

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра соціальних і поведінкових наук

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан економічного факультету

Наталя КИРИЧЕНКО



від 28. 08. 2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА

виробничої (педагогічної) 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)

Робоча програма практичної підготовки здобувачів другого магістерського рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «**Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)**» спеціальності **А5 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)**. Херсон, Кропивницький, 2025. 10 с.

Розробники робочої програми: науковий ступінь, вчене звання, ПБ;
науковий ступінь, вчене звання, ПБ

Кандидат педагогічних наук, доцент Чепок Р.В

Робочу програму розглянуто на засіданні кафедри соціальних і поведінкових наук

Протокол № 1 від 28.08.2025 р.

Завідувач кафедри

(підпис)

Варнавська І.В.

(ПБ)

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОПП

(підпис)

Чепок Р.В

(ПБ)

СХВАЛЕНО:

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри соціальних і поведінкових наук

Протокол №1 від 28 серпня 2025 року

Схвалено методичною комісією факультету Протокол №1 від 28.08.2025 року

Схвалено на Вченій раді економічного факультету

Протокол №1 від 28.08.2026 року

Робоча програма
виробничої (педагогічної) практики
здобувачів вищої освіти другого магістерського рівня другого року
навчання

Спеціальність: А5 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)

Термін проведення: виробнича (педагогічна практика) здійснюється на першому курсі у 2 семестрі (6 кредитів 180 год.)

ВСТУП

Загальні положення проходження педагогічної практики

Виробнича (педагогічна) практика А5 Професійна освіта є одним із засобів успішної підготовки здобувачів вищої освіти до роботи викладачами у закладах освіти та інших професій за фахом визначених класифікатором професій. Практика проводиться в умовах максимально наближених до реальної професійної діяльності і стає початковою ланкою практичного засвоєння професії.

Особливі умови організації і проходження виробничої (педагогічної) практики.

Під час карантину та в період оголошення на території України воєнного стану бази практик, з якими укладено Договори про проведення практики, мають можливість організувати її з використанням дистанційних технологій, тобто здобувачі вищої освіти проходять практику дистанційно. Інакше здобувачі вищої освіти проходять практики Проходження практики в структурних підрозділах Університету, де укладання договорів не здійснюється, теж здійснюється дистанційно.

Дистанційна комунікація здійснюється за допомогою сучасних Internet - технологій.

Дистанційна форма проведення практики передбачає:

- настановчої (інструктаж) та підсумкової конференцій (захист звітів з практик) із здобувачами практик;
- інструктажу із здобувачами вищої освіти з безпеки життєдіяльності під час проходження практики;
- надання необхідних документів: робочих програм практик, щоденників практик, методичних матеріалів та рекомендацій щодо оформлення звітної документації, тощо, шляхом розміщення зазначених матеріалів у системі електронного листування;

- проведення on-line консультацій з виконання програм практик та оформлення звітної документації;
- підготовки відгуків за результатами проходження практик;
- перевірки та затвердження звітів в електронному вигляді;
- заповнення відомостей з практик після їх закінчення.

Здобувачі вищої освіти при дистанційному проходженні практик зобов'язані:

- до початку практик встановити контакт із своїми керівниками практики;
- своєчасно виходити на зв'язок з керівниками практик;
- узгодити графік виконання програми практик, оформлення звітної документації та щоденника практик;
- отримати щоденники практик, індивідуальне завдання, методичні матеріали та рекомендації щодо оформлення звітної документації;
- виходити дистанційно на on-line консультації із своїм керівником;
- заповнити щоденники практик, що відображає обсяг виконаних робіт;
- своєчасно повідомляти своїх керівників практик про технічні проблеми, пов'язані з виконанням програм практик;
- виконати всі завдання практики, своєчасно вийти на зв'язок у час проведення підсумкової конференції і дистанційно прозвітувати про результати проходження практики у присутності всіх членів комісії;
- після дистанційного проходження практик та захисту звіту при можливості надати керівнику практики звіт та щоденник у роздрукованому вигляді.

У випадку відсутності мережі Інтернет всі організаційні питання з проходження практики вирішуються з використанням інших засобів зв'язку.

Мета виробничої (педагогічної) практики – здобуття здобувачами вищої освіти навичок практичної діяльності та їх підготовка до виконання функцій вчителя-викладача, здатного розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми в галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій, що поєднують глибокі теоретичні знання з практичними навичками, володіють сучасними педагогічними технологіями, мають фахову підготовку педагогічного профілю та спроможні здійснювати творчу професійну і педагогічну діяльність у закладах освіти.

Завдання виробничої (педагогічної) практики:

- оволодіння сучасними методами та формами організації освітнього процесу у закладах II, III, IV рівнів акредитації; осмислення ролі педагога як носія загальнолюдських і національних цінностей; апробація набутих

компетентностей у фінансових установах з метою перевірки власних здібностей як конкурентоспроможних фахівців, здатних розв'язувати складні спеціалізовані завдання та практичні проблеми в галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій;

- поглиблення та закріплення теоретичних знань з педагогіки, психології, методики викладання економічних дисциплін та в галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій;

- формування професійних умінь і навичок організації освітнього процесу; потреби систематично вдосконалювати набуті компетентності та творчо їх використовувати в практичній діяльності;

- набуття необхідних навичок психолого-педагогічного дослідження та складання психолого-педагогічної характеристики на здобувача освіти;

- вивчення провідного досвіду організаційно-виховної та науково-дослідної роботи зі здобувачами освіти;

- опрацювання навчально-методичної документації закладу освіти та набуття практичного досвіду складання необхідних матеріалів;

- оволодіння комунікативними навичками спілкування зі здобувачами освіти та педагогами.

Здобувачі освіти під час практики набувають таких конкретних умінь та навичок:

- розробляти стратегію розвитку в галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій та діяльності з оптимальною мобілізацією фінансових, інвестиційних, матеріальних і трудових ресурсів;

- формувати ефективну організаційну структуру підприємства або спеціалізованого підрозділу, визначати функціональні обов'язки працівників із їх раціональним розподілом при оптимальній чисельності;

- оцінювати відповідність стратегій розвитку підприємств сучасним світогосподарським тенденціям;

- виявляти і враховувати об'єктивні прояви глобалізації, середовищні фактори прямого і непрямого впливу на економічну діяльність;

- використовувати оптимальні методи та інструменти уникнення (мінімізації) економічних ризиків;

- розробляти і реалізовувати на практиці конкретні методи, засоби та інструменти управління закладом освіти, які спрямовані на обмеження кризових процесів;

- розробляти і використовувати оптимальні методики аналізу та ефективності функціонування закладу освіти.

Результатом виробничої (переддипломної) практики є узагальнення та вдосконалення здобутих знань, практичних умінь і навичок, оволодіння професійним досвідом та формування готовності випускників до самостійної трудової діяльності, а також збір та опрацювання матеріалів для завершення дипломної роботи й оформлення її результатів.

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 технологій 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.

Основні обов'язки здобувачів освіти під час проходження практики
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 залік з практики.

Основні обов'язки керівників практики

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 заліку 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 видом 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.

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.

Індивідуальні завдання для виробничої (педагогічної) практики

Завдання 1. Розробка фрагмента заняття.

Створити фрагмент заняття з інтеграцією ІКТ та проблемних ситуацій. Має включати: проблему; запитання для дискусії; завдання для груп; критерії оцінювання.

Завдання 2. Створення дидактичних матеріалів.

Розробити комплекс матеріалів до одного обраного заняття: опорний конспект; презентація; 10 тестових завдань різних рівнів; практичне завдання з відповідним змістом щодо тематики заняття.

Завдання 3. Методичний аналіз заняття викладача.

Провести аналіз реального заняття у закладі професійної освіти (коледжі): дидактична структура; методи; форми взаємодії; сильні та слабкі сторони; альтернативні варіанти побудови заняття.

Завдання 4. Проведення виховного заходу національного спрямування
Тема (на вибір здобувача).

Звіт виробничої (педагогічної) практики:

Під час проходження практики здобувачі освіти повинні виконати роботу, яка поділена на 3 змістовних модуля і передбачає наступні її види:

- ознайомлення з плануванням та організацією роботи закладу освіти;
- організація навчальної роботи з метою реалізації державних навчальних програм та стандарту професійної освіти;
- організація та проведення лекцій, практичних занять, виховних заходів;
- аналіз та розробка методичного забезпечення освітнього процесу;
- вивчення перспективного досвіду роботи педагогів, зокрема викладачів економіки.

1 змістова частина:

Теоретична підготовка зі спеціальності

1. Вивчення змісту державної програми з дисциплін професійного циклу, стандарту професійної освіти, освітніх компонент професійного циклу та робочих програм (силабусів);
2. Ознайомлення з сучасними технологіями навчання;
3. Аналіз заняття викладачів закладу освіти;
4. Ознайомлення з вимогами до ведення документації закладу освіти.

2 змістова частина:

Практична підготовка зі спеціальності

1. Провести два пробних заняття з обраних освітніх компонент;
2. Провести два залікових заняття з обраних освітніх компонент;
3. Провести два позааудиторних/виховних заходи на актуальні теми;
4. Виконати індивідуальне завдання.

Орієнтовний перелік індивідуальних завдань, що виконують здобувачі освіти:

Створити/ розробити – дидактичний матеріал з обраного освітнього компоненту, наочний матеріал, тестові завдання, презентації тощо.

3 змістова частина:

Оформлення документації

Звітна документація оформлюється державною (українською) мовою, має відповідати всім вимогам до неї та повинна бути вчасно представлена груповому керівнику.

Підведення підсумків практики:

Підсумковий контроль здійснюється в останні дні або у перші дні після завершення практики в університеті. Залік із практики здобувачі вищої освіти складають комісії, призначеною ректором ХДАЕУ.

Форми та методи контролю

Поточний контроль проводить керівник практики, який контролює виконання завдань студентами-практикантами, своєчасність надсилання звітів з виконання завдань, перевіряє якість і повноту виконання завдань, ведення поточних записів у щоденнику.

Формами звіту про проходження практики зі спеціальності **A5 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології)** є щоденник, звіт, презентація.

Підсумковий контроль

Підсумковий контроль проводиться у формі заліку, має своїм завданням з'ясувати рівень засвоєння здобувачами освіти навчального матеріалу після завершення проходження (педагогічної) практики.

Результати практик оцінюються за 100-бальною системою, яка розраховується як сума оцінок за всі виконані завдання практики та оцінки за залік (захист звіту з практики).

Норми оцінювання роботи здобувачів освіти під час практики

Основними показниками для оцінки роботи здобувача освіти на практиці є: виконання завдань практики, навчальна дисципліна під час практики (своєчасність подання керівнику практики завдань), якість звітної документації.

Критерії оцінювання виробничої (технологічної) практики

№ з/п	Види діяльності студента-практиканта	Кількість балів
1	Якість оформлення звітної документації(повнота, акуратність, відповідність вимогам, наявність підписів і печаток)	20 балів
2	Змістовність звіту про практику(відповідність меті й завданням практики, логічність викладу, аналіз виконаних робіт)	20 балів
3	Виконання індивідуального завдання(повнота, обґрунтованість, результати)	15 балів
4	Характеристика видів виконаних робіт та активність під час практики(рівень залучення, відповідальність, дотримання вимог бази практики)	15 балів
5	Якість презентації захисту практики (структурованість, візуальна подача, вміння пояснювати матеріал)	15 балів
6	Захист практики (усне представлення) (аргументованість відповідей, розуміння змісту виконаних робіт)	10 балів
7	Дотримання вимог безпеки та виробничої	5 балів

	дисципліни під час практики	
	Разом	100

Критерії оцінювання виробничої (педагогічної) практики

№ з/п	Види діяльності студента-практиканта	Кількість балів
1	Якість розробки планів-конспектів залікових занять	20 (10 балів за кожний план-конспект)
2	Якість розробки позааудиторного (виховного) заходу	20 (10 балів за кожний план-конспект)
3	Якісний аналіз плану-конспекту студента-практиканта	10
4	Якість виконаної презентації захисту практики	10
5	Якість виконаної індивідуальної творчої роботи	15
6	Оформлення документації	15
7	Захист практики	10
	Разом	100

Критерії оцінювання виробничої (переддипломної) практики

№ з/п	Види діяльності студента-практиканта	Кількість балів
1	Якість розробки характеристики закладу освіти	50
2	Якість виконаної презентації захисту практики	10
3	Якість виконаної індивідуальної наукової роботи	20
4	Оформлення документації	10
5	Захист практики	10
	Разом	100

Сума набраних балів за результатами виробничої практики переводиться в оцінки системи оцінювання ECTS.

Підсумковий бал	Оцінка за шкалою ECTS	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	не задовільно
1-34	F	

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. Даниленко М.В. Педагогічні задачі : навч. посібник / М.В. Даниленко, Л.І. Даниленко. – К. : Вища шк., 1991. – 197 с.
7. Зязюн І.А. Педагогіка добра: ідеали і реалії. Наук.-метод. посібник /І.А. Зязюн. – К.: МАУП, 2000. – 309 с.
8. Кодекс НАССР: стандарти і впровадження. – 2015.
9. Кравченко Н. Новітні харчові технології. – К.: 2020.
10. Кузьмінський А.І. Педагогіка [Текст] : підручник / А.І. Кузьмінський, В.Л. Омеляненко. – К. : Знання, 2007. – 447 с.
11. Кузьмінський А.І. Педагогіка: підручник / А.І. Кузьмінський, В.Л. Омеляненко. - К. : «Знання-Прес», 2013. - 418 с
12. Мойсеюк Н.Є. Педагогіка: навч. посібник / Н. Є. Мойсеюк. – К. : Граніна, 2021. – 608 с.
13. Сірант Н.П. Методичні рекомендації до проходження педагогічної практики: навчально-методичний посібник / Нелі Сірант. – Львів, 2013 – 116 с.
14. Фіцула М.М. Педагогіка: навчальний посібник для студентів вищих педагогічних закладів освіти / Михайло Миколайович Фіцула. – К. : Видавничий центр «Академія», 2023. – 544 с.
15. Ягупов В.В. Педагогіка : навч. посібник / В. В.Ягупов. – К. : Либідь, 2013. – 559 с.

Додаткова

1. Альбом навчально-методичних схем з педагогіки / [укл. П.М. Щербань]. – Київ : РНМК, 1992. – 110с.
2. Головка Л. П. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва. – К.: Центр учбової літератури, 2017.
3. Грицай М. Контроль якості та безпечності харчових продуктів (НАССР). – Львів: 2019.
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/prepodavатели/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