Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 11 Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

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 27 Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

ПРН 28 Застосовувати фінансову інформацію для прийняття рішень, вміти забезпечувати фінансову ефективність підприємства харчової промисловості.

2. Зміст та організація проведення та навчально-виробничої практики

Навчально-виробнича практика на другому курсі здійснюється з відривом від навчального процесу в другому у семестрі протягом трьох тижнів для студентів денної форми навчання. Під час практики студент виконує конкретні обов'язки на робочому місці протягом повного робочого дня. Керівництво практикою здійснюється кафедрою готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій.

На початку практики студенти повинні пройти інструктаж з охорони праці в галузі, ознайомитися з правилами внутрішнього-трудового розпорядку підприємства, порядком отримання документації та матеріалів. На студентів, які проходять практику на підприємстві, поширюється законодавство про працю та правила внутрішнього розпорядку підприємства.

До керівництва практики залучаються досвідчені науково-педагогічні працівники зі стажем роботи не менш ніж 3 роки.

Студенти зазвичай проходять практику у виробничих цехах харчових підприємств крафтових виробництв або закладах ресторанної індустрії з крафтовим випуском продукції.

В процесі проходження навчально-виробничої практики студенти засвоюють певні практичні професійні функції працівника крафтового виробництва, а також здійснюють збір матеріалів для підготовки звіту.

В процесі навчально-виробничої практики використовують такі освітні технології:

- екскурсійні лекції;
- практичні завдання;
- самостійна робота студентів;
- консультації викладачів.

Екскурсії під час практики проводяться з метою надбання студентами найбільш повної уяви про базу практики, її структуру, взаємодію її окремих підрозділів, діючу систему управління.

Перед початком навчально-виробничої практики відповідальний керівник практики повинен організувати інформаційний збір, під час якого студентам повідомлять мету, завдання, місце проведення, тривалість практики, обов'язки та права студента-практиканта, порядок оформлення, обсяг звітної документації і захист звіту, критерії заліку з практики, а також правила з техніки безпеки та трудової дисципліни оформлюють документально та підтверджують підписом кожного зі студентів.

У разі настання / подовження дії обставин непереможної сили здобувачі вищої освіти денної та заочної форм навчання проходять практику дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі «Навчально-виробнича практика», режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=16758>

3. Вимоги до баз навчально-виробничої практики

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна, вимог Міжнародного стандарту якості ISO9001:2015 та Положення про проведення практики студентів Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна, практична підготовка студентів здійснюється на підприємствах і в організаціях готельно-ресторанного господарства, з також зовнішні бази за межами України, за умови забезпеченим ними виконання у повному обсязі робочих навчальних планів і програм практик.

Об'єктами навчально-виробничої практики повинні виступати харчові підприємства різних форм власності та організаційно-правових форм, які є юридичними особами та здійснюють один чи декілька видів економічної діяльності, які відповідають таким вимогам;

- наявність структур, що відповідають спеціальності 181 – Харчові технології, за якою здійснюється підготовка фахівців в Університеті на кафедрі готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій;
- забезпечення кваліфікованого керівництва практикою студентів;
- надання студентам на час практики можливості ознайомлення з робочими місцями за різними видами роботи відповідно спеціальності 181 «Харчові технології»;
- надання студентам права користування економічною та іншою документацією, необхідною для виконання робочої програми практики.

Зовнішніми базами практики повинні бути підприємства, які застосовують сучасні форми та методи ведення господарства та управління. Високий рівень професіоналізму фахівців базових підприємств повинен забезпечувати можливість сприяння студентам-практикантам у здобутті професійних умінь та навичок.

З такими підприємствами університет повинен укласти відповідні угоди на проведення навчально-виробничої практики для студентів денної форми, та видає студентам направлення на практику, яке є підставою для зарахування на неї.

Студенти-практиканти також можуть самостійно підібрати для себе відповідне місце навчально-виробничої практики, в тому числі навчально-виробничої практики, але при цьому повинні бути витримані умови, які висуває університет до підприємств, що є зовнішніми базами практики.

Підприємство, де студент проходить практику, стає об'єктом проведення самостійного прикладного дослідження та виконання звіту на фактичних даних реальної організації, що функціонує в ринкових умовах. На підприємстві - базі практики для студентів денної форми навчання, мають бути створені умови для ознайомлення з передовим досвідом та новітніми технологіями, які забезпечують організаційну, технологічну та управлінську діяльність підприємства.

Вибір зовнішніх баз практики повинен сприяти підвищенню якості і ефективності практичної підготовки студентів за відповідною спеціальністю. Тому за бази практики доцільно вибирати підприємства (ресторани з крафтовими виробництвами, крафтові виробництва, харчові виробництва).

Відповідність підприємств, установ та організацій критеріям проведення практики засвідчується протоколом перевірки, що проводиться керівником практики від кафедри (груповим керівником практики) та узгоджується із керівником практики від факультету і завідувачем кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій.

Розподіл студентів за об'єктами практики та призначених керівників проводиться кафедрою готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій і оформлюється наказом.

4. Індивідуальні завдання з практики (у разі потреби)

Індивідуальне завдання не передбачене навчальним планом.

5. Вимоги до звіту про навчально-виробничу практику

У процесі проходження навчально-виробничої практики студент веде щоденник практики, де щодня зазначає свою діяльність. Після закінчення навчально-виробничої практики заповнений щоденник разом зі звітом у встановлений термін подається на кафедру керівнику практики, який переглядає його та складає відгук. Якщо щоденника немає, практика не оцінюється. Загальна форма звітності студента за практику – письмовий звіт, підписаний і оцінений безпосереднім керівником практики. Звіт має містити: відомості про виконання студентом усіх розділів програми практики та індивідуального завдання, висновки і пропозиції, список використаної літератури тощо.

Звіт повинен мати обов'язкові частини:

- титульний аркуш;
- індивідуальне завдання;
- зміст;
- вступ;
- основну частину;
- висновки;
- літературу;
- додатки.

Звіт складається у міру накопиченого матеріалу і остаточно оформлюється навчально-виробничої практики. До звіту можуть входити схеми, графіки, форми різноманітної звітної документації, інші матеріали за темою роботи. Обсяг звіту – 20–30 друкованих сторінок тексту. Текст роботи набирається на комп'ютері через 1,5 інтервал на стандартних аркушах формату А4 (210*297 мм). Поля: з лівого боку – 25 мм, з правого – 15 мм, зверху – 20 мм, знизу – 20 мм. Абзацний відступ повинен бути скрізь – 125 мм. Друкування тексту проводиться на одному боці аркуша.

Шрифт – Times New Roman, розмір – 14 пт. Сторінки роботи повинні бути пронумеровані, нумерація наскрізна (номер сторінки – в правому нижньому куті аркуша).

Першою сторінкою звіту є титульний аркуш (Додаток А), що входить до загальної нумерації сторінок звіту. На титульному аркуші номер сторінки не ставлять, на наступних сторінках номер проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки в кінці.

Зміст подають на початку звіту. Він містить назви та номери початкових сторінок усіх розділів, підрозділів та пунктів, що передбачені програмою відповідної практики. Основна частина звіту складається з розділів, підрозділів та пунктів. Кожний розділ починається з нової сторінки великими літерами по центру (шрифт жирний). Перенесення частини слова в назві не допускається. Перед назвою підрозділу витримується інтервал в один рядок. Заголовки підрозділів пишуться жирним шрифтом, вирівнювання – по центру. Крапка після назв розділів, підрозділів, таблиць, діаграм, графіків тощо не ставиться. Індивідуальне завдання (Додаток Б) та додатки оформлюють як продовження звіту на наступних його сторінках, розміщуючи їх у порядку появи посилань у тексті звіту. Нумерація сторінок роботи повинна бути наскрізною включно зі списком літератури і додатками. Першою сторінкою є титульний аркуш, другою – зміст роботи і тощо. номери сторінок проставляються арабськими цифрами в правому верхньому куті аркуша. На титульному листі номер сторінки не ставиться.

Всі ілюстрації (схеми, графіки, діаграми тощо) називаються рисунками, в тексті вони позначаються як «Рис. 1.1», із номером розділу і номером таблиці в його межах. Всі таблиці повинні мати назви. В правому верхньому куті над назвою таблиці пишеться слово «Таблиця 1.1» з позначенням номера розділу і номера таблиці в його межах. Назва таблиці пишеться над таблицею, вирівнювання – за шириною. Крапка після назви таблиці не ставиться. Таблиці, наведені в додатку, нумеруються як додатки. Заголовки в рядках таблиці слід писати стисло, без скорочень слів. У графах таблиці вказуються одиниці вимірювання. До кожної таблиці додається примітка з посиланням на джерело, звідки взяті цифрові дані. У разі перенесення таблиці на наступну сторінку стовпці нумерують і повторюють їх нумерацію на наступній сторінці. Заголовок таблиці не повторюють, пишуть: «Продовження таблиці 1.1». Всі наведені в звіті цитати, перефразовані положення і цифрові дані, отримані іншими авторами, повинні мати посилання на джерела. Посилання наводяться після згадки джерела або цитати з нього, для цього проставляють укладений в квадратні дужки порядковий номер, під яким це видання значиться в списку літератури, наприклад: [18].

До звіту з навчально-виробничої практики додається щоденник, що підписаний безпосереднім керівником практики з відгуком про роботу студента-практиканта. У відгуку має бути схарактеризовано:

- ступінь виконання програми практики;
- рівень набутих навичок роботи;
- оцінка виконання студентом вимог трудової дисципліни.

6. Підведення підсумків навчально-виробничої практики

Після завершення навчально-виробничої практики студенти звітують про виконання програми та індивідуального завдання. Форма звітності студента за практику – це подання звіту, підписаного й оціненого керівником практики в друкованому вигляді, що зберігається на кафедрі протягом 3 років.

У разі відповідності звіту вимогам Програми навчально-виробничої практики, студент допускається до захисту звіту. Якщо звіт виконано не в повному обсязі, матеріали повертаються студенту на доопрацювання.

Звіт разом з іншими документами (щоденник практики, характеристика тощо) подається до рецензування керівнику практики від кафедри. Після доопрацювання та остаточного погодження з керівником навчально-виробничої практики, звіт у друкованому вигляді подається до захисту.

Звіт захищається студентом у комісії, що призначається завідувачем кафедри. У разі ненадання звіту чи невиконання індивідуального завдання, або отримання незадовільної оцінки за результатами захисту навчально-виробничої практики, студент має право на повторний захист. Остаточні підсумки практики підбиваються на підсумковій звітній конференції студентів. Оцінка за навчально-виробничу практику зазначається в заліково-екзаменаційній відомості і в заліковій книжці студента. Підсумки практики обговорюються на засіданні кафедри.

Студенти заочної форми навчання завантажують звіт та презентацію у систему Moodle Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна у встановлені терміни для перевірки керівником практики. Звіт з практики в обов'язковому порядку захищається студентом на підсумковій конференції керівнику практики й комісії, призначеній завідувачем кафедри. Остаточні підсумки практики підбиваються на підсумковій звітній конференції студентів. Оцінка за практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і в залікову книжку студента. Підсумки практики обговорюються на засіданні кафедри.

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили здобувачам вищої освіти денної та заочної форм навчання надається можливість захистити звіт з практики на підсумковій конференції дистанційно в системі Zoom.

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 5.1

Таблиця 5.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Навчально-виробнича практика»

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
ПРН 02	<i>Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</i>	Вирішення ситуаційних завдань, доповідь-презентація	Оцінювання рішень ситуаційних задач, усних відповідей під час захисту звіту
ПРН 07	<i>Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами, переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</i>	Пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), збір та обробка даних, статистичний аналіз	Оцінювання оформлення звіту та презентації отриманих результатів
ПРН 11	<i>Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</i>	Критичний аналіз, інтерпретація джерел інформації, збір та обробка даних, вирішення ситуаційних завдань, доповідь-презентація	Оцінювання рішень ситуаційних задач, усних відповідей під час захисту звіту
ПРН 21	<i>Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</i>	Кейс-методи, змішане навчання	Оцінювання рішень, інтерактивних презентацій усних відповідей під час захисту звіту
ПРН 27	<i>Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</i>	Майстер-класи, ділові ігри, інтерактивні презентації	Оцінювання рішень, проєктна діяльність
ПРН 28	<i>Застосовувати фінансову інформацію для прийняття рішень, вміти забезпечувати фінансову ефективність підприємства харчової промисловості.</i>	Кейс-методи, проблемні методи	Оцінювання рішень ситуаційних задач, кейс-стаді, захист звіту

7. Критерії оцінювання результатів навчально-виробничої практики

Поточний контроль здійснюється керівником навчально-виробничої практики. Підсумковий контроль – у кінці навчально-виробничої практики методом комплексного оцінювання діяльності студентів за визначеними у табл. 6.1 критеріями.

Таблиця 6.1

№ з/п	Критерій оцінювання	Бали
1	Характеристика (оцінка) з бази практики	30
2	Своєчасність здачі звіту на кафедру	5
3	Характеристика викладача за виконанням поточних завдань	20
4	Актуальність статистичної інформації	5
5	Повнота аналізу і наукова обґрунтованість висновків	20
6	Відповідність звіту вимогам щодо оформлення і структури	5
7	Логічність і структурованість доповіді	3
8	Зміст і оформлення слайдів	2
9	Відповіді на запитання комісії	5
10	Творчий підхід до розв'язання проблем, що виникали під час практики	Додаткові бали до оцінки (до 5 балів)

8. Методи контролю та схема нарахування балів

Проходження навчально-виробничої практики студентом оцінюється за такими критеріями:

- 90–100 балів ставиться, якщо звітна документація подана вчасно, звіт складений згідно з вимогами програми практики; всі питання розкриті повністю, індивідуальне завдання виконано на бездоганному рівні; студент вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу; звіт захищено бездоганно, на усі питання надані вичерпні відповіді, в матеріалі орієнтується вільно; характеристика практиканта від керівника практики відмінна.
- 80–89 балів студент отримує, якщо звітна документація подана вчасно, звіт складений згідно з вимогами програми практики; виконані всі завдання, але можуть бути незначні помилки і зауваження, індивідуальне завдання виконано на високому рівні, захищено дуже добре, на усі питання студент відповідає в повному обсязі, в матеріалі орієнтується вільно; характеристика практиканта від керівника практики відмінна чи позитивна.
- 70–79 балів ставиться, якщо звітна документація подана невчасно, звіт складений згідно з вимогами програми практики; розкрито більшість питань, індивідуальне завдання виконано, але з окремими помилками і недоліками, оформлено і захищено на високому рівні, на питання надані відповіді; характеристика практиканта від керівника практики позитивна.
- 60–69 балів ставиться, якщо звіт та щоденник подано несвоєчасно, більшість завдань не розкрито, виконання індивідуального завдання має формальний характер, звіт і щоденник оформлені недбало, при захисті звіту студент не впевнений у відповідях, не має твердих знань; характеристика від керівника практики в цілому задовільна.
- 50–59 балів студент отримує, якщо звіт та щоденник подано несвоєчасно, усі завдання виконано формально, звіт і щоденник оформлені недбало, при захисті звіту студент не впевнений у відповідях, не має твердих знань; характеристика від керівника практики задовільна.
- 0–49 балів – студент не надав звіт та щоденник або надав звіт та щоденник невчасно, не відповідає на питання щодо бази практики, майже не орієнтується в звіті, не може захистити звіт, практичні навички не сформовані; характеристика від керівника практики незадовільна.

Під час оцінювання звіту з практики обов'язково враховується оцінка:

- характеристика керівника від бази практики (до 50 балів)%;
- вчасність представлення до захисту звітної документації, охайність її оформлення та повнота й правильність виконання завдань (до 40 балів);
- вміння презентувати та захистити свої практичні надбання (до 10 балів)

Сумарна оцінка за практику виставляється за такою системою:

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	зараховано
70 – 89	
50 – 69	
0– 49	не зараховано

9. Рекомендована література

1. Дистанційний курс: Горелков Д.В. Навчально-виробнича практика // Навчально-методична праця. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2025-2026. Режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=16758>
2. Наказ Міністерства освіти України № 93 від 08.04.1993 р. “Про затвердження Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України”. Інформаційний збірник МОУ. 1993. № 6.
3. Положення про проведення практики студентів Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. (11.04.2022) URL: <https://karazin.ua/fd/1122192/>
4. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993 р. № 3682-XII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3682-12>.
5. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 04.10.2018 р. № 4004-XII. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>.
6. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 16.01.2020 р. № 771/97-ВР. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>.
7. Стандартизація послуг. Основні положення: ДСТУ 3278– 95. Київ : Держспоживстандарт України, 1995. 28 с.
8. Домарецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І. Технологія харчових продуктів : посібник. Національний університет харчових технологій (НУХТ). Київ : Національний університет харчових технологій, 2003. 573 с.
9. Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжиніринг : навчальний посібник / І.М. Дударев, О.В. Кузьмін, І.В. Тараймович та ін. ; Луцький національний технічний університет. – Одеса : Олді+, 2024. – 322 с.
10. Сухенко Ю.Г., Поліщук Г.Є., Раманаускас Р.Й., Шингарева Т.І. Технологія сиру: [Підручник] / За ред. проф. Ю.Г. Сухенка. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К.: Фірма «ІНКІОС», 2018. – 412 с.
11. Домарецький В.А. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини [Текст] : Підручник для студентів вищих навч. закладів / В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський, М.Г. Михайлов ; За ред. В.А. Домарецького. – Вінниця : Нова книга, 2013. – 408с.
12. Лади́ка В.І., Шильман Л.З., Перцевой Ф.В. та ін. Сучасні технології харчової науки: навч. посіб. Суми: Олді Плюс, 2022. 352 с.
13. Харчові технології: навч. посіб. у 2-х ч. Ч.1 / Ф.В. Перцевий, Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, А.М. Діхтярь, О.В. Котляр, С.Б. Омельченко; за заг. ред. Ф.В. Перцевого. Харків-Суми, 2019. 288 с.
14. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини : підручник /Л.В.Пешук, М.О. Янчева, О.І. Гашук, С.Г. Кириченко. – К. : Центр учбової літератури, 2017. – 300 с.

10. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

9

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборотою відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти залік дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі.

Посилання

<https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=16758>