

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Херсонський державний аграрно-економічний університет
Агрономічний факультет кафедра землеробства

ЗАТВЕРДЖУЮ

декан агрономічного факультету



Мринський І.М.

«28» 08.2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА

виробничої (технологічної) практики

для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти
освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Аграрне виробництво,
переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»
зі спеціальності А5 Професійна освіта (Аграрне виробництво,
переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)»



Херсон – Кропивницький – 2025

УДК 378.147:63

Робоча програма виробничої (технологічної) практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» зі спеціальності А5 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)

Укладачі: Завідувач кафедри землеробства д-р с-г. н., професор Аверчев О.В.;
PhD, доцент кафедри землеробства Нікітенко М.П.

Робочу програму розглянуто на засіданні кафедри соціальних та поведінкових наук Протокол № 1 від 28 серпня 2025 р.

ПОГОДЖЕНО: Гарант ОП, к.пед.н., доцент кафедри соціальних та поведінкових наук Чепок Р.В.

СХВАЛЕНО:

Методичною комісією факультету Протокол № 1 від 28 серпня 2025 р.
Вченою радою факультету Протокол № 1 від 28 серпня 2025 р.

Робоча програма виробничої (технологічної) практики призначена для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» зі спеціальності А5 «Професійна освіта».

Програма визначає мету, завдання, зміст, організацію та порядок проходження виробничої (технологічної) практики, вимоги до результатів практичного навчання, звітності та оцінювання. Практика спрямована на набуття практичного досвіду у сфері аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ЗМІСТ

	Стор.
Анотація	4
1. Загальні положення проведення виробничої (технологічної) практики	4
2. Основні завдання практики	5
3. Компетентності, які формуються під час практики	6
4. Організація та зміст практики	8
5. Обов'язки здобувачів освіти	10
6. Обов'язки керівника практики від ЗВО	11
7. Обов'язки керівника практики від бази практики	12
8. Звітна документація	13
9. Форми, методи контролю та підведення підсумків практики	14
10. Інформаційне та методичне забезпечення практики	16

АНОТАЦІЯ

Робоча програма виробничої (технологічної) практики розроблена для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» зі спеціальності А5 «Професійна освіта».

Програма спрямована на формування та розвиток практичних умінь і навичок застосування професійних знань у сфері аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій. Під час практики здобувачі ознайомлюються з організацією виробничих процесів, технологічними операціями, обладнанням, вимогами до якості сировини та готової продукції, а також із вимогами охорони праці, виробничої санітарії та безпеки.

Зміст практики передбачає безпосереднє ознайомлення з виробничим середовищем, виконання індивідуальних завдань, аналіз технологічних процесів та набуття досвіду професійної діяльності. Програма забезпечує практичне закріплення теоретичних знань і сприяє формуванню компетентностей та досягненню програмних результатів навчання, передбачених освітньо-професійною програмою.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ ПРОВЕДЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ (ТЕХНОЛОГІЧНОЇ) ПРАКТИКИ

Виробнича (технологічна) практика є складовою практичної підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)» зі спеціальності А5 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології).

Практика проводиться з метою набуття здобувачами практичного досвіду професійної діяльності та формування здатності застосовувати теоретичні знання під час виконання виробничих завдань у сфері аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

Виробнича (технологічна) практика передбачає ознайомлення з діяльністю підприємств, установ та організацій відповідного профілю, особливостями організації виробничих процесів, технологічними операціями, обладнанням, вимогами до сировини та готової продукції, а також нормативними вимогами щодо якості, безпеки, охорони праці та виробничої санітарії.

Практика проводиться на базах практики, які відповідають змісту та завданням освітньо-професійної програми і забезпечують належні умови для виконання програми практики. Базами практики можуть бути підприємства аграрного профілю, переробні підприємства, підприємства харчової промисловості, лабораторії, установи та організації, діяльність яких відповідає напряду підготовки здобувачів.

Організація та проведення практики здійснюються відповідно до освітньо-професійної програми, навчального плану, цієї робочої програми та нормативних документів закладу вищої освіти.

Тривалість і терміни проведення виробничої (технологічної) практики визначаються навчальним планом та графіком освітнього процесу. Загальний обсяг практики становить 6 кредитів ЄКТС (180 годин).

Під час проходження практики здобувачі виконують завдання, передбачені програмою практики та індивідуальним завданням, дотримуються правил внутрішнього трудового розпорядку, вимог охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та інших установлених на базі практики вимог.

Результати проходження практики оформлюються відповідно до встановлених вимог та подаються для оцінювання у визначені строки. Підсумковий контроль здійснюється у формі диференційованого заліку відповідно до порядку, встановленого закладом вищої освіти.

2. ОСНОВНІ ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Основними завданнями виробничої (технологічної) практики є:

- ознайомитися з діяльністю підприємства та загальною організацією виробничих процесів у сфері переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій;
- одержати уявлення про основні етапи технологічних процесів та їх послідовність;
- зрозуміти особливості використання технологічного обладнання та умови його застосування у виробничому середовищі;
- одержати уявлення про вимоги до якості сировини та готової продукції;
- ознайомитися з правилами безпечної роботи, санітарно-гігієнічними нормами та вимогами охорони праці;
- зрозуміти особливості організації робочого середовища та відповідальності персоналу;

- набути практичного досвіду виконання виробничих завдань відповідно до технологічних вимог;
- ознайомитися з технологічною, виробничою та нормативною документацією, що використовується на підприємстві;
- набути навичок спостереження за перебігом технологічних процесів, фіксації отриманих результатів та їх первинного аналізу;
- виконати індивідуальне завдання та узагальнити результати проходження практики.

3. КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ФОРМУЮТЬСЯ ПІД ЧАС ПРАКТИКИ

Програма наскрізної практики включає **загальні компетентності (ключові навички)**, якими повинен володіти випускник другого циклу.

Загальні компетентності:

ЗК 01. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 02. Здатність до пошуку, оброблення й аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 03. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).

ЗК 04. Здатність працювати в міжнародному контексті.

ЗК 05. Здатність мотивувати людей та рухатися до спільної мети.

ЗК 06. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК 07. Здатність до міжособистісної взаємодії.

ЗК08. Володіння державною та іноземними мовами для професійної комунікації, зокрема у навчальних і виробничих процесах аграрної освіти.

ЗК09. Здатність до безперервного професійного розвитку та адаптації до інноваційних змін у сфері аграрного виробництва, переробки продукції та харчових технологій.

Спеціальні (фахові предметні) компетентності:

СК 01. Здатність застосовувати і розробляти нові підходи до вирішення задач дослідницького та/або інноваційного характеру і проблем професійної освіти.

СК 02. Здатність враховувати різноманітність студентів при плануванні і реалізації освітнього процесу в професійній освіті.

СК 03. Здатність застосовувати і створювати нові освітні інструменти і технології й інтегрувати їх в освітнє середовище професійної освіти.

СК 04. Здатність аналізувати, прогнозувати, критично осмислювати проблеми у професійній освіті, приймати ефективні рішення щодо їх розв'язання.

СК 05. Здатність розробляти і реалізовувати проєкти у професійній освіті, у тому числі міждисциплінарні, здійснювати їх інформаційне, методичне, матеріальне, фінансове та кадрове забезпечення.

СК 06. Здатність управляти стратегічним розвитком команди в процесі здійснення професійної діяльності.

СК 07. Навички консультування у сфері професійної освіти.

СК 08. Здатність використовувати сучасні знання та навички в сфері аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технології з урахуванням світових трендів та сталого розвитку.

СК 09. Уміння ефективно застосовувати принципи сталого розвитку, екологічної безпеки та соціальної відповідальності у аграрному виробництві і професійній освіті.

СК 10. Здатність до цифрової трансформації аграрного виробництва та освіти.

СК 11. Здатність застосовувати інноваційні технології харчових виробництв, забезпечувати якість і безпеку продукції під час її виробництва і реалізації.

Програмні результати навчання:

РН 01. Знати на рівні новітніх досягнень основні концепції сталого розвитку суспільства, освіти і методології наукового пізнання у сфері професійної освіти.

РН 02. Ефективно використовувати сучасні цифрові інструменти, інформаційні технології та ресурси у професійній, інноваційній та/або дослідницькій діяльності.

РН 03. Ефективно формувати комунікаційну стратегію, здійснювати ділову комунікацію і доносити зрозуміло і недвозначно свої думки та аргументи до фахівців та широкого загалу, вести професійну дискусію.

РН 04. Вільно спілкуватися державною та іноземною мовами усно і письмово для обговорення і презентації результатів професійної діяльності, досліджень та проєктів.

РН 05. Обирати оптимальну стратегію колективної діяльності, міжособистісного спілкування та взаємодії для реалізації комплексних проєктів у професійній освіті та міждисциплінарних проєктів з урахуванням етичних, правових, соціальних та економічних аспектів.

РН 06. Організовувати освітній процес у сфері професійної освіти на основі людиноцентрованого підходу та сучасних досягнень педагогіки і психології, керувати пізнавальною діяльністю, здійснювати ефективне та об'єктивне оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.

РН 07. Створювати освітнє середовище професійної освіти, що є сприятливим для здобувачів освіти і забезпечує досягнення визначених результатів навчання.

РН 08. Здійснювати у науковій та професійній літературі, базах даних, інших джерелах пошук необхідної інформації з професійної освіти і дотичних питань, систематизувати, аналізувати та оцінювати відповідну інформацію.

РН 09. Будувати і досліджувати моделі процесів у галузі професійної освіти.

РН 10. Здійснювати консультативну діяльність у сфері професійної освіти.

РН 11. Проектувати та впроваджувати сучасні харчові технології та засоби у сфері (галузі) аграрного виробництва сільськогосподарської продукції з урахуванням регіональних потреб.

РН 12. Застосовувати цифрові технології для планування, моніторингу та оптимізації аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

РН 13. Розробляти та впроваджувати у діяльність аграрних і харчових виробництв ефективні технології та обладнання з урахуванням сучасних тенденцій розвитку агрономії, харчових технологій і переробки сільськогосподарської продукції.

4. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ЗМІСТ ПРАКТИКИ

4.1. Організація проведення практики

Виробнича (технологічна) практика проводиться на базах практики, визначених відповідно до укладених університетом договорів про співпрацю, меморандумів та інших документів, що регламентують співпрацю з відповідними установами, підприємствами та організаціями. Перелік баз практики може оновлюватися та доповнюватися відповідно до чинних документів про співпрацю.

Організацію та загальне керівництво практикою забезпечує кафедра землеробства, зокрема завідувач кафедри, професор, доктор сільськогосподарських наук Аверчев О. В., та керівники практики, визначені в установленому порядку.

Перед початком практики здобувачі ознайомлюються з програмою практики, індивідуальним завданням та необхідною документацією. Перед початком практичної підготовки проводиться обов'язковий інструктаж з охорони праці, безпеки життєдіяльності та безпечного виконання робіт. Під час практики здобувачі дотримуються встановленого режиму роботи бази практики, правил внутрішнього трудового розпорядку та вимог охорони праці.

Під час проходження практики здобувачі готують звітні матеріали (див. розділ 8. Звітна документація, цієї програми). Підсумки проходження практики розглядаються після її завершення на засіданні кафедри відповідно до встановленого порядку.

4.2. Зміст практики

Зміст виробничої (технологічної) практики визначається специфікою діяльності бази практики та передбачає залучення здобувачів до ознайомлення з реальними умовами функціонування виробництва, технологічними процесами, обладнанням і організацією виробничої діяльності.

Під час практики здобувачі послідовно вивчають виробниче середовище підприємства, його основні технологічні та організаційні складові, взаємозв'язок окремих операцій у межах виробничого процесу, особливості роботи персоналу та використання відповідного технологічного обладнання. Особлива увага приділяється умовам здійснення технологічних операцій, дотриманню встановлених технологічних параметрів та вимог до організації робочих місць.

Важливою складовою практики є ознайомлення з підходами до контролю якості сировини, проміжної та готової продукції, веденням технологічної та виробничої документації, а також із вимогами безпечного виконання робіт, виробничої санітарії та охорони праці.

У процесі практики здобувачі здійснюють спостереження за виробничими процесами, фіксують отриману інформацію, співвідносять практичні умови виробництва з теоретичними положеннями, визначають особливості та проблемні аспекти організації технологічних процесів. Зібрані під час практики матеріали використовуються для виконання індивідуальних завдань, підготовки звітної документації та формулювання обґрунтованих висновків за результатами практичної підготовки.

4.3. Індивідуальні завдання

Під час проходження виробничої (технологічної) практики здобувач виконує індивідуальне завдання, яке обирається з урахуванням специфіки діяльності бази практики, особливостей виробничих процесів та можливості отримання необхідної інформації.

1. Аналіз виробничого процесу

Обрати один із технологічних процесів (наприклад, пастеризація, пакування, очищення) та охарактеризувати його: навести схему процесу, основні технологічні параметри, вимоги до якості сировини, типові недоліки та способи їх усунення.

2. Оцінювання ефективності обладнання

Обрати одиницю технологічного обладнання, охарактеризувати принцип її роботи, основні технічні характеристики та продуктивність, оцінити відповідність умовам безпечної експлуатації та визначити можливі напрями модернізації.

3. Розроблення алгоритму контролю якості

Розробити алгоритм або чек-лист контролю якості із зазначенням критичних точок контролю, показників якості, відповідальних осіб та періодичності здійснення контролю.

4. Аналіз виробничої логістики

Проаналізувати рух сировини та продукції від моменту її надходження на підприємство до отримання готової продукції, представити відповідну схему та запропонувати можливі напрями оптимізації виробничої логістики.

4.4. Орієнтовний розподіл часу практики

Виробнича (технологічна) практика має обсяг **6 кредитів ЄКТС (180 годин)**, які становлять повний обсяг часу, відведеного на практичну підготовку здобувачів у відповідний період. Розподіл часу за основними видами діяльності має орієнтовний характер і може уточнюватися з урахуванням специфіки бази практики та змісту виконуваних робіт.

№	Вид діяльності	Кількість годин
1	Ознайомлення з базою практики, організацією виробництва та правилами внутрішнього трудового розпорядку	10
2	Ознайомлення з технологічними процесами та їх практичне вивчення	45
3	Ознайомлення з технологічним обладнанням та умовами його експлуатації	30
4	Вивчення вимог до якості сировини, проміжної та готової продукції	20
5	Ознайомлення з технологічною, виробничою та нормативною документацією	15
6	Виконання індивідуального завдання	30
7	Самостійна робота, систематизація матеріалів та підготовка звіту	25
8	Підготовка до підсумкового контролю та захист результатів практики	5
Разом		180

5. ОБОВ'ЯЗКИ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ

Здобувачі вищої освіти – практиканти зобов'язані:

- до початку практики одержати від керівника практики від ЗВО консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;
- своєчасно прибути на базу практики;
- у повному обсязі виконати всі завдання програми практики;
- скласти індивідуальний план проходження практики і затвердити у групового керівника;
- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
- своєчасно підготувати всі необхідні документи і скласти запис з практики.

6. ОBOB'ЯЗКИ КЕРІВНИКА ПРАКТИКИ ВІД ЗВО

Груповий керівник практики від кафедри:

- з'ясовує готовність баз практики студентів і подає за місяць до початку практики свої пропозиції;
- забезпечує проведення всіх організаційних заходів перед виходом здобувачів вищої освіти на практику: настановчої конференції, де знайомить студентів з порядком проходження практики та технікою безпеки; надає здобувачам освіти необхідні документи (програму, щоденник, направлення, журнал обліку роботи, відомості для виставлення запису з практики, індивідуальне завдання, методичні рекомендації);
- ознайомлює здобувачів освіти з системою звітності;
- у тісному контакті з керівником від бази практики забезпечує високу якість проходження практики відповідно до програми;
- проводить інструктаж здобувачів освіти, забезпечує їх необхідною допоміжною методичною документацією та рекомендаційним списком літератури;
- проводить настановчу конференцію на базі практики разом із керівництвом від бази практики; закріплює здобувачів освіти за відповідними видами діяльності;
- надає методичні рекомендації щодо складання індивідуальних календарних планів практики здобувачів освіти і затверджує їх після погодження з керівником від бази практики;
- знайомить керівників від бази практики з програмою практики й обов'язками, які покладаються на них;
- забезпечує постійне керівництво та контроль за виконанням індивідуального плану кожним здобувачем освіти і надає необхідну допомогу;
- надає консультації здобувачам освіти щодо виконання індивідуальних завдань;

- організує методичну допомогу керівникам практики від бази практики;
- двічі на тиждень інформує завідувача кафедри про хід практики, вирішує з ними поточні питання;
- контролює виконання здобувачами освіти правил внутрішнього трудового розпорядку, веде або організовує ведення обліку відвідуваннями здобувачами освіти бази практики;
- підводить підсумки практики, оцінює роботу кожного здобувача освіти та звітує на кафедрі про підсумки проведеної практики;
- у складі комісії приймає залік із практики.

7. ОBOB'ЯЗКИ КЕРІВНИКА ПРАКТИКИ ВІД БАЗИ ПРАКТИКИ

Керівник практики від бази практики:

- створює необхідні умови для виконання здобувачами освіти програми практики, не дозволяє залучення студентів до роботи, що не відповідає програмі практики;
- надає здобувачам освіти у відповідності до програми місця практики, що забезпечують найбільшу ефективність проходження практики;
- забезпечує необхідні умови для отримання здобувачами освіти під час проходження практики знань за спеціальністю, а саме: організація освітнього процесу у закладі освіти, складання необхідної навчально-методичної документації, наукова організація праці, організація науково-дослідних робіт тощо;
- дотримується календарних графіків проходження практики здобувачами освіти;
- надає студентам-практикантам можливість користуватися літературою та іншою документацією, що є у наявності на базі практики; допомагає їм у підборі матеріалів для наукових і дипломних робіт;
- проводить обов'язкові інструктажі з охорони праці і техніки безпеки з оформленням відповідної документації;
- контролює дотримання практикантами виробничої дисципліни; забезпечує облік відвідування практики здобувачами освіти. Про всі порушення трудової дисципліни, внутрішнього розпорядку та про інші порушення повідомляє заклад вищої освіти;
- здійснює облік та оцінює роботу, яку виконав кожен здобувач освіти; контролює підготовку здобувачів освіти звітів з практики і після закінчення практики складає на кожного студента письмову виробничу характеристику,

що містить дані про виконання програми практики і індивідуальних завдань, про відношення здобувачів освіти до роботи і про участь у громадському житті; на запрошення кафедри бере участь у підсумковій конференції.

8. ЗВІТНА ДОКУМЕНТАЦІЯ

Звіт з виробничої (технологічної) практики складається з:

1. Титульна сторінка: назва закладу освіти; назва бази практики; тема звіту; ПІБ здобувача освіти, спеціальність, курс, група; ПІБ керівників практики (від університету та від підприємства); рік виконання.

2. Вихідні дані про проходження практики: терміни початку і закінчення практики; підпис керівника від підприємства та печатка; підпис групового керівника від університету; коротка інформація про базу практики (назва, профіль діяльності, структура).

3. Перелік і коротка характеристика виконуваних робіт: опис видів робіт, виконаних протягом практики; стислий виклад змісту кожного виду діяльності; відображення, з чим здобувач ознайомився, щодо чого одержав уявлення, які особливості роботи та виробничого середовища були помічені.

4. Одержані уявлення про організацію виробничих процесів: загальна організація діяльності підприємства; структурування основних виробничих процесів; послідовність технологічних етапів переробки сільськогосподарської продукції та застосування харчових технологій.

5. Зрозумілі особливості технологічного обладнання та його використання: характеристика обладнання, яке застосовується на підприємстві; умови та правила його експлуатації; роль обладнання у забезпеченні технологічних процесів.

6. Аналіз вимог до якості сировини та готової продукції: основні вимоги стандартів і технологічних регламентів; особливості контролю якості на різних етапах виробництва.

7. Одержані уявлення про правила безпечної роботи та санітарно-гігієнічні вимоги: дотримання норм охорони праці; санітарні правила та вимоги до виробничих приміщень; заходи безпеки у процесі роботи.

8. Аналіз виконаних робіт: характеристика виконаних завдань; порівняння теоретичних знань і практичного досвіду; виявлені особливості організації технологічного процесу; ефективність робочого середовища.

9. Власні висновки та пропозиції: оцінка ефективності організації праці; можливі напрями вдосконалення виробничих процесів; особисті результати та професійні здобутки.

10. Додатки (за наявності): фото матеріали; схеми, таблиці, зразки документації; інші матеріали, які підтверджують зміст проходження практики.

9. ФОРМИ, МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ПІДВЕДЕННЯ ПІДСУМКІВ ПРАКТИКИ

Контроль за проходженням виробничої (технологічної) практики здійснюється протягом усього періоду її проходження та включає поточний і підсумковий контроль.

Поточний контроль здійснюється керівником практики від кафедри та керівником практики від бази практики відповідно до визначених повноважень. Поточний контроль передбачає спостереження за роботою здобувача, перевірку виконання передбачених програмою завдань, контроль ведення щоденника практики, дотримання вимог охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та трудової дисципліни. У процесі поточного контролю перевіряється повнота і якість виконання здобувачем завдань практики, його участь у роботі на базі практики, виконання індивідуального завдання та своєчасність підготовки звітних матеріалів.

Основними методами поточного контролю є спостереження, перевірка виконання практичних завдань, перевірка звіту практики, аналіз зібраних матеріалів, консультації та співбесіди з керівником практики.

Критерії оцінювання результатів практики

№	Критерій оцінювання	Максимальна кількість балів
1	Якість оформлення звітної документації (звіт, щоденник практики, додатки)	20
2	Змістовність та повнота виконання програми практики	20
3	Виконання індивідуального завдання	15
4	Обсяг та якість виконаних видів робіт, активність і залученість до роботи на базі практики	15
5	Якість представлення результатів практики	15
6	Усний захист результатів практики	10

7	Дотримання вимог охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та трудової дисципліни	5
Разом		100

Оцінювання здійснюється з урахуванням якості виконання здобувачем програми практики, повноти та змістовності звітних матеріалів, виконання індивідуального завдання, участі у виконанні передбачених програмою видів робіт, уміння представити результати практики та відповісти на запитання під час захисту, а також дотримання вимог безпеки та трудової дисципліни.

Підсумковий контроль проводиться в останні дні проходження практики на базі ХДАУ та здійснюється у формі заліку.

Залік з виробничої (технологічної) практики здобувачі вищої освіти складають комісії, призначеній ректором ХДАУ в установленому порядку.

Підсумковий контроль передбачає оцінювання результатів виконання програми практики, індивідуального завдання, якості підготовленої звітної документації та представлення результатів практики. Під час заліку здобувач представляє результати виконаної роботи та відповідає на запитання членів комісії.

Оцінювання результатів виробничої (технологічної) практики здійснюється за 100-бальною системою. Підсумкова кількість балів визначається за результатами поточного та підсумкового контролю з урахуванням якості виконання програми практики, звітної документації, індивідуального завдання, участі у виконанні передбачених програмою робіт та результатів захисту.

Сума набраних балів переводиться в оцінку за шкалою ECTS та за національною шкалою відповідно до таблиці:

Сума балів	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	відмінно
82–89	B	добре
74–81	C	добре
64–73	D	задовільно
60–63	E	задовільно
35–59	FX	незадовільно, з можливістю доопрацювання та повторного складання
0–34	F	незадовільно

Підсумкова оцінка за виробничу (технологічну) практику виставляється за результатами комплексного оцінювання зазначених показників.

10. ІНФОРМАЦІЙНЕ ТА МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРАКТИКИ

Методичне забезпечення

1. Положення про практику,
2. робоча програма практики,
3. методичні рекомендації.
4. Навчальні матеріали знаходяться на сайті кафедри.

Література основна

1. Бойко П. В. Технологія переробки сільськогосподарської продукції. – К.: 2019.
2. Вишневський О. Теоретичні основи сучасної української педагогіки. Посібник для студентів вищих навчальних закладів. - Дрогобич: Коло, 2020. - 326 с.
3. Волкова Н. П. Педагогіка : навчальний посібник / Н.П.Волкова. – К. : Академія, 2023. – 576 с
4. Волкова Н.П. Педагогіка: посібник для студентів вищих навчальних закладів / Н.П. Волкова. – К.: Вид «Академія». - 2008 – 576 с.
5. Гончарук Г. Агропродовольчі технології. – Львів: 2018.
6. Кодекс НАССР: стандарти і впровадження. – 2015.
7. Кравченко Н. Новітні харчові технології. – К.: 2020.
8. Кузьмінський А.І. Педагогіка [Текст] : підручник / А.І. Кузьмінський, В.Л. Омеляненко. – К. : Знання, 2007. – 447 с.
9. Кузьмінський А.І. Педагогіка: підручник / А.І. Кузьмінський, В.Л. Омеляненко. - К. : «Знання-Прес», 2013. - 418 с
10. Мойсеюк Н.Є. Педагогіка: навч. посібник / Н. Є. Мойсеюк. – К. : Граніна, 2021. – 608 с.
11. Сірант Н.П. Методичні рекомендації до проходження педагогічної практики: навчально-методичний посібник / Нелі Сірант. – Львів, 2013 – 116 с.
12. Фіцула М.М. Педагогіка: навчальний посібник для студентів вищих педагогічних закладів освіти / Михайло Миколайович Фіцула. – К. : Видавничий центр «Академія», 2023. – 544 с.
13. Червінська І.Б. Теоретико-методичні засади виховної роботи в початковій школі: навч.-метод. посіб. для студ. / Інна Червінська, Світлана Довбенко. – Івано-Франківськ : Вид-во Прикарпат. нац. ун-ту ім. В. Стефаника, 2012. – 515 с.

14. Ягупов В.В. Педагогіка : навч. посібник / В. В.Ягупов. – К. : Либідь, 2013. – 559 с.

Додаткова

1. Головка Л. П. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. – К.: Центр учбової літератури, 2017.
2. Грицай М. Контроль якості та безпечності харчових продуктів (НАССР). – Львів: 2019.
3. Закон України «Про освіту».
4. Кодекс Аліментаріус: Міжнародні стандарти харчової безпеки. – Рим: FAO/WHO, 2018.
5. Концепція громадянського виховання особистості в умовах розвитку Української державності // Педагогічна газета. – 2000. – №6 (72).
6. Кравченко Н. О. Новітні технології харчових виробництв. – К.: 2020.
7. Кузьмінський А.І. Педагогіка : завдання і ситуації [практикум] / А. Кузьмінський, Л. Вовк, В. Омеляненко. – К. : Знання-Прес, 2003. 429 с.
8. Лобачова Л. М. Харчові технології: переробка зернових культур. – Харків: 2021.
9. Мельник Т. С. Харчова мікробіологія та безпека продуктів. – Херсон: 2021.
10. Руденко О. М. Технологія м'ясних продуктів. – К.: 2022.
11. Семенюк Н. О. Технологія переробки молока та молочних продуктів. – Львів: 2018.

Електронні джерела

1. Фіцула М.М. Педагогіка: Навчальний посібник для студентів вищих педагогічних закладів освіти. [Електронний ресурс] / Михайло Миколайович Фіцула – Тернопіль: «Навчальна книга-Богдан», 1997. – 192 с. – Режим доступу www.socgum.mdpu.org.ua/prepodavateli/kuchina/Ficula_Pedagogica.pdf
2. Ягупов В.В. Педагогіка: Навч. посібник [Електронний ресурс] / В.В.Ягупов – К. : Либідь, 2002. – 560 с. // Онлайн бібліотека освітньої та наукової літератури. – Режим доступу http://eduknigi.com/ped_view.php?id=23