

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра соціальних і поведінкових наук

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан економічного факультету

Наталя КИРИЧЕНКО



від 28 08 2026 року

РОБОЧА ПРОГРАМА

виробничої (переддипломної) практики

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)

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, 2025-2026. 10 с.

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

Кандидат педагогічних наук, доцент Чепок Р.В

Робочу програму розглянуто на засіданні кафедри соціальних і поведінкових наук

Протокол № 1 від 28.08.2026 р.

Завідувач кафедри



(підпис)

Варнавська І.В.

(ПІБ)

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОПП



(підпис)

Чепок Р.В

(ПІБ)

СХВАЛЕНО:

Робочу програму затверджено на засіданні кафедри соціальних і поведінкових наук

Протокол №1 від 28.08. 2026 року

Схвалено методичною комісією факультету

Протокол №1 від 28 08 2026 року

Схвалено на Вченій раді економічного факультету

Протокол №1 від 28.06. 2026 року

Робоча програма
виробничої (переддипломної) 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 переддипломна практика здійснюється на другому курсі у 3 семестрі. (9 кредитів 270 год.)

ВСТУП

Загальні положення проходження переддипломної практики

Переддипломна практика розглядається як форма адаптації студентів до умов та характеру майбутньої роботи. Під час цієї практики поглиблюються та закріплюються теоретичні знання з дисциплін циклу професійної підготовки, формуються професійні якості майбутнього науковця. У період її проходження, на основі одержаних під час навчання знань, формуються професійні уміння і навички для підготовки та прийняття самостійно обґрунтованих організаційно-економічних рішень у реальних умовах господарювання, розвиваються потреби в постійному підвищенні інтелектуального потенціалу і творчих здібностей для підтримання власної конкурентоспроможності на сучасному ринку праці.

Метою виробничої (переддипломної) практики є оволодіння здобувачами освіти сучасними методами, розрахунково-аналітичними операціями, управлінськими процедурами та технічними засобами виконання робіт у сфері аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій. У період її проходження, на основі одержаних під час навчання знань, формуються професійні уміння і навички для підготовки та виконання дипломної роботи магістерського рівня, прийняття самостійно обґрунтованих організаційно-економічних рішень у реальних умовах господарювання, розвиваються потреби в постійному підвищенні інтелектуального потенціалу і творчих здібностей для підтримання власної конкурентоспроможності на сучасному ринку праці.

Завдання виробничої (переддипломної) практики – набуття знань, вмінь та навичок адаптації теоретичних положень, методичного інструментарію, викладеного в спеціальній літературі, закріплення практичних навичок проведення економічного і педагогічного дослідження, формування його інформаційного, методичного забезпечення, виходячи з сутності проблем, що вирішуються, та обмежень, пов'язаних з діяльністю конкретного закладу освіти; впровадження розроблених науково-обґрунтованих рекомендацій та пропозицій в процес виконання дипломної роботи.

Результатом 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.

Здобувачі освіти під час практик 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 проекти 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 проектів.

РН 05. Обирати оптимальну стратегію колективної діяльності, міжособистісного спілкування та взаємодії для реалізації комплексних

проектів у професійній освіті та міждисциплінарних проектів 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 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.

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.

Бази переддипломної практики

Основною базою переддипломної практики є кафедра, в межах якої формуються наукові напрями дослідження, функціонують наукові школи, проблемні групи, наукові гуртки тощо. З метою набуття додаткових навичок, поглиблення знань кафедра може направляти студентів у виробничі та наукові підрозділи інших організацій, установ та підприємств будь-якої форми власності, які мають потрібні умови для виконання основних завдань переддипломної практики студентів. З метою оприлюднення та обміну науковими результатами дослідної роботи студенти магістратури в ході практики беруть участь у роботі наукових семінарів, наукових конференцій тощо.

Індивідуальні завдання для виробничої (переддипломної) практики

Завдання 1. Аналітична характеристика бази практики.

Підготувати розгорнуту характеристику з акцентом на: організаційну структуру; економічні показники діяльності; кадровий потенціал; освітні/виробничі технології.

Завдання 2. Дослідження проблеми для магістерської роботи.

Зібрати первинні дані, які необхідні для дипломного дослідження: статистичні дані; документи; результати спостережень; інтерв'ю або опитування.

Завдання 3. Розробка пропозицій щодо покращення професійної підготовки здобувачів.

На основі аналізу бази практики розробити пропозиції щодо: удосконалення освітніх програм; впровадження проблемного навчання; підвищення фахової компетентності здобувачів.

Завдання 4. Моделювання навчального заняття за технологією проблемного навчання.

Розробити повний пакет документів: план-конспект; дидактичні матеріали; завдання для здобувачів освіти; методичні рекомендації викладачу.

Календарний план-графік проходження виробничої переддипломної практики

Календарний графік проходження практики:

1. Затвердження завдань практики. 2. Відображення завдань та графіку проходження практики у щоденнику (за день до початку практики). 3. Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці (в перший день практики). 4. Узгодження студентом з керівником від бази практики питань згідно з програмою виробничої практики; уточнення графіку проходження практики з керівником від бази практики (перший день практики). 5. Попередні консультації керівника від бази практики, проведення ним екскурсії (перший день практики). 6. Ознайомлення з базою практики, спеціальним інструктивним матеріалом, опрацювання спеціальних джерел безпосередньо на базі практики та іншої інформації згідно з програмою практики (перші два дні). 7. Вивчення видів діяльності господарської організації (установи) - бази практики (перші два дні). 8. Збір даних для загальної характеристики бази практики (перші два дні); 9. Збір даних діяльності підприємства (перші два дні). 10. Збір даних для спеціалізованого аналізу діяльності підприємства (перші три дні). 11. Обробка зібраного матеріалу безпосередньо на базі практики (четвертий, п'ятий день). 12. Підготовка, оформлення, надання керівникам від підприємства (організації, установи,) та університету звіту про проходження практики (за два дні до закінчення строку практики за графіком). 13. Усунення недоліків звіту, його доопрацювання та остаточне оформлення (за день до закінчення строку практики за графіком). 14. Отримання відгуку керівника від бази практики та оформлення щоденника проходження практики (за один день до закінчення строку практики за графіком). 15. Захист студентом звіту про практику (в останній день переддипломної практики за графіком). 15 У процесі підготовки до проходження практики та в процесі її проходження студенти повинні ретельно ознайомлюватися з вимогами програми практики, із завданнями та виконувати їх якісно та вчасно.

Зміст звіту з виробничої переддипломної практики

Практика проводиться в індивідуальній формі. Індивідуальна форма — це безпосереднє вивчення кожним студентом програмних питань переддипломної практики, виконання відповідних розрахунків, проведення досліджень, необхідних для підготовки звіту про практику і написання дипломної роботи магістра.

Результати проходження практики студенти оформляють у вигляді письмового звіту про виконання індивідуальних завдань на практику, який подається на кафедру згідно з графіком організації навчального процесу. Зміст індивідуальних завдань на практику для кожного студента залежить від специфіки діяльності конкретної державної установи (бази практики) і

підпорядковується темі магістерської дипломної роботи. Індивідуальні завдання на практику для кожного студента розробляються керівником практики від університету. Ці завдання доводяться до відома кожного студента на початку практики. Завдання може і повинен відредагувати керівник від бази практики.

Завдання можуть бути пов'язані не тільки з написанням магістерської роботи, а й з науково-дослідною роботою кафедри за держбюджетною та господарською тематикою, підготовкою доповідей на наукову конференцію, написанням наукових статей та наукових робіт на конкурс. Науково-дослідна робота в період практики має бути спрямована на підвищення фахового рівня підготовки студентів.

Звіт виробничої (переддипломної) практики:

1. Затвердження завдань практики.
2. Відображення завдань та графіку проходження практики у щоденнику.
3. Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці.
4. Узгодження студентом з керівником від бази практики питань згідно з програмою виробничої практики; уточнення графіку проходження практики з керівником від бази практики.
5. Попередні консультації керівника від бази практики, проведення ним екскурсії.
6. Ознайомлення з базою практики, спеціальним інструктивним матеріалом, опрацювання спеціальних джерел безпосередньо на базі практики та іншої інформації згідно з програмою практики.
7. Вивчення видів діяльності закладу освіти (установи) - бази практики.
8. Збір даних для загальної характеристики бази;
9. Збір даних для техніко-економічного аналізу діяльності закладу освіти.
10. Обробка зібраного матеріалу безпосередньо на базі практики.
11. Підготовка, оформлення, надання керівникам закладів освіти та університету звіту про проходження виробничої (переддипломної) практики.
12. Усунення недоліків звіту, його доопрацювання та остаточне оформлення.
13. Отримання відгуку керівника від бази практики та оформлення щоденника проходження.
14. Захист студентом звіту про практику.
15. У процесі підготовки до проходження практики та в процесі її проходження здобувачі вищої освіти повинні ретельно ознайомлюватися з вимогами програми практики, із завданнями та виконувати їх якісно та вчасно.

Підведення підсумків практики:

Підсумковий контроль здійснюється в останні дні або у перші дні після завершення практики в університеті. Залік із практик 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 виробничої (переддипломної) 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)	10 балів

	(аргументованість відповідей, розуміння змісту виконаних робіт)	
7	Дотримання вимог безпеки та виробничої дисципліни під час практики	5 балів
	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/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