

ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет товарознавства, управління та сфери управління
Кафедра харчових технологій

ЗАТВЕРДЖЕНО:

Перший проректор

М. Ю. Барна

13 серпня 2023 р.



НАСКРІЗНА ПРОГРАМА ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

рівень вищої освіти

перший (бакалаврський)

перший (бакалаврський) / другий (магістерський)

галузь знань

18 Виробництво та технології

шифр і назва

спеціальність

181 "Харчові технології"

шифр і назва

освітня програма /
спеціалізація

"Харчові технології"

назва

тип освітньої
компоненти

обов'язкова

мова(и) викладання

українська

українська/англійська

Практична підготовка однією із складових комплексної підготовки фахівців галузі знань 18 “Виробництво та технології” спеціальності 181 “Харчові технології” освітньо-професійної програми “Харчові технології”.

23” червня 2023 року. – 46 с.

Розробник:

Давидович О. Я., к.т.н., доц., доцент кафедри харчових технологій,
oksana_davydovych@ukr.net

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Наскрізна програма практичної підготовки – це основний організаційно-методичний документ щодо проведення всіх видів практик для здобувачів вищої освіти відповідної освітньої програми, яка визначає види і послідовність практик; складові фахової підготовки, які забезпечуються всіма видами практик; регламентацію діяльності здобувачів вищої освіти і науково-педагогічних працівників у цей період освітнього процесу та вміщує програми з кожного виду практики.

Зміст наскрізної програми практики включає програми всіх етапів практичної підготовки.

Практична підготовка здобувачів вищої освіти (практика) є невід’ємною складовою освітньо-професійної програми підготовки фахівців. Вона спрямована на закріплення теоретичних знань, отриманих здобувачами вищої освіти за час навчання, набуття відповідних компетентностей, удосконалення практичних навичок та умінь за відповідною освітньо-професійною програмою.

Наскрізна програма практики розроблена на основі Закону України “Про вищу освіту” від 01.07.2014 № 1556-VII у редакції від 28.05.2023 р., Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти України № 93 від 08.04.1993 р., Положенням про організацію освітнього процесу в ЛТЕУ, Положенням про організацію і проведення практики здобувачів вищої освіти Львівського торговельно-економічного університету, Положенням про порядок оцінювання знань здобувачів вищої освіти у ЛТЕУ та іншими внутрішніми документами Університету, а також відповідно до освітньо-професійної програми. Наскрізна програма практики містить матеріали силабусів та робочих програм кожного виду практики.

Основною метою практичної підготовки здобувачів вищої освіти є поглиблення практичних навичок здобувачів, опрацювання ними прийомів і методів виконання організаційних, розпорядчих та аналітичних функцій

(робіт) у структурних підрозділах, посади яких заміщаються фахівцями спеціальності 181 “Харчові технології” ОПП “Харчові технології”. Практика передбачає безперервність (проводиться протягом 1-го, 2-го, 3-го та 4-го курсів) та послідовність її проведення, органічне поєднання з практичними й лабораторними заняттями, для отримання здобувачами вищої освіти достатнього обсягу практичних знань і умінь, передбачає формування та розвиток у здобувачів програмних результатів навчання та набуття відповідних компетентностей.

Перелік усіх видів практик визначає університет самостійно відповідно до ОПП. Випускаючі кафедри вносять практики у навчальні плани для кожної освітньо-професійної програми із зазначенням їх форми, термінів проведення та форми підсумкового контролю. Семестр і строки проходження практик у навчальному році визначаються графіком освітнього процесу університету і навчальним планом.

2. СТРУКТУРА НАСКРІЗНОЇ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Структура наскрізної практичної підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти з ОПП “Харчові технології” спеціальності 181 “Харчові технології” наведено у табл. 1.

Структура наскрізної практичної підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою “Харчові технології” спеціальності 181 “Харчові технології”

№ з/п	Найменування практики	Семестр	Тривалість, годин	Місце проведення	Відповідальна кафедра
1.	Навчальна	2	120	Кафедра харчових технологій	Кафедра харчових технологій
2.	Виробнича	4	150	Підприємства харчової промисловості	
3.	Виробнича	6	90	Підприємства ресторанного господарства	
4.	Виробнича	8	90	Підприємства харчової промисловості та підприємства ресторанного господарства	

Зміст наскрізної програми включає програми всіх етапів практичної підготовки здобувачів відповідно до освітньо-професійної програми “Харчові технології”, а саме:

1) навчальна практика (1 курс) – передбачає роз’яснення загальних питань стандарту вищої освіти в Україні, особливостей організації підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” у Львівському торговельно-економічному університеті; надання здобувачам стислого огляду змісту ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, а також: ознайомлення з кваліфікаційними вимогами та основними видами і змістом діяльності здобувачів спеціальності 181 “Харчові технології”; ознайомлення здобувачів 1 курсу з особливостями майбутньої спеціальності, її змістом та завданнями і надання загальних уявлень про виробництво харчових

продуктів;

2) виробнича практика (2 курс) спрямована на поглиблення та закріплення теоретичних знань здобувачів із освітніх компонент фахової підготовки; навчити здобувачів працювати в умовах виробництва на підприємствах харчової промисловості різних форм власності та вивчити специфіку роботи підприємств харчової промисловості;

3) виробнича практика (3 курс) спрямована на поглиблення та закріплення теоретичних знань здобувачів із освітніх компонент фахової підготовки; навчити здобувачів працювати в умовах виробництва у підприємствах ресторанного господарства різних форм власності та вивчити специфіку роботи підприємств ресторанного господарства.

4) виробнича практика (4 курс) – є завершальним етапом підготовки фахівців, що проводиться з метою поглиблення, узагальнення і вдосконалення здобутих здобувачами знань, набутого професійного досвіду, компетентностей та підготовки до самостійної трудової діяльності у структурних підрозділах, посади яких заміщаються фахівцями спеціальності, а також з метою збору матеріалів для складання підсумкової атестації з ОПІ “Харчові технології” спеціальності 181 “Харчові технології”.

Робочий час здобувача протягом практики планується наступним чином:

– організаційні питання початкового періоду практики, проходження інструктажів, одержання індивідуальних завдань – 5 % часу, відведеного на проходження практики;

– виконання функцій практиканта на робочому місці, виконання індивідуальних завдань – 80 %;

– робота над звітами з практики – 10 %;

– одержання заліку з практики – 2 %;

– інші види робіт – 3 % години практики.

3. БАЗИ ПРАКТИКИ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Виробнича практика на 2-му, 3-му та 4-му курсах проводиться на підприємствах підприємства харчової промисловості та підприємства ресторанного господарства різних форм власності, організаційно-правового статусу, які є фізичними або юридичними особами і функціонують не менше двох років. Бази практики повинні мати штат висококваліфікованих фахівців, здатних надати допомогу здобувачам вищої освіти у набутті ними фахових компетентностей.

Здобувачі вищої освіти зобов'язані пройти практики у встановлені навчальним планом терміни, виконати програму практик, скласти визначений програмою звіт. Під час практики здобувачі повинні дотримуватися встановлених правил техніки безпеки.

Керівники практик від кафедри забезпечують організацію та проведення практик відповідно до навчального плану, наскрізної та робочої програми й силабусів практик, проводять інструктажі здобувачів та контролюють дотримання ними правил техніки безпеки, контролюють проходження практики, оцінюють її результати відповідно до поданих здобувачами звітів.

Наскрізна програма практики є основним організаційно-методичним документом, який регламентує діяльність здобувача, керівників практики від кафедри харчових технологій та підприємств. Програма складається з розділів, які визначають мету та завдання практик; основних положень щодо їх організації; контроль та основні обов'язки здобувачів, керівників практики від університету та підприємства; вимоги щодо оформлення звіту з практики; підведення підсумків практики.

4. КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН, ПРОГРАМА, ЗАВДАННЯ СКЛАДОВИХ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

4.1. НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА

1 курс 2 семестр

Навчальна практика здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” є освітньою компонентою обов’язкової складової навчального плану і спрямована на отримання професійних компетентностей.

Метою навчальної практики є: роз’яснення загальних питань стандарту вищої освіти в Україні, особливостей організації підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” у Львівському торговельно-економічному університеті; надання здобувачам стислого огляду змісту ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, а також: ознайомлення з кваліфікаційними вимогами та основними видами і змістом діяльності здобувача спеціальності 181 “Харчові технології”; ознайомлення здобувачів 1 курсу з особливостями майбутньої спеціальності, її змістом та завданнями і надання загальних уявлень про виробництво харчових продуктів.

Завданнями навчальної практики є:

– ознайомити здобувачів із загальними питаннями стандарту вищої освіти України та організаційно-методичним підґрунтям навчання у Львівському торговельно-економічному університеті;

– ознайомити з особливостями організації навчальної, науково-дослідницької, самостійної і виховної роботи на факультеті товарознавства, управління та сфери управління;

– визначити місце та роль фахівця з харчових технологій у розвитку харчової промисловості;

– ознайомити здобувачів зі сферою їх майбутньої професійної діяльності;

– ознайомити здобувачів із загальними уявленнями про виробництво продуктів харчування та організацією робіт в умовах роботи закладів ресторанного господарства.

У процесі успішного проходження навчальної практики здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” повинні оволодіти такими **компетентностями**:

Загальними:

K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

K07. Здатність працювати в команді.

K 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.

Спеціальними (фаховими, предметними):

K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

У результаті проходження виробничої практики здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти повинні набути таких **результатів навчання** відповідно до освітньо-професійної програми “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології”:

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

ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

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

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

Навчальна практика проходить на кафедрі харчових технологій.

Таблиця 2

Програма навчальної практики

№ з/п	Програмні завдання практики
1.	Фундаменталізація та індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою. Державний стандарт вищої освіти в Україні
2.	Організація навчального процесу у Львівському торговельно-економічному університеті
3.	Бібліотека Львівського торговельно-економічного університету і правила користування її фондами
4.	Соціально-культурна інфраструктура Львівського торговельно-економічного університету
5.	Студентське самоврядування як невід'ємна складова демократизації Львівського торговельно-економічного університету
6.	Ознайомлення з основним та допоміжним виробництвом харчових продуктів і їх забезпеченням
7.	Роль фахівця з харчових технологій у підвищенні соціально-економічної ефективності функціонування сучасних підприємств

Зміст навчальної практики

№ з/п	Програмні завдання практики	Зміст
1	2	3
1.	Фундаменталізація та індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою. Державний стандарт вищої освіти в Україні	Фундаменталізація як напрям розвитку університетської освіти. Індивідуалізація університетської освіти, її прояви і форми. Особливості ЛТЕУ, як навчального закладу. Система державних стандартів вищої освіти в Україні. Стандарт вищої освіти України зі спеціальності 181 “Харчові технології”. Загальна структура освітньо-професійної програми “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
2.	Організація навчального процесу у Львівському торговельно-економічному університеті	Основні структурні підрозділи ЛТЕУ. Факультет товарознавства, управління та сфери обслуговування, як структурний підрозділ ЛТЕУ. Кафедра харчових технологій, її кадровий склад та перелік обов’язкових освітніх компонент. Навчання здобувачів за індивідуальним навчальним планом. Практична підготовка здобувачів. Державна атестація здобувачів
3.	Бібліотека Львівського торговельно-економічного університету і правила користування її фондами	Основні види бібліотек та права користувачів бібліотек. Організація комп’ютерного інформаційного забезпечення освітнього процесу в бібліотеках ЛТЕУ. Інформаційні можливості сайту ЛТЕУ. Самостійна робота здобувачів як об’єкт бібліотечно-інформаційного забезпечення
4.	Соціально-культурна інфраструктура Львівського торговельно-економічного університету	Складові соціально-культурної інфраструктури ЛТЕУ. Основні орієнтири і завдання виховної роботи із здобувачами. Суть особистісно-розвивального спрямування навчально-виховно-го процесу ЛТЕУ. Роль фізичного виховання і спорту у навчально-виховному процесі
5.	Студентське самоврядування як невід’ємна складова демократизації Львівського торговельно-економічного університету	Студентське самоврядування у ЛТЕУ: суть, структура, права та обов’язки, завдання та форми роботи

1	2	3
6.	Ознайомлення з основним та допоміжним виробництвом харчових продуктів і їх забезпеченням	Загальна характеристика харчових виробництв. Класифікація харчових виробництв та сировини для них. Функції та завдання технолога. Структура харчових підприємств та взаємне розміщення цехів та відділень. Сировинна зона підприємств та доставка сировини. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Ознайомлення з питаннями техніки безпеки та заходами по захисту навколишнього середовища
7.	Роль фахівця з харчових технологій у підвищенні соціально-економічної ефективності функціонування сучасних підприємств	Посади, які може займати випускник першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 “Харчові технології”. Вимоги до особистості фахівця з харчових технологій. Методи оцінки особистісних характеристик фахівця з харчових технологій. Методи визначення професійної направленості здобувачів та самооцінки. Самовдосконалення

4.2. ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

2 курс 4 семестр

Виробнича практика здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” є освітньою компонентою обов’язкової складової навчального плану і спрямована на отримання професійних компетентностей.

Метою виробничої практики є: поглибити і закріпити теоретичні знання із освітніх компонент фахової підготовки; навчити здобувачів працювати в умовах виробництва на підприємствах харчової промисловості різних форм власності та вивчити специфіку роботи підприємств харчової промисловості.

Завданнями виробничої практики є:

- ознайомити здобувачів з особливостями професійної діяльності та обов'язками технолога підприємства;
- сформувати у здобувачів практичні навички самостійної роботи та елементи техніко-технологічних завдань в сучасних умовах;
- удосконалити фахові знання здобувачів в питаннях організації виробництва харчових продуктів;
- навчити здобувачів використовувати матеріальні та трудові ресурси, нові прийоми обробки сировини.

У процесі успішного проходження виробничої практики здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПШ “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” повинні оволодіти такими **компетентностями**:

Загальними:

K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

K07. Здатність працювати в команді.

K09. Навички здійснення безпечної діяльності.

K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальними (фаховими, предметними):

K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

К18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

К19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

К22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

К25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

К26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

У результаті проходження виробничої практики здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти повинні набути таких **результатів навчання** відповідно до освітньо-професійної програми “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології”:

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

ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

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

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

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

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

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.

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.

ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

Виробнича практика проходить на підприємствах харчової промисловості будь-якої форми власності чи організаційно-правового статусу, які за профілем, обсягами і станом фінансово-господарської діяльності, матеріально-технічної бази, рівнем організації виробничих процесів та кваліфікаційним складом персоналу забезпечують необхідні умови для досягнення мети і завдань виробничої практики.

Таблиця 4

Програма виробничої практики

№ з/п	Програмні завдання практики
1.	Загальна характеристика підприємства харчової промисловості
2.	Виробничий асортимент продукції підприємства харчової промисловості. Оцінювання якості готової продукції
3.	Характеристика сировини та допоміжних матеріалів виробництва. Оцінювання якості сировини, способи постачання на підприємство і зберігання
4.	Технологія основного виробництва
5.	Хіміко-технологічний та мікробіологічний контроль виробництва
6.	Характеристика побічної продукції та відходів виробництва
7.	Охорона праці на підприємстві харчової промисловості

Таблиця 5

Зміст виробничої практики

№ з/п	Програмні завдання практики	Зміст
1	2	3
1.	Загальна характеристика підприємства харчової промисловості	Підпорядкування підприємства, район розташування, короткі відомості про історію роз-витку підприємства. Структура підприємства та завдання, які виконують основні, допоміжні підрозділи. Виробнича потужність підприємства, його фактична реалізація, порядок збуту готової продукції. Структура адміністративно-технічного управління. Чисельність робітників,

1	2	3
		службовців, інженерно-технічних працівників
2.	Виробничий асортимент продукції підприємства харчової промисловості. Оцінювання якості готової продукції	Асортимент продукції, що випускається підприємством, органолептична та фізико-хімічна характеристика готової продукції відповідно до вимог чинних стандартів
3.	Характеристика сировини та допоміжних матеріалів виробництва. Оцінювання якості сировини, способи постачання на підприємство і зберігання	Сировинна база підприємства. Основна і допоміжна сировина, допоміжні матеріали. Способи транспортування сировини, її облік. Умови і способи зберігання сировини
4.	Технологія основного виробництва	Характеристика основних цехів підприємства, їх розміщення. Технологічна схема виробництва продукції, характеристика основних технологічних операцій, технологічних режимів виробничих процесів
5.	Хіміко-технологічний та мікробіологічний контроль виробництва	Призначення лабораторії підприємства, її розташування, забезпечення приладами. Ведення лабораторних журналів хіміко-технологічного контролю. Схема хіміко-технологічного та мікро-біологічного контролю виробництва
6.	Характеристика побічної продукції та відходів виробництва	Характеристика побічної продукції та відходів, що утворюються у процесі виробництва продукції підприємства. Рекомендації з очищення викидів чи переробки і використання відходів
7.	Охорона праці на підприємстві харчової промисловості	Види існуючої на підприємстві документації з техніки безпеки, пожежної безпеки та виробничої санітарії. Класифікація шкідливих речовин та гранично допустимі рівні їхнього вмісту у повітрі робочої зони. Наявні на підприємстві заходи щодо забезпечення: нормативного мікроклімату та чистоти повітря; захисту від виробничого шуму, випромінювання та вібрації; індивідуального захисту працівників

4.3. ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

3 курс 6 семестр

Виробнича практика здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” є освітньою компонентою обов’язкової складової навчального плану і спрямована на отримання професійних компетентностей.

Метою виробничої практики є: поглибити і закріпити теоретичні знання із освітніх компонент фахової підготовки; навчити здобувачів працювати в умовах виробництва у підприємствах ресторанного господарства різних форм власності та вивчити специфіку роботи підприємств ресторанного господарства.

Завданнями виробничої практики є:

- ознайомити здобувачів з особливостями професійної діяльності та обов’язками шеф-кухаря підприємства.
- сформувати у здобувачів практичні навички самостійної роботи та елементи техніко-технологічних завдань в сучасних умовах;
- удосконалити фахові знання здобувачів в питаннях організації виробництва кулінарної продукції;
- навчити здобувачів використовувати матеріальні та трудові ресурси, нові прийоми обробки сировини.

У процесі успішного проходження виробничої практики здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” повинні оволодіти такими **компетентностями**:

Загальними:

- K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
- K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- K07. Здатність працювати в команді.

K09. Навички здійснення безпечної діяльності.

Спеціальними (фаховими, предметними):

K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

K17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

K24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

K25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

У результаті проходження виробничої практики здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти повинні набути таких **результатів навчання** відповідно до освітньо-професійної програми “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології”:

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

ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

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

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

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

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР 09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

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.

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

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.

ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

Виробнича практика проходить на підприємствах ресторанного господарства будь-якої форми власності чи організаційно-правового статусу, які за профілем, обсягами і станом фінансово-господарської діяльності, матеріально-технічної бази, рівнем організації виробничих процесів та кваліфікаційним складом персоналу забезпечують необхідні умови для досягнення мети і завдань виробничої практики.

Виробнича практика проходить на підприємствах ресторанного господарства будь-якої форми власності чи організаційно-правового статусу, які за профілем, обсягами і станом фінансово-господарської діяльності, матеріально-технічної бази, рівнем організації виробничих процесів та кваліфікаційним складом персоналу забезпечують необхідні умови для досягнення мети і завдань виробничої практики.

Програма виробничої практики

№ з/п	Програмні завдання практики
1.	Загальна характеристика підприємства ресторанного господарства
2.	Ознайомлення з меню та продукцією підприємства ресторанного господарства
3.	Принципи складання рецептур на продукцію підприємства ресторанного господарства
4.	Способи кулінарної обробки продуктів у підприємстві ресторанного господарства
5.	Зміна вмісту вітамінів під час зберігання та кулінарної обробки продукції підприємства ресторанного господарства
6.	Якість продукції підприємства ресторанного господарства
7.	Охорона праці у підприємстві ресторанного господарства

Зміст виробничої практики

№ з/п	Програмні завдання практики	Зміст
1	2	3
1.	Загальна характеристика підприємства ресторанного господарства	Ознайомитись із підприємством, його установчими документами, метою його діяльності, предметом діяльності, організацією управління, структурою апарату управління, визначити тип організаційної структури. Ознайомитись із системою організації постачання підприємства продовольчими товарами, сировиною, напівфабрикатами та порядком їх приймання
2.	Ознайомлення з меню та продукцією підприємства ресторанного господарства	Класифікація продукції підприємства ресторанного господарства. Порядок та принципи розробки меню, його оформлення та характеристика
3.	Принципи складання рецептур на продукцію підприємства ресторанного господарства	Ознайомлення з нормативною документацією підприємства ресторанного господарства на продукцію, яку виготовляє, порядок її розроблення та затвердження
4.	Способи кулінарної обробки продуктів у підприємстві ресторанного господарства	Класифікація способів кулінарної обробки продуктів у підприємствах ресторанного господарства. Характеристика способів кулінарної обробки харчових продуктів, які

1	2	3
		застосовуються у підприємстві ресторанного господарства для приготування продукції
5.	Зміна вмісту вітамінів під час зберігання та кулінарної обробки продукції підприємства ресторанного господарства	Фактори, що обумовлюють руйнування вітамінів під час зберігання та кулінарної обробки продуктів. Хімізм руйнування та стабілізація вітамінів. Зміна вмісту вітамінів під час зберігання харчових продуктів та під час кулінарної обробки, оптимальні умови її проведення
6.	Якість продукції підприємства ресторанного господарства	Організація контролю якості продукції у підприємстві ресторанного господарства. Бракеражний журнал. Органолептичний контроль якості продукції. Умови та терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів
7.	Охорона праці у підприємстві ресторанного господарства	Види існуючої у підприємстві ресторанного господарства документації з техніки безпеки, пожежної безпеки та виробничої санітарії. Наявні у підприємстві заходи щодо забезпечення: нормативного мікроклімату та чистоти повітря; індивідуального захисту працівників тощо

4.4. ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА

4 курс 8 семестр

Виробнича практика здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” є освітньою компонентою обов’язкової складової навчального плану і спрямована на отримання професійних компетентностей.

Метою виробничої практики є: поглибити, узагальнити і вдосконалити здобуті здобувачами знання, набутий професійний досвід, компетентності та підготовка до самостійної трудової діяльності у структурних підрозділах, посади яких заміщаються фахівцями спеціальності, а також з метою збору матеріалів для складання підсумкової атестації з ОПП “Харчові технології” спеціальності 181 “Харчові технології”.

Завданнями виробничої практики є:

- ознайомити здобувачів з особливостями професійної діяльності та обов'язками технолога підприємства або шеф-кухаря підприємства.
- сформувати у здобувачів практичні навички самостійної роботи та елементи техніко-технологічних завдань в сучасних умовах;
- удосконалити фахові знання здобувачів в питаннях організації виробництва харчових продуктів або кулінарної продукції;
- навчити здобувачів використовувати матеріальні та трудові ресурси, нові прийоми обробки сировини.

У процесі успішного проходження виробничої практики здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” повинні оволодіти такими **компетентностями**:

Загальними:

K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

K07. Здатність працювати в команді.

K09. Навички здійснення безпечної діяльності.

Спеціальними (фаховими, предметними):

K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

К18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

К19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

К21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

К22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

К24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

К26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

У результаті проходження виробничої практики здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти повинні набути таких **результатів навчання** відповідно до освітньо-професійної програми “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології”:

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

ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

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

ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

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

ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

ПР 09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.

ПР 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПР 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

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.

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

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.

ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

Виробнича практика проходить на підприємствах харчової промисловості або ресторанного господарства будь-якої форми власності чи організаційно-правового статусу, які за профілем, обсягами і станом фінансово-господарської діяльності, матеріально-технічної бази, рівнем організації виробничих процесів та кваліфікаційним складом персоналу забезпечують необхідні умови для досягнення мети і завдань виробничої практики.

Таблиця 8

Програма виробничої практики на підприємствах харчової промисловості

№ з/п	Програмні завдання практики
1.	Загальна характеристика підприємства харчової промисловості
2.	Організація технологічного процесу виробництва на підприємстві харчової промисловості
3.	Характеристика обладнання підприємства харчової промисловості
4.	Організація контролю якості продукції на підприємстві харчової промисловості
5.	Організація зберігання готової продукції на підприємстві харчової промисловості
6.	Вивчення санітарних вимог до виробництва на підприємстві харчової промисловості
7.	Ознайомлення із нормативно-технічною документацією на продукцію на підприємстві харчової промисловості

Зміст виробничої практики на підприємствах харчової промисловості

№ з/п	Програмні завдання практики	Зміст
1	2	3
1.	Загальна характеристика підприємства харчової промисловості	Ознайомитися з підприємством, його установчими документами, метою його діяльності, предметом діяльності, організацією управління, структурою апарату управління, визначити тип організаційної структури. Вивчити порядок організації системи безпеки життєдіяльності на підприємстві та отримати відповідні інструктажі з охорони праці і техніки безпеки
2.	Організація технологічного процесу виробництва на підприємстві харчової промисловості	Охарактеризувати технологічний процес виробництва продукції. Вивчити, як здійснюється організація технологічних процесів виробництва. Вивчити документальну звітність керівника виробництва. Навести апаратно-технологічну схему виробництва основних видів продукції, її опис.
3.	Характеристика обладнання підприємства харчової промисловості	Навести технічну характеристику технологічного обладнання підприємства та його призначення.
4.	Організація контролю якості продукції на підприємстві харчової промисловості	Ознайомитися з технологічним забезпеченням якості продукції; з показниками якості продукції, з методами, що використовуються на підприємстві, для визначення якості продукції, з організацією роботи лабораторії підприємства, порядком фіксації результатів контролю якості продукції
5.	Організація зберігання готової продукції на підприємстві харчової промисловості	Ознайомитись із умовами та оптимальними параметрами зберігання готової продукції на підприємстві. Вивчити порядок передавання продукції в експедицію, терміни реалізації продукції у торговельну мережу залежно від асортименту та супроводжувальну документацію
6.	Вивчення санітарних вимог до виробництва на підприємстві	Ознайомитись із санітарними вимогами до виробництва на підприємстві. Навести інноваційні процеси, що впроваджені на

Продовж. табл. 9

1	2	3
	харчової промисловості	підприємстві з метою поліпшення санітарного стану підприємства
7.	Ознайомлення із нормативно-технічною документацією на продукцію на підприємстві харчової промисловості	Вивчити стандартизацію і систему управління якістю та безпечністю продукції (НАССР) на підприємстві. Розглянути порядок розроблення рецептур і технологічних інструкцій на нові види виробів, їх затвердження

Таблиця 10

Програма виробничої практики на підприємствах ресторанного господарства

№ з/п	Програмні завдання практики
1.	Загальна характеристика підприємства ресторанного господарства
2.	Організація технологічного процесу виробництва продукції підприємства ресторанного господарства
3.	Характеристика устаткування підприємства ресторанного господарства
4.	Організація контролю якості продукції на підприємстві ресторанного господарства
5.	Вивчення порядку приймання замовлень та організації обслуговування споживачів підприємства ресторанного господарства
6.	Вивчення санітарних вимог до виробництва на підприємстві ресторанного господарства
7.	Ознайомлення із нормативно-технічною документацією на продукцію на підприємстві ресторанного господарства

Таблиця 11

Зміст виробничої практики на підприємствах харчової промисловості

№ з/п	Програмні завдання практики	Зміст
1	2	3
1.	Загальна характеристика підприємства ресторанного господарства	Ознайомитися з підприємством, його установчими документами, метою його діяльності, предметом діяльності, організацією управління, структурою апарату управління, визначити тип організаційної структури. Вивчити порядок організації системи безпеки життєдіяльності на підприємстві та отримати

1	2	3
		відповідні інструктажі з охорони праці і техніки безпеки
2.	Організація технологічного процесу виробництва продукції підприємства ресторанного господарства	Охарактеризувати технологічний процес виробництва продукції підприємства ресторанного господарства. Вивчити, як здійснюється організація технологічних процесів виробництва напівфабрикатів та готових страв. Вивчити документальну звітність керівника виробництва. Навести технологічну схему виробництва основних видів продукції, її опис.
3.	Характеристика устаткування підприємства ресторанного господарства	Навести технічну характеристику устаткування підприємства та його призначення. Визначити потреби у кухонному посуді та інвентарі, столовому посуді і приборах
4.	Організація контролю якості продукції на підприємстві ресторанного господарства	Ознайомитися з технологічним забезпеченням якості кулінарної продукції; з показниками якості кулінарної продукції, з методами, що використовуються на підприємстві, для визначення якості продукції, з організацією роботи бракеражної комісії, порядком фіксації результатів контролю якості кулінарної продукції
5.	Вивчення порядку приймання замовлень та організації обслуговування споживачів підприємства ресторанного господарства	Ознайомитися з технологією обслуговування споживачів на підприємстві та порядком приймання та виконання замовлень
6.	Вивчення санітарних вимог до виробництва на підприємстві ресторанного господарства	Ознайомитись із санітарними вимогами до приготування продукції на підприємстві. Навести інноваційні процеси, що впроваджені на підприємстві з метою поліпшення санітарного стану підприємства
7.	Ознайомлення із нормативно-технічною документацією на продукцію на підприємстві ресторанного господарства	Вивчити систему управління якістю та безпечністю продукції та послуг (НАССР) на підприємстві. Розглянути порядок розроблення технологічних карт на нові види кулінарної продукції, їх затвердження

5. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Практична підготовка здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” здійснюються на основі договорів між Львівським торговельно-економічним університетом і підприємством, установою (незалежно від його організаційно-правових форм).

З базами виробничої практики (підприємствами, організаціями, установами будь-яких форм власності) Університет завчасно, не пізніше ніж за три місяці до початку виробничої практики, укладає договори на її проведення. Тривалість дії договорів погоджується за згодою сторін договору і може визначатися або на період конкретного виду практики, або до п’яти років.

За відсутності договору на проведення виробничої практики здобувач може проходити виробничу практику на підприємстві, якщо Університетом не пізніше, ніж за 2 місяці до початку виробничої практики, буде отримано гарантійний лист з проханням направити його саме на це підприємство в терміни виробничої практики.

Для керівництва практикою здобувачів призначаються керівники практики як від Університету, так і від підприємства.

За місяць до початку практики кафедра проводить організаційне зібрання, з метою ознайомлення здобувачів з порядком організації під час практики, оформленням необхідної документації, правилами техніки безпеки, розпорядком дня, видами та строками звітності тощо.

Перед виїздом на виробничу практику здобувачі забезпечуються такими видами документів: скеруванням на виробничу практику, програмою виробничої практики, щоденником, індивідуальним завданням (за рекомендацією керівника кваліфікаційної роботи).

У період виробничої практики на здобувачів, які працюють в якості

практикантів на робочих місцях, розповсюджуються правила охорони праці й внутрішнього розпорядку, що діють на підприємстві, в закладі, організації тощо.

У перший день перебування на базі практики здобувачі зобов'язані пройти інструктаж з техніки безпеки і протипожежної профілактики. Проведення інструктажу має бути зафіксовано документально.

6. КОНТРОЛЬ ТА ОСНОВНІ ОBOB'ЯЗКИ ЗДОБУВАЧІВ І КЕРІВНИКІВ ПІД ЧАС ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Безпосереднє керівництво, організацію, проведення та контроль практики здійснюють: відповідальний за практичну підготовку здобувачів від Університету і кафедри харчових технологій; керівники практики (викладачі кафедри) і визначений керівник від підприємства – бази практики.

Під час практичної підготовки здобувачів відповідними особами здійснюється попередній, поточний і підсумковий контроль за ходом організації та проведення практики.

Попередній контроль здійснюється під час підготовки здобувачів до проходження практики на зборах-інструктажах. Відповідальність за його проведення покладено на завідувача кафедри харчових технологій та його заступника з практики. На зборах здобувачам пояснюються цілі практики, порядок її проходження, форма звітування, а також передаються скерування на підприємство – базу практики, щоденники та програму виробничої практики.

Поточний контроль практики здійснюється керівником практики від кафедри харчових технологій та керівником від підприємства – бази практики шляхом аналізу та оцінки систематичності виконання встановлених видів робіт, про що робляться відповідні записи у щоденнику практики.

Підсумковий контроль здійснюється у кінці проходження практики

шляхом оцінювання цілісної систематичної діяльності здобувачів протягом практики.

Загальне керівництво виробничою практикою на підприємстві – базі практики здійснюється керівниками або їх заступниками, безпосереднє керівництво покладається на керівників структурних підрозділів та на окремих висококваліфікованих спеціалістів, відповідно до обраної здобувачем професійної позиції.

Відповідальність за організацію виробничої практики на підприємстві (організації) – базі практики покладається на директора, який призначає керівника виробничої практики здобувачів наказом по підприємству.

При проходженні виробничої практики здобувачі можуть бути зараховані на штатні посади, якщо професійні обов'язки відповідають програмі виробничої практики.

Робочий час практикантів визначають відповідно до чинного законодавства та діючого на підприємстві внутрішнього розпорядку і режиму роботи. Консультації з керівником виробничої практики на підприємстві проводяться в робочий час, а в закладах освіти – в неробочий час практиканта.

У ході підготовки та проходження практики *здобувач повинен:*

- отримати перед початком практики на кафедрі харчових технологій необхідні документи для проходження практики (скерування, щоденник, програму практики, індивідуальне завдання тощо) та пройти відповідний інструктаж;

- вчасно з'явитися на підприємство – базу виробничої практики (у перший день згідно встановленого в навчальному плані графіку);

- у триденний термін від початку виробничої практики повідомити кафедру харчових технологій про прибуття на підприємство, прізвище, ім'я, по батькові та посаду керівника виробничої практики від підприємства, номер наказу (розпорядження по підприємству) про зарахування на виробничу практику, контактний телефон, адресу;

– виконати програму практики в повному обсязі та у встановлений термін;

– оформити на підприємстві необхідні документи для звітування про виробничу практику (щоденник, завірений необхідними печатками та підписами; рецензію, звіт, завірени керівником виробничої практики від підприємства та печаткою);

– не пізніше, ніж за тиждень до встановленого терміну захисту звіту з практики надати на кафедру харчових технологій необхідні документи про проходження практики (звіт з практики, щоденник, рецензію керівника виробничої практики від підприємства, виконані індивідуальні завдання);

– у десятиденний термін від закінчення практики захистити звіт з практики на кафедрі харчових технологій.

Обов'язки керівника практики від Львівської торговельно-економічного університету.

Безпосереднє навчально-методичне керівництво практикою здобувачів вищої освіти забезпечує *кафедра харчових технологій* (в особі заступника завідувача кафедри з практичної підготовки), яка здійснює такі заходи:

– розробляє Наскрізну програму практичної підготовки здобувачів вищої освіти і при необхідності доопрацьовує її, але не рідше, ніж один раз на два роки;

– щорічно розробляє робочі програми та силабуси практик;

– розробляє Методичні рекомендації з організації та проведення практики;

– визначає бази виробничої практики, узгоджує з ними кількість здобувачів вищої освіти, що приймаються на виробничу практику, складають відповідну заявку, яку подають до відділу моніторингу якості освіти та акредитації для укладання договорів;

– складає відомість розподілу здобувачів вищої освіти за базами виробничої практики, які до початку виробничої практики подаються декану факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування;

– призначає керівників практики від кафедри харчових технологій відповідно до педагогічного навантаження викладачів та забезпечує, при можливості, їх виїзд на бази виробничої практики за декілька днів до її початку для перевірки готовності до приймання здобувачів вищої освіти і ознайомлення керівників підприємств (організацій, установ) з програмою виробничої практики;

– розробляє тематику індивідуальних завдань на період проведення практики (за потреби);

– організовує проведення зборів здобувачів вищої освіти з питань практики за участю викладачів-керівників практики;

– інформує здобувачів вищої освіти про місце, строки проведення практики та форми звітування;

– здійснює керівництво і контроль за проведенням практики та виконанням програми практики;

– повідомляє здобувачів вищої освіти про систему звітності з практики, яка затверджена кафедрою харчових технологій;

– обговорює підсумки та аналізує виконання програми практики на засіданнях кафедри харчових технологій;

– подає до деканату і відділу моніторингу якості освіти та акредитації звіти про проведення виробничої практики з пропозиціями щодо удосконалення її організації.

Керівник практики від Університету:

– контролює готовність баз виробничої практики та проводить, при необхідності, до прибуття здобувачів вищої освіти – практикантів підготовчі заходи;

– забезпечує проведення всіх організаційних заходів перед від'їздом здобувачів вищої освіти на виробничу практику: інструктаж про порядок проходження виробничої практики, надання здобувачам вищої освіти – практикантам скерування на виробничу практику;

– у тісному контакті з керівником виробничої практики від бази

виробничої практики забезпечує високу якість її проходження згідно з програмою;

- контролює забезпечення нормальних умов праці і побуту здобувачів вищої освіти та проведення з ними обов'язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки.

Безпосередній керівник виробничої практики від кафедри харчових технологій:

- ознайомлює здобувача вищої освіти з робочою програмою та силабусом практики, видає Методичні рекомендації з організації та проведення практики;

- розробляє тематику індивідуальних завдань (за потреби);

- узгоджує з керівником виробничої практики від підприємства (організації, установи) індивідуальні завдання з урахуванням особливостей місця виробничої практики;

- бере участь у розподілі здобувачів вищої освіти за місцями виробничої практики;

- відслідковує своєчасне прибуття здобувачів вищої освіти до місць виробничої практики;

- здійснює контроль за виконанням програми практики та строками її проведення;

- надає методичну допомогу здобувачам вищої освіти під час виконання ними індивідуальних завдань і збору матеріалів;

- проводить обов'язкові консультації щодо обробки зібраного матеріалу та його використання для звіту про практику;

- інформує здобувачів вищої освіти про порядок надання звітів про практику;

- приймає захист звітів здобувачів вищої освіти про практику у складі комісії, на підставі чого оцінює результати практики, атестує їх і виставляє оцінки в залікові книжки та відомості обліку успішності;

- здає звіти про практику фахівцю кафедри для зберігання.

Обов'язки здобувачів-практикантів:

Здобувачі-практиканти після розподілу на бази виробничої практики та призначення керівників виробничої практики відповідним наказом ректора зобов'язані:

– до початку практики одержати від керівника практики від Університету скерування, а на кафедрі харчових технологій – методичні матеріали (Методичні рекомендації з організації та проведення практики, щоденник, індивідуальне завдання) та консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;

– своєчасно прибути на місце виробничої практики і документально оформити її початок;

– у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені робочою програмою та силябусом практики та Методичними рекомендаціями з організації та проведення практики;

– вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки виробничої санітарії та внутрішнього розпорядку;

– нести відповідальність за виконану роботу; дотримуватись трудової дисципліни, правил трудового розпорядку, техніки безпеки та інших норм;

– проводити роботу на місці виробничої практики відповідно до отриманих завдань у режимі роботи відповідних підрозділів підприємства;

– за необхідності відвідати керівника виробничої практики від Університету в дні його консультацій на кафедрі харчових технологій;

– бути ввічливим у спілкуванні;

– своєчасно оформити звітну документацію відповідно до Методичних рекомендацій з організації та проведення практики;

– у визначені деканатом факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування терміни відповідно до графіка освітнього процесу захистити звіт з практики.

Обов'язки керівника від підприємства – бази виробничої практики:

На початку виробничої практики керівник на підприємстві зобов'язаний провести організаційну зустріч зі здобувачами та огляд підприємства з метою ознайомлення з основними видами діяльності підприємства, лінійними та функціональними підрозділами, рекомендації здобувачів-практикантів керівникам цих підрозділів; провести заняття-інструктаж з вивченням правил внутрішнього розпорядку та поведінки на підприємстві, правил техніки безпеки, протипожежних правил.

Керівник виробничої практики від підприємства – бази практики:

- несе особисту відповідальність за проведення виробничої практики;
- організовує виробничу практику згідно з програмою виробничої практики;
- забезпечує проведення інструктажу з охорони праці та техніки безпеки;
- визначає місця виробничої практики, забезпечує найбільшу ефективність її проходження; сприяє організації робочого місця здобувача-практиканта;
- проводить консультації, створює умови щодо виконання програми виробничої практики та отримання необхідних матеріалів для складання звіту;
- робить відмітки чи зауваження у щоденнику здобувача щодо виконання програмних завдань;
- по закінченню виробничої практики перевіряє звіт, дає рецензію на звіт та характеристику здобувача-практиканта, підписує їх і завіряє печаткою;
- повідомляє керівника практики від Університету про всі порушення проходження виробничої практики здобувачем.

7. ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Підсумковий контроль проходження практики – це захист звітів про практичну підготовку на кафедрі харчових технологій.

До захисту звітів допускаються здобувачі, які повністю виконали програму практики, представили звіт відповідно до вимог щодо змісту та оформлення, при наявності позитивної рецензії керівника від підприємства – бази виробничої практики і відгуку керівника практики.

Захист звітів відбувається у формі співбесіди і може супроводжуватися презентацією його результатів. Комісія із захисту звітів призначається завідувачем кафедри харчових технологій і складається не менше, ніж з двох викладачів (заступник завідувача кафедри з практичної підготовки, керівник практики). Підсумки результатів практики здобувача визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується у Львівському торговельно-економічному університеті.

Захист звітів здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП “Харчові технології” зі спеціальності 181 “Харчові технології” відбувається після завершення практики.

За результатами проходження практики та захисту індивідуального завдання здобувачу виставляються кількість балів ECTS та оцінка за національною шкалою. Результати заносяться в залікову відомість, проставляються в заліковій книзі та індивідуальному плані здобувача.

Інформація про хід практики та її підсумки обговорюються на засіданні кафедри, а її загальні підсумки розглядаються на Вченій раді факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування.

Здобувачу, який не виконав програми практики з поважних причин, може бути надано право проходження практики повторно при виконанні визначених умов.

Здобувачі, які не виконали програму практики без поважної причини

або ті, які отримали негативну рецензію керівника виробничої практики від підприємства, або незадовільну оцінку при захисті звіту, вважаються таким, що не виконали індивідуального освітнього плану та відраховується з числа здобувачів.

Критерії оцінювання результатів практики

Оцінка за проходження практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду змісту звіту за результатами проходження практики та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які належать до програми практики.

Підсумкова оцінка знань, умінь та навичок здобувача, набутих на практиці, оцінюється за 100-бальною шкалою з наступним переведенням її у чотирибальну оцінку (табл. 12).

Таблиця 12

Критерії оцінювання результатів практичної підготовки

№ з/п	Вид контролю	Бали
1	Виконання завдань виробничої практики	50
2	Оформлення звіту (правильність та якість)	10
3	Виступ з доповіддю на захисті	20
4	Відповіді на запитання	20
Всього		100

Переведення балів підсумкової оцінки у традиційну чотирибальну здійснюють так (табл. 13):

Таблиця 13

Шкала оцінювання

Оцінка за бальною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Добре
74-81	C	
64-73	D	Задовільно
60-63	E	
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним проходженням

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Аніловська Г. Я. Університетська освіта: навч. посібник / Г. Я. Аніловська, Н. С. Марушко, Л. М. Томаневич. – Львів: “Магнолія-2006”, 2010. – 375 с.
2. Ніколаєнко С. М. Освіта в інноваційному просторі суспільства: посібник / С. М. Ніколаєнко. – К.: Знання, 2006. – 207 с.
3. Товканець Г. В. Університетська освіта: навчально-методичний посібник / Г. В. Товканець. – К.: Кондор, 2015. – 185 с.
4. Товканець Г. В. Університетська освіта: навч.-метод. посібник / Г. В. Товканець; М-во освіти і науки України, Мукачів. держ. ун-т. – К.: Кондор, 2011. – 185 с.
5. Теорія та практика змішаного навчання: монографія / В. М. Кухаренко, С. М. Березенська, К. Л. Бугайчук, Н. Ю. Олійник, Т. О. Олійник, О. В. Рибалко, Н. Г. Сиротенко, А. Л. Столяревська; за ред. В. М. Кухаренка – Харків: “Міськдрук”, НТУ “ХП”, 2016. – 284 с.
6. Пасмор Н. П. Бібліотечно-інформаційне забезпечення самостійної роботи студентів / Н. П. Пасмор. – Київ: Кондор, 2007 – 112 с.
7. Каюмова О. Участь органів студентського самоврядування та їх об’єднань у формуванні та реалізації освітньої та молодіжної політики / О. Каюмова, Т. Яцків, Я. Хауляк. – Львів: Юриспруденція, 2008. – 176 с.
8. Домарецький В. А. Технологія харчових продуктів: підручник / В. А. Домарецький, М. В. Остапчук, А. І. Українець – К.: НУХТ, 2003. – 572 с.
9. Плахотін В. Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв / В. Я. Плахотін, І. С. Тюрікова, Г. П. Хомич – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 640 с.
10. Товажнянський Л. Л. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах: підручник / Л. Л. Товажнянський, С. І. Бухкало, П. О. Капустенко. – К.: Центр Учбової літератури, 2011. – 832 с.
11. Остапчук М. В. Система технологій (за видами діяльності): навчальний посібник / М. В. Остапчук, А. І. Рибак. – К.: ЦУЛ, 2003. – 888 с.
12. Ростовський В. С. Системи технологій харчових виробництв: навчальний посібник / В. С. Ростовський, А. В. Колісник. – К.: Кондор, 2008. – 256.
13. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.
14. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства / В. В. Архіпов [3-є видання]. – К.: Центр навчальної літератури, 2020. – 280 с.
15. Мостова Л. Н. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник / Л. Н. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Київ: Світ Книг, 2017. – 657 с.
16. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб. / Л. М. Яцун, О. В. Новікова, Л. Д. Льовшина та ін.; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Вид. 2-е, стер. – Харків: Світ Книг, 2019. – 486 с.

17. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб. / Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова та ін. – Харків: Світ Книг, 2018. – 288 с.
18. Павлюченко О. С. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. / О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ: НУХТ, 2017. – 227 с.
19. Інсайти для освіти: моделювання взаємозв'язку наукових досліджень і освітніх практик в умовах трансформації українського суспільства: монографія [укладачі: В. В. Зелюк, С. Ф. Клепко, Т. А. Устименко]. – Полтава: ПОШПО, 2020. – 288 с.
20. Корольов Д. К. Психологічна оцінка персоналу: навчальний посібник / Д. К. Корольов. – Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2019. – 160 с.
21. Цимбалюк С. О. Оцінювання персоналу: навчальний посібник / С. О. Цимбалюк, О. М. Білик. – К.: КНЕУ, 2021. – 311 с.
22. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: підручник / Т. Л. Мостенська та ін. Київ: Кондор, 2020. – 723 с.
23. Інноваційний розвиток підприємства: навчальний посібник / За ред. П. П. Микитюка. – Тернопіль: ПП “Принтер Інформ”, 2015. – 224 с.
24. Харчишина О. В. Формування організаційної культури в системі менеджменту підприємств харчової промисловості: монографія / О. В. Харчишина. – Житомир: Вид-во Житомирського державного університету ім. І. Франка, 2011. – 289 с.
25. Гуторова О. О. Менеджмент організації: навч. посіб. / О. О. Гуторова. – Х.: Харк. нац. аграр. ун-т. – Х.: ХНАУ, 2017. – 267 с.
26. Менеджмент: підручник / С. Ю. Бірюченко, К. О. Бужимська, І. В. Бурачек та ін.; під заг. ред. Т.П. Остапчук. – Житомир: Державний університет “Житомирська політехніка”. – Житомир: Вид-во “Рута”, 2021. – 856 с.
27. Економіка підприємства: підручник / Л. В. Фролова, О. Є. Бавико, О. І. Васильців, Н. Г. Міценко та ін.; за ред. д.е.н., проф. Л. В. Фролової. – Одеса: Бондаренко М. О., 2020. – 708 с.
28. Куцик В. І. Економіка і управління підприємствами у схемах і таблицях / В. І. Куцик, О. І. Кліпкова // Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. – 316 с.
29. Економіка підприємства: підручник / під заг. ред. д.е.н. проф. Ковальської Л. Л. та проф. Кривов'язюка І. В. – К.: Видавничий дім “Кондор”, 2020. – 620 с.
30. Сирохман І. В. Управління якістю: навчальний посібник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова, О. Я. Давидович, М.-М. В. Калимон. – Львів: “Растр-7”, 2015. – 428 с.
31. Черевко О. І. Методи контролю якості харчової продукції: навч. посіб. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова – Суми: Університетська книга, 2019. – 512 с.
32. Мікробіологія харчових виробництв: навч. посіб. / Л. В. Капрельянц та ін. – Херсон: ФОП Грінь Д. С., 2016. – 478 с.

33. Грегірчак Н. М. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР / Н. М. Грегірчак, С. М. Тетеріна, Т. М. Нечипор. – Київ: НУХТ, 2018. – 247 с.
34. Войналович О. В. Охорона праці в галузі (харчові технології): підручник / О. В. Войналович, Є. І. Марчишина. – К.: Центр учбової літератури, 2023. – 582 с.
35. Управління безпекою життєдіяльності та охороною праці: навчальний посібник / М. В. Бужанська, В. О. Василечко. – Львів : Растр-7, 2020. – 204 с.
36. Запорожець О. І. Основи охорони праці: підручник – 2-ге видання / О. І. Запорожець – К.: Центр навчальної літератури, 2019. – 264 с.
37. Грибан В. Г. Охорона праці / В. Г. Грибан, О. В. Негодченко. – К.: Центр учбової літератури, 2021. – 280 с.
38. Катренко Л. А. Охорона праці. Курс лекцій. Практикум / Л. А. Катренко, Ю. В. Кіт, І. П. Пістун. – Суми: ТОВ “ВТД “Університетська книга”, 2023 – 540 с.
39. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2-ге видання: навч. посіб. / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. – К.: Центр учбової літератури; Фірма “Інкос”, 2008. – 384 с.
40. Джурик Н. Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства: навч. посіб./ Н. Р. Джурик. – Львів : Видавництво Львівської комерційної академії, 2008. – 396 с.
41. Дорохіна М. О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посіб. / М. О. Дорохіна, Т. В. Капліна. – К.: Кондор, 2010. – 280 с.
42. Доцяк В. С. Українська кухня: технологія приготування страв / В. С. Доцяк. – Львів: Видавництво “Оріяна-нова”, 1998. – 560 с.
43. Корягіна М. Ф. Технологія продукції громадського харчування: навч. посіб. / М. Ф. Корягіна, А. І. Юліна, Т. Ф. Петренко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 132 с.
44. Оболкіна В. І. Борошняні кондитерські вироби: технологія та устаткування: навч. посіб. / В. І. Оболкіна, С. Д. Дудко, Є. Б. Сидорченко, Ю. Г. Кожанов. – К.: Фірма “ІНКІС”, 2021. – 350 с.
45. Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів: навч.-прак. посіб. / О. В. Павлов. – Видання перероблене і доповнене. – К.: ПрофКнига, 2018. – 336 с.
46. Ростовський В. С. Збірник рецептур: навч. посіб. / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. – К.: Центр навчальної літератури, 2010. – 324 с.
47. Шалимінов О. В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко, А. А. Рачковський. – Київ: А.С.К., 2000. – 848 с.
48. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навчальний посібник / Г. І. Шумило. – К.: Кондор, 2008. – 506 с.

49. Ростовський В. С. Теоретичні основи технологій громадського харчування: навчальний посібник / В. С. Ростовський. – К.: Кондор, 2006. – 200 с.

50. Смирнитська М. Б. Охорона праці в галузі. Ресторанне господарство і торгівля: навч. посібник / М. Б. Смирнитська, Р. М. Тріщ. – Х.: Українська інженерно-педагогічна академія, 2019. – 362 с.

51. Заплетніков І. М. Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв: навч. посіб. для студ. ВНЗ. / І. М. Заплетніков, В. Г. Мирончук, В. М. Кудрявцев. – К.: ЦУЛ, 2012. – 344 с.

52. Теплове обладнання підприємств харчування: підручник / В. О. Дорохін, Н. В. Герман, О. П. Шеляков. – Полтава: РВВПУСКУ, 2004. – 583 с.

53. Конвісер І. О. Холодильна технологія харчових продуктів: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Т. Б. Паригіна. – К.: КНТЕУ, 2001. – 242 с.

54. Кравченко В. С. Інженерне обладнання будівель: підручник / В. С. Кравченко, Л. А. Саблій, В. І. Давидчук, Н. В. Кравченко. – К.: “Видавничий дім “Професіонал”, 2008 – 480 с.

55. Конвісер І. О. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор’єв. – К.: КНТЕУ, 2005. – 556 с.

56. Мазаракі А. А. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко та ін. – К.: КНТЕУ, 2013. – 640 с.

57. Доценко В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня – Київ: Кондор-Видавництво, 2016. – 636 с.

58. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс та ін.; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ; Світ Книг, 2019. – 246 с.

59. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / уклад.: Т. В. Кравченко, Н. М. Попова. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. – 273 с.

60. Чинні нормативні документи на продукти харчування.

Інформаційні ресурси в Інтернеті

61. Закон України “Про вищу освіту” [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>.

62. <https://www.mon.gov.ua/>

63. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 “Харчові технології” галузі знань 18 “Виробництво та технології” для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mon.gov.ua/storage/app/uploads/public/5bc/db8/5b2/5bcdb85b2aa34771901890.pdf>.

64. <https://www.lute.lviv.ua/>

65. <https://fakultet.site/>

66. Положення про використання технологій дистанційного навчання в освітньому процесі Львівського торговельно-економічного університету. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/Academy/Docs/Polozhenija_New/Polog_Vukor_texnol_dustan_navchannia.PDF.

67. Положення про порядок оцінювання знань і умінь здобувачів вищої освіти у Львівському торговельно-економічному університеті. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/Academy/Docs/Polozhenija_New/Polog_Poriadok_ocin_znan.PDF.

68. Положення про навчання за індивідуальним навчальним графіком у Львівському торговельно-економічному університеті. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/Academy/Docs/Polozhenija_New/Polog_Navchannia_za_induvid_grafikom.PDF.

69. Положення про організацію і проведення практики здобувачів вищої освіти Львівського торговельно-економічного університету. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/Academy/Docs/Polozhenija_New/Polog_Practik.PDF.

70. Положення про організацію освітнього процесу у Львівському торговельно-економічному університеті. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/Academy/Docs/Polozhenija_New/Polog_Osvitniy_Proces.PDF.

71. Положення про організацію самостійної роботи здобувачів вищої освіти у Львівському торговельно-економічному університеті. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/Academy/Docs/Polozhenija_New/Organizacij_u_samos._roboti.pdf.

72. Положення про бібліотеку Львівського торговельно-економічного університету. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/Academy/Docs/Polozheniya/Polozhennya_Biblioteka.pdf.

73. Положення про студентське самоврядування Львівського торговельно-економічного університету. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.lute.lviv.ua/fileadmin/www.lac.lviv.ua/data/pidrozdily/Stud_SamoUryad/Polozhennya_StudSamoUryad.pdf.

74. Національний класифікатор України “Класифікатор професій”. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.me.gov.ua/Profession/List?lang=uk-UA&id=d4162ef8-2771-4ac5-99ef-1d4b6f5336af&tag=KlasifikatorProfesii-Poshuk>.

75. Пошукові системи. Режим доступу: www.refine.org.ua; www.ukr.net; www.google.com.ua.

76. <http://library.if.ua/book/145/9631.html> <http://pidruchniki.com.ua>.

77. Електронна бібліотека Львівського торговельно-економічного університету. Електронний режим доступу: <http://lib.lac.lviv.ua/lib/>.

78. Бібліотека ЛТЕУ. Електронний режим доступу: <http://lib.lac.lviv.ua/>.

79. ВЕБ центр ЛТЕУ. Електронний режим доступу: <http://virt.lac.lviv.ua/>.