

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ
ТА МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
для студентів 1 курсу ОС «Бакалавр»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
спеціальності 181 «Харчові технології»
денної форми навчання**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет харчових технологій
Кафедра інженерних технологій харчових виробництв

Програма навчальної практики
та методичні вказівки
для студентів 1 курсу ОС «Бакалавр»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
спеціальності 181 «Харчові технології»
денної форми навчання

УДК 664

ББК 36р30

Укладач: Габенко І.М., ст. викладач кафедри інженерних технологій харчових виробництв.

Габенко І.М. Програма навчальної практики та методичні вказівки / І.М. Габенко: Програма навчальної практики та методичні вказівки для студентів 1 курсу ОС «Бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання. – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2020 р. – 59 с.

Програма навчальної практики та методичні вказівки спрямовані на надання методичної допомоги студентам під час проходження навчальної практики. В програмі навчальної практики та методичних вказівках розглядаються мета і завдання, тематична структура та зміст навчальної практики для студентів 1 курсу ОС «Бакалавр» факультету харчових технологій, надається орієнтовна структура звіту.

Рецензенти: Мельник О.Ю., к.т.н., доцент кафедри технології харчування Сумського національного аграрного університету,

Самілик М.М., к.т.н., ст. викладач кафедри технології молока і м'яса Сумського національного аграрного університету.

Відповідальний за випуск: Рожкова Л.Г., к.т.н., доцент, завідувач кафедри інженерних технологій харчових виробництв.

Рекомендовано до видання навчально-методичною радою факультету харчових технологій СНАУ.

Протокол № ___ від «___» _____ 20__ р.

© Сумський національний аграрний університет, 2020

ЗМІСТ

Вступ	5
1. Мета навчальної практики	6
2. Завдання навчальної практики	7
3. Організація та керівництво навчальною практикою студентів	11
4. Тематична структура навчальної практики	12
5. Зміст навчальної практики	13
6. Зміст та організація виїзних практичних занять	24
7. Перелік індивідуальних завдань	25
8. Організація самостійної роботи студентів з навчальної практики	28
9. Порядок підведення підсумків навчальної практики	30
Список літератури	35
Додатки	37

Вступ

Згідно із Законом України «Про вищу освіту», «Положенням про організацію освітнього процесу в Сумському національному аграрному університеті», стандартом вищої освіти України зі спеціальності «Харчові технології» практична підготовка є обов'язковою складовою освітньо-професійної підготовки студентів закладу вищої освіти.

Навчальна практика є невід'ємною складовою обов'язкової компоненти освітньо-професійної програми підготовки фахівців з харчових технологій зі спеціальності «Харчові технології», а також є складовою наскрізної програми практики з фаху і проводиться впродовж трьох тижнів другого семестру 1 курсу ОС «Бакалавр».

Навчальна практика передбачає ознайомлення студентів зі специфікою майбутньої спеціальності, отримання первинних професійних вмінь та навичок із дисциплін.

Організація та методичне забезпечення навчальної практики здійснюється відповідно до вимог «Положення про організацію виробничої практики студентів Сумського НАУ».

Базами навчальної практики є структурні підрозділи університету, а також організації і підприємства всіх форм власності та організаційно-правових форм.

Програма навчальної практики, що укладена відповідно до вищезазначених законодавчих, нормативних, розпорядчих та методичних документів, є основним навчально-методичним документом, згідно з яким здійснюються організаційні заходи та визначається зміст окремих видів занять навчальної практики.

1. Мета навчальної практики

Метою навчальної практики є:

1. підготовка студентів до навчання в університеті відповідно до сучасних інтеграційних процесів у міжнародній освіті в контексті Болонської декларації, а саме: формування у студентів системи знань щодо суті й соціального значення вищої освіти, сучасних тенденцій її розвитку; прищепленні навичок самостійного й ефективного навчання в університеті з урахуванням світових освітніх тенденцій;

2. роз'яснення загальних питань стандарту вищої освіти в Україні, особливостей організації підготовки бакалаврів харчових технологій у Сумському національному аграрному університеті;

3. надання студентам стислого огляду змісту освітньо-професійної програми підготовки фахівця зі спеціальності «Харчові технології», а також: ознайомлення з кваліфікаційними вимогами та основними видами і змістом діяльності бакалавра харчових технологій.

4. ознайомлення студентів першого курсу з особливостями майбутньої спеціальності, її змістом та завданнями;

5. надання загальних уявлень про виробництво харчових продуктів;

6. розкриття на конкретних прикладах ролі і місця закладів громадського харчування та переробних підприємств різних форм власності і видів діяльності.

Студенти під час практики повинні усвідомити, що сфера їх майбутньої діяльності є надзвичайно значущою в економічному розвитку незалежної України. Важливою передумовою фахової освіти є необхідність здобуття студентами комплексу фундаментальних і професійних знань, усвідомлення ними специфіки функціонування харчової промисловості, формування активної творчої та громадянської позиції. Навчальна практика повинна розкрити студентам реальний стан і перспективи розвитку спеціальності, підготувати їх до наступного опанування дисциплін навчального плану.

2. Завдання навчальної практики

- ознайомити студентів з основними положеннями про організацію вищої освіти в Україні та її особливостями у Сумському національному аграрному університеті, надати інформацію про Болонський процес, кредитно-модульну та модульно-рейтингову систему навчання;
- ознайомити студентів із загальними питаннями стандарту вищої освіти України та організаційно-методичним підґрунтям навчання у СНАУ;
- ознайомити з особливостями організації навчальної, науково-дослідницької, самостійної і виховної роботи на факультеті харчових технологій;
- охарактеризувати новітні інноваційні та комп'ютерні технології, методи активізації навчання під час проведення занять, практикумів, поточного та підсумкового контролю знань, державної діагностики якості підготовки студентів;
- визначити місце та роль фахівця з харчових технологій у розвитку харчової промисловості;
- ознайомити студентів зі змістом навчального плану підготовки фахівців, структурою, послідовністю і взаємозв'язком між дисциплінами;
- визначити види, місце, зміст і терміни практичної підготовки у забезпеченні ґрунтовних практичних умінь і навичок у підготовці фахівця;
- ознайомити студентів зі сферою їх майбутньої професійної діяльності; переліком посад, що може обіймати випускник на підприємствах;
- ознайомити студентів із переліком компетентностей випускника, необхідними практичними вміннями та навичками;
- ознайомити студентів із загальними уявленнями про виробництво продуктів харчування, молочних та м'ясних продуктів, з технологічними процесами, з організацією робочих місць в основних виробничих цехах та вимогам охорони праці на основних виробничих процесах;
- ознайомлення з організацією робіт в умовах роботи закладів ресторанного господарства та формування у студентів знань щодо особливостей форм і

методів організації, виробництва та обслуговування;

- ознайомити студентів з досвідом роботи підприємств-лідерів галузі з метою формування певного уявлення про майбутні об'єкти професійної діяльності;
- розвинути вміння самопізнання;
- сформувати початкові вміння презентації і публічного виступу.

В результаті проходження навчальної практики студенти повинні:

знати:

- основи предметної області та основи професійної діяльності;
- шляхи реалізації своїх прав і обов'язків як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України;
 - історію та закономірності розвитку предметної області, її місце у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій;
 - базові навички проведення теоретичних досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи;
 - вимоги та принципи пошуку, оброблення і аналізу інформації з різних джерел, вирішення конкретних задач із використанням інформаційних і комунікаційних технологій;
 - порядок організації навчального процесу в університеті;
 - вимоги до змісту, обсягу та рівня освітньої та професійної підготовки бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології»;
 - основні поняття та визначення, які стосуються інженерно-технологічної діяльності;
 - об'єктивні передумови виникнення, функції, характерні ознаки інтеграційних процесів в міжнародній освіті;
 - основні завдання, принципи та етапи формування Європейського простору вищої освіти;

- основні принципи забезпечення високої розумової працездатності;
- форми організації самопідготовки і самостійної роботи студентів;
- права і обов'язки студента;
- необхідність впровадження і проблеми розвитку студентського самоврядування;
- форми участі у студентському самоврядуванні, науковій, спортивній, культурній діяльності студентів університету;
- форми організації самопідготовки і самостійної роботи студентів;
- правила користування бібліотекою університету;
- принципи організації бібліотечної справи в університеті;
- основні поняття і тенденції розвитку інженерно-технологічної науки;
- правила техніки безпеки, протипожежної безпеки санітарії та гігієни.

вміти:

- 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;
- виявляти ініціативу та підприємливість, вчитися і оволодівати сучасними знаннями, прагнення до самовдосконалення;
- застосовувати знання у практичних ситуаціях та управляти діями або проектами, планувати й раціонально управляти часом, отримувати результат у рамках обмеженого часу;
- генерувати нові ідеї, виявляти підприємливість та ініціативність, наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків;
- здійснювати пошук, оброблення і аналіз наукової, науково-технічної інформації з різних джерел, аналізувати та систематизувати її, готувати тематичний огляд для вирішення завдань;
- вирішувати конкретні задачі із використанням інформаційних і комунікаційних технологій;
- мати здатність до абстрактного і системного мислення, аналізу та

синтезу, критичного осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у професійній діяльності, здатність проведення досліджень на відповідному рівні;

- застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру;

- проводити базові теоретичні наукові дослідження, що виконуються індивідуально та/або у складі групи;

- демонструвати здатність до роботи в колективі та автономно, ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію;

- застосовувати на практиці теоретичні знання про гігієну харчування та основи санітарії праці;

- орієнтуватися в питаннях організації навчального процесу в системі вищої освіти;

- аналізувати освітнє середовище університету, сегментувати ринки освітнянських послуг, оцінювати конкурентоспроможність випускників закладу вищої освіти;

- визначити структуру індивідуального навчального плану з врахуванням нормативних вимог і особистих інтересів і перспектив;

- організувати процес самостійної навчальної роботи;

- користуватися фондами бібліотеки;

- здійснювати пошук літератури у бібліотеках, а також оформлювати їх бібліографічне описання;

- визначати за власним уподобанням форми участі у студентському самоврядуванні, соціально-культурній діяльності в університеті;

- вести записи в щоденнику практики;

- користуватися нормативною документацією галузі.

Результатом навчальної практики повинні стати: усвідомлення студентами майбутньої сфери діяльності, змісту вищої освіти та фахової підготовки, комплексу фундаментальних і професійних знань, особливостей організації та змісту освітньо-професійної програми підготовки фахівців з

харчових технологій у СНАУ, сутності навчального плану щодо підготовки зазначених фахівців; організації виховної роботи у закладі вищої освіти, спрямованої на формування національної свідомості та гідності громадянина України, підвищенню рівня загальної культури, створення умов для розвитку особистості.

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

Практична підготовка покликана не тільки забезпечити формування професійних вмінь, але й професійних здатностей і рис особистості технолога.

Обов'язки студентів-практикантів при проходженні практики:

1. до початку практики отримати у закладі вищої освіти всі необхідні організаційно-методичні матеріали та консультацію щодо їх оформлення;
2. своєчасно прибути на місце практики і документально оформити початок практики;
3. дотримуватись трудової дисципліни, правил трудового розпорядку;
4. дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії;
5. проводити роботу на місці практики згідно з отриманими завданнями у режимі роботи відповідних підрозділів підприємства;
6. регулярно консультиватися у керівника практики від закладу вищої освіти;
7. виконати поставлені завдання у повному обсязі відповідно до програми практики та рекомендацій, наданих керівниками практики від закладу вищої освіти;
8. нести відповідальність за якість виконуваної роботи;
9. вчасно і на належному рівні скласти звіт з практики;
10. захистити звіт з практики у визначений термін.

Студент має право:

1. звертатися з усіх питань, що виникають у процесі практики до керівників практики, адміністрації баз практики;
2. користуватися, з дозволу відповідних осіб, документацією, а також бібліотечним фондом;
3. вносити пропозиції щодо удосконалення процесу проходження практики.

3. Організація та керівництво навчальною практикою студентів

Навчальна практика проходитиме безпосередньо в навчальному закладі. При її проведенні визначатиметься не конкретний об'єкт практики, а обсяг завдань, що потребують обов'язкового вирішення, та конкретизування результатів.

Термін проходження практики – 3 тижні.

Перед початком практики студент повинен пройти інструктаж з техніки безпеки та промислової санітарії.

За результатами навчальної практики оформлюється звіт у друкованому вигляді за загальними правилами оформлення.

До керівництва практикою студентів залучаються досвідчені викладачі кафедр. Керівництво практикою полягає у:

1. видачі студентам індивідуальних завдань;
2. наданні необхідних інструкцій щодо проходження практики;
3. проведенні консультацій відповідно до графіка;
4. прийомі та перевірці звітів з практики;
5. оцінюванні звітів і організуванні захисту звітів.

Обов'язки керівника практики від закладу вищої освіти полягають у:

- проведенні установчих зборів студентів, які відбуваються перед початком практики;
- забезпеченні проведення комплексу організаційних заходів перед проведенням практики, забезпечення студентів програмою практики;

- забезпеченні завданнями щодо збирання студентами-практикантами матеріалів для виконання наукових досліджень;
- проведенні регулярних консультацій;
- контролюванні дотримання термінів виконання завдань із практики, їх корегування при необхідності та складання звітів;
- контролюванні підготовки звітів про стан проходження студентами практики;
- перевірки звітів з практики і допуску їх до захисту.

4. Тематична структура навчальної практики

Зміст та тематична структура навчальної практики визначається її головною метою та основними завданнями, місцем у навчальному плані фахівця, загальним обсягом годин.

Загальна обсяг навчальної практики – 90 годин, 3 кредити ECTS.

Тематика та обсяг годин навчальної практики наведені в табл. 1.

Таблиця 1

Тематичний план

№ п/п	Тема та зміст заняття	Обсяг годин
1	2	3
1.	Історія і традиції Сумського національного аграрного університету. Університетська освіта в контексті Болонського процесу.	10
2.	Фундаменталізація та індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою. Державний стандарт вищої освіти в Україні.	10
3.	Організація навчального процесу в університеті.	10
4.	Фахова підготовка у закладі вищої освіти. Вступ до фаху. Ознайомлення з основним виробництвом, ознайомлення з допоміжним виробництвом та загальноінженерним забезпеченням.	10
5.	Бібліотека університету і правила користування її фондами.	10
6.	Соціально-культурна інфраструктура університету.	10

Продовження таблиці 1.

1	2	3
7.	Студентське самоврядування як невід’ємна складова демократизації вищої школи.	10
8.	Досвід роботи переробних підприємств різної форми власності та організаційно-правових форм господарювання в сучасних умовах.	10
9.	Роль фахівця з харчових технологій у підвищенні соціально-економічної ефективності функціонування сучасних підприємств.	4
10.	Підготовка звіту.	4
11.	Захист звіту	2
Разом:		90

5. Зміст навчальної практики

Тема 1. Історія і традиції Сумського національного аграрного університету. Університетська освіта в контексті Болонського процесу

Мета: розкрити механізм значущості входження України у європейське інформаційне та освітнє поле; познайомити студентів із хронологією подій Болонського процесу та створення Зони європейської вищої освіти; проаналізувати ступеневу підготовку фахівців української освіти. Окреслити особливості вищої освіти України на сучасному етапі та з’ясувати механізми забезпечення її якості; познайомити студентів із соціологічними даними по Сумській області, що стосуються мережі закладів вищої освіти. Ознайомити з історією і традиціями Сумського національного аграрного університету.

Питання для обговорення:

1. Історія і традиції Сумського національного аграрного університету.
2. Етапи розвитку закладу вищої освіти.
3. Роль ректорів, викладачів у формуванні сучасного іміджу закладу вищої освіти.
4. Найбільш відомі наукові досягнення, нагороди.
5. Міжнародні зв’язки.
6. У чому полягає потенціал України на шляху до євроінтеграції?
7. Які позитивні і негативні чинники світових глобалізаційних процесів у

сфері освіти?

8. Яка мета спільної стратегії ЄС щодо партнерства з Україною?
9. Яка хронологія подій із налагодження співробітництва України і ЄС?
10. Які європейські програми у сфері освіти підтримує Україна?
11. Які основні положення Сорбонської декларації?
12. Коли і які країни підписали Болонську декларацію?
13. У чому полягає суть Болонського процесу?
14. Які позитивні зміни відбуваються у вищій освіті України останніми роками?
15. Які негативні тенденції вищої освіти України гальмують її розвиток?
16. У чому полягає суть ступеневої підготовки фахівців у вищій школі?

Завдання для самостійної роботи:

1. Проаналізувати зміст Болонської конвенції, заповнивши таблицю 2. Зробити відповідний висновок.

Таблиця 2

Зміст Болонської конвенції

Декларація, що стала основою Болонської конвенції	Кількість держав, що взяли участь	Вихідна позиція учасників конвенції	Зобов'язання, узяті учасниками конвенції	Цілі

Висновок:

2. Заповнити таблицю ступенів підготовки фахівців у вищій школі України. Зробити висновок, чи відповідає ця ступенева підготовка європейським структурам ступенів (табл. 3).

Таблиця 3

Ступені підготовки фахівців у вищій школі України

Молодший бакалавр	Бакалавр	Магістр

Висновок:

3. Скласти глосарій до теми 1.

Тема 2. Фундаменталізація та індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою. Державний стандарт вищої освіти в Україні.

Мета: розглянути особливості університету як учбового закладу та напрямку його розвитку.

Питання для обговорення:

1. Університет як заклад вищої освіти. Болонський університет як орієнтир розвитку сучасних університетів.
2. Фундаменталізація як напрям розвитку університетської освіти.
3. Індивідуалізація університетської освіти, її прояви і форми.
4. Місце університетів в подоланні інформаційної кризи, розвитку інноваційних технологій в освіті та обробці інформації.
5. Система державних стандартів вищої освіти.
6. Стандартом вищої освіти України зі спеціальності «Харчові технології».

Завдання для самостійної роботи:

1. В чому необхідність виникнення університетів та їх розвитку?
2. Який зв'язок між розвитком знання фундаментального і спеціального?
3. В чому переваги і обмеженість індустріальної моделі університету «університет-фірма»?
4. Навіщо університетам автономія?
5. Які існують форми індивідуалізації навчального процесу В чому її необхідність?
6. Чому інноваційність розглядається як важлива складова університетської освіти?
7. Яку роль відіграє демократизація в формуванні нової моделі університетської освіти?

Тема 3. Організація навчального процесу в університеті.

Мета: ознайомитися зі структурою та регламентом діяльності

університету, формами організації навчального процесу в університеті, з основними положеннями Законів України «Про освіту» та «Про вищу освіту». Розглянути процес навчання як різновид педагогічного спілкування, питання запровадження європейської кредитно-трансферної акумулюючої системи ECTS у закладах вищої освіти України. Охарактеризувати особливості навчання студентів за індивідуальним навчальним планом, організації практичної підготовки та самостійної роботи студентів і їх основні види. Ознайомитися з системою комплексної діагностики знань студентів та державної атестації студентів.

Питання для обговорення:

1. Основні структурні підрозділи закладу вищої освіти.
2. Факультет як структурний підрозділ університету.
3. Кафедри, перелік профільюючих дисциплін, кадровий склад.
4. Запровадження європейської кредитно-трансферної акумулюючої системи ECTS у закладах вищої освіти України.
5. Навчання студентів за індивідуальним навчальним планом.
6. Практична підготовка студентів.
7. Державна атестація студентів.

При розгляді питань звернути увагу на:

1) такі основні види навчальних занять та їх специфіку:

- лекції;
- семінарські заняття;
- практичні заняття;
- лабораторні заняття.

2) основні завдання щодо розбудови і докорінного оновлення системи вищої освіти, що визначені Законом України «Про освіту», Указом Президента України «Про основні напрями реформування вищої освіти в Україні», національною програмою «Освіта» (Україна XXI століття).

3) нормативно-правову базу вищої освіти, зокрема:

- Положення про організацію освітнього процесу в Сумському

національному аграрному університеті;

- Положення «Про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів вищих закладів освіти», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 15 липня 1996 р. № 245.

Завдання для самостійної роботи:

За результатами вивчення та аналізу навчального матеріалу заповнити таблицю 4:

Таблиця 4

№ з/п	Поняття	Визначення, зміст поняття
1	Форми навчання в університеті	
2	Форми організації освітнього процесу	
3	Педагогічне спілкування	
4	Освітньо-професійна програма	
5	Болонський процес	
6	Система ECTS	
7	Кредит	
8	Індивідуальний навчальний план студента	
9	Поточна успішність	
10	Підсумкова успішність	
11	Державна атестація студентів	

Тема 4. Фахова підготовка у закладі вищої освіти. Вступ до фаху.

Ознайомлення з основним виробництвом, ознайомлення з допоміжним виробництвом та загальноінженерним забезпеченням.

Мета: ознайомитись з умовами ефективного розвитку особистості майбутнього фахівця. Визначити фактори що характеризують особливості розвитку особистості професіонала у вищій школі і структурні компоненти професійної свідомості. Визначити напрямки фахової підготовки. Виявити, що є метою навчального процесу. Проаналізувати матеріали досліджень різних

видів компетентності майбутніх інженерів-технологів. Засвоєння даних положень допоможе студенту краще зрозуміти специфіку і значення майбутньої спеціальності.

Питання для обговорення:

1. Які аспекти складають процес вдосконалення освітнього процесу на факультеті харчових технологій університету України в контексті Болонського процесу?

2. Як виглядає загальна структура освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності «Харчові технології»?

3. Чи можна, спираючись на освітньо-професійну програму підготовки, робити висновки про фундаменталізацію підготовки фахівців з вищою освітою?

4. Функції та завдання інженера-технолога.

5. Професійні назви робіт, які здатні виконувати фахівці зі спеціальності «Харчові технології».

6. Як на вашу думку, засвоєння гуманітарних дисциплін впливає на розвиток фахівця?

7. Які заходи, щодо наближення системи вищої освіти на факультеті харчових технологій до вимог Болонської декларації, потребують першочергової реалізації?

Завдання для самостійної роботи:

1. Написати есе, яке обґрунтовує вибір вашої майбутньої професії.

2. Провести загальний аналіз діяльності майбутнього фахівця, указуючи особливості праці фахівця, професійної поведінки і професійних обов'язків.

3. Довести різницю між поняттями «професія» та «спеціальність».

Тема 5. Бібліотека університету і правила користування її фондами.

Мета: ознайомити з правилами користування бібліотекою як культурно-просвітницьким структурним підрозділом навчального закладу; користування всіма видами довідково-бібліографічного обслуговування.

Питання для обговорення:

1. Основні види бібліотек та права користувачів бібліотек.
2. Організація комп'ютерного інформаційного забезпечення освітнього процесу в бібліотеках.
3. Інформаційні можливості сайту закладу вищої освіти.
4. Самостійна робота студентів як об'єкт бібліотечно-інформаційного забезпечення.
5. Інформаційна складова бібліотечно-інформаційного забезпечення самостійної роботи студентів.
6. Трансформація функцій вузівської бібліотеки в умовах реформування вищої освіти України.

При розгляді питань звернути увагу на такі основні елементи:

- бібліотечний фонд;
- довідково-пошуковий апарат;
- інформаційно-пошукова мова;
- суб'єкти бібліотечної системи користувачі і бібліотекарі.

При обговоренні питань щодо інформаційних і когнітивних ресурсів системи бібліотечно-інформаційного забезпечення визначити основні напрями діяльності університетської бібліотеки:

- придбання, збереження, збагачення широкого доступу і використання документів, інформації і знань різними засобами комунікації;
- доступ до акумульованих людських знань, як актуальних, так і ретроспективних;
- надання допомоги користувачам при роботі з інформаційно-пошуковою системою.

Завдання для самостійної роботи:

1. Визначити соціальні, внутрішні та технологічні функції бібліотеки.
2. Що розуміється під бібліотечно-інформаційним забезпеченням самостійної роботи студентів?
3. Якими нормативними документами визначаються засоби оволодіння навчальними матеріалами?

4. Які зв'язки існують в структурі: бібліотека – викладач – студент?
5. Виділити зовнішні чинники формування фондів університетської бібліотеки.
6. Які завдання виконують електронні бібліотечні фонди?

Тема 6. Соціально-культурна інфраструктура університету.

Мета: з'ясувати механізм взаємодії навчання та виховання студентів, розкрити історію становлення пайдейї в давніх греків, розвитку «семи вільних мистецтв»; наголосити на негативних тенденціях, що простежуються в сучасному студентському середовищі, та заходах їх профілактики; сприяти поширенню здорового способу життя молодого покоління.

Питання для обговорення:

1. Які складові соціально-культурної інфраструктури університету?
2. Які основні орієнтири і завдання виховної роботи зі студентською молоддю?
3. У чому полягає суть особистісно-розвивального спрямування навчально-виховного процесу?
4. Які негативні тенденції простежуються в сучасному молодіжному середовищі?
5. Яким чином сучасна система освіти України вирішує соціальні й персональні проблеми студентської молоді?
6. Яку роль відіграють фізичне виховання і спорт у навчально-виховному процесі?

Завдання для самостійної роботи:

1. Як ви розумієте поняття «соціально-культурна інфраструктура університету»?
2. Місце та роль факультету в організації навчально-виховного процесу студентів.
3. Чому у вузі не можна обмежитися тільки навчальною діяльністю?

4. Схематично відобразити значення виховної роботи для студентського середовища.

5. Хто такі волонтери? Чи приваблює вас волонтерська діяльність? У яких сферах працюють волонтери?

6. Що вам відомо про наказ міністра освіти та науки про заборону тютюнопаління у вищій школі? Як ви гадаєте, чим була викликана така реакція міністерства?

7. Який гурток ви би хотіли відвідувати?

Тема 7. Студентське самоврядування як невід'ємна складова демократизації вищої школи.

Мета: з'ясувати сутність, структуру, форми роботи, проблеми студентського самоврядування у закладах вищої освіти.

Питання для обговорення:

1. Проблеми студентського самоврядування у законодавчих та нормативно-правових документах з вищої освіти.

2. Студентське самоврядування у закладах вищої освіти: суть, структура, форми роботи.

3. Органи самоврядування студентів у Сумському НАУ та на факультеті харчових технологій.

4. Європейський вибір України та питання утвердження студентського самоврядування.

При розгляді питань важливо наголосити, що проблеми самоврядування у закладах освіти набули значної ваги наприкінці ХХ-ХХІ століття через те, що саме в період становлення української держави відбувається активне утвердження демократичних засад в усіх секторах українського суспільства: економіці, освіті, науки, культури. А студентство у всі часи було своєрідним барометром соціально-економічного та політичного стану суспільства, тому студентське самоврядування – важливий фактор розвитку і модернізації суспільства, виявлення потенціальних лідерів, вироблення в них навичок управлінської та організаторської роботи з колективом, формування майбутньої

еліти нації. Інтеграція України в Європейське співтовариство глибоко зачіпає всі складові освітньої галузі, потребує її демократизації а студентське самоврядування – подальшого розвитку і збагачення новітніми демократичними ідеями за принципами Болонського процесу.

Завдання для самостійної роботи:

1. Визначити порядок створення і функціонування студентського самоврядування.
2. Шляхом перерахування відомих Вам ознак сформулюйте поняття студентського самоврядування.
3. За якими принципами створюється студентське самоврядування?
4. Визначить основні завдання студентського самоврядування.
5. Які структури утворюють систему органів студентського самоврядування і яка з них є первинною у цій системі?
6. Які гарантії студентського самоврядування наведені в Конституції України, Законах України «Про вищу освіту»?
7. Визначить права та обов'язки органів студентського самоврядування.
8. Спробуйте сформулювати пропозиції щодо вдосконалення законодавства про освіту.
9. Проаналізуйте власні дії та дії своїх товаришів з точки зору Ваших обов'язків, викладених у Законі України «Про вищу освіту».
10. Всеукраїнська студентська рада як представницький орган студентів.
11. Студентське самоврядування в університетах Європи.

Тема 8. Досвід роботи переробних підприємств різної форми власності та організаційно-правових форм господарювання в сучасних умовах.

Мета: одержати загальне уявлення про виробництво продуктів харчування; ознайомитись з технологічними процесами на підприємствах харчування; ознайомитись з організацією робочих місць в основних виробничих цехах та вимогам охорони праці на основних виробничих процесах.

Питання для обговорення:

1. Структура харчових підприємств та взаємне розміщення цехів та відділень.
2. Сировинна зона підприємств та доставка сировини.
3. Виробництво основних видів м'ясних продуктів.
4. Виробництво основних видів молочних продуктів.
5. Класифікація закладів ресторанного господарства.
6. Ознайомлення з питаннями техніки безпеки та заходами по захисту навколишнього середовища.
7. Ознайомлення з нормативно-технічною документацією.

Завдання для самостійної роботи:

1. Навести приклад технологічної схеми виробництва продуктів харчування.
2. Навести коротке описання технології, її особливості з зазначенням режимів та обладнання, що застосовується.
3. Який порядок оформлення прийому сировини, напівфабрикатів, видача готової продукції?
4. Які вимоги до якості готового продукту, установлення норм витрат сировини та шляхи їх зниження?
5. Яка існує класифікація та характеристика харчових виробництв?
6. Яка технологія приготування пастеризованого, топленого, білкового, вітамінізованого молока, стерилізованого молока?
7. Яка технологія виготовлення кисломолочних продуктів, сиру, сметани?

Тема 9. Роль фахівця з харчових технологій у підвищенні соціально-економічної ефективності функціонування сучасних підприємств.

Мета: з'ясувати сутність кваліфікації фахівця з харчових технологій, ознайомити з функціями і обов'язками технолога.

Питання для обговорення:

1. Загальні функціональні та типові завдання фахівця з харчових технологій.

2. Конкретні функціональні обов'язки фахівця з харчових технологій сучасного підприємства

3. Вимоги до особистості фахівця з харчових технологій.

4. Методи оцінки особистісних властивостей фахівця з харчових технологій.

5. Методи визначення професійної направленості студентів та самооцінки.

6. Самовдосконалення.

Завдання для самостійної роботи:

1. Які первинні посади може займати бакалавр харчових технологій зі спеціальності «Харчові технології»?

2. Яка система якостей повинна бути сформована у фахівця?

3. Якими виробничими функціями та уміннями повинен володіти випускник закладу вищої освіти?

6. Зміст та організація виїзних практичних занять

Об'єктами виїзних практичних занять можуть бути заклади ресторанного господарства та переробні підприємства.

Викладач-керівник навчальної практики від закладу вищої освіти:

1. визначає підприємства, які беруть участь у проведенні занять;

2. узгоджує з керівниками підприємства, які беруть участь у проведенні занять, мету, тематику і терміни проведення виїзних занять, склад провідних фахівців.

Перелік підприємств-баз навчальної практики, графік проведення виїзних практичних занять, тематичний план з навчальної практики здійснюється на засіданні випускної кафедри і затверджується методичною радою факультету на початку навчального року. При визначенні підприємств-баз навчальної практики потрібно врахувати необхідність надання студентам-першокурсникам широкого спектра інформації сфери їх майбутньої діяльності.

На виїзних заняттях студенти ведуть конспекти, до яких записують

основні положення, факти, цифрові дані тощо. Ці матеріали можуть використовуватись у процесі дискусії за підготовленими звітами, а також у подальшій науково-дослідній роботі у процесі навчання.

7. Перелік індивідуальних завдань

Індивідуальне завдання оформлюється письмово на аркушах А4 в друкованій чи рукописній формі загальний об'єм 10-15 стор. і подається викладачу не пізніше встановлених строків. Завдання передбачають більш поглиблене вивчення питань навчального матеріалу. При виконанні завдань студенти повинні визначити суть питання, проаналізувати теоретичні питання та зробити узагальнюючий висновок.

Тема 1. Історія і традиції Сумського національного аграрного університету.

Університетська освіта в контексті Болонського процесу.

1. Гармонізація законодавства України із законодавством ЄС – один з важливих інструментів входження вітчизняної освіти до єдиного освітянського простору Європи.

2. Система вищої освіти України на сучасному етапі: головні завдання та тенденції розвитку в контексті формування загальноєвропейського освітянського простору.

3. Впровадження ступеневої підготовки фахівців у вищій школі.

4. Головні завдання вищої освіти України та тенденції розвитку в контексті формування загальноєвропейського освітянського простору.

5. Болонський процес як засіб інтеграції і демократизації вищої освіти країн Європи.

6. Основні підходи та етапи формування зони європейської вищої освіти.

7. Загальні принципи формування систем вищої освіти європейських країн.

8. Вища освіта Великобританії, Іспанії, Італії: формування системи, сучасні принципи побудови, організація навчання, доступ громадян до освіти.

9. Вища освіта Німеччини, Польщі, Франції: формування системи, сучасні принципи побудови, організація навчання, доступ громадян до освіти.

10. Вища освіта США, Японії: формування системи, сучасні принципи побудови, організація навчання, доступ громадян до освіти.

Тема 2. Фундаменталізація та індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою. Державний стандарт вищої освіти в Україні.

1. Університет як навчально-освітньо-просвітницький центр.

2. Університет як фундаментальна науково-дослідна інституція, інтелектуальний осередок, генератор новацій, каталізатор і провідник високої культури і духовності.

3. Університет як інтелектуальний осередок у галузі фундаментальних наук.

4. Університет як центр підготовки спеціалістів для різних сфер діяльності.

5. Фундаменталізація та індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою

Тема 3. Організація навчального процесу в університеті.

1. Запровадження європейської кредитно-трансферної акумулюючої системи ECTS у закладах вищої освіти України.

2. Застосування інноваційних освітянських технологій. Навчання студентів за індивідуальним навчальним планом.

3. Практична підготовка студентів.

4. Організація самостійної роботи студентів.

5. Система комплексної діагностики знань студентів. Державна атестація студентів.

6. Інформатизація вищої освіти та інформаційне забезпечення системи управління якістю освіти.

Тема 4. Фахова підготовка у заклад вищої освіти. Вступ до фаху.

Ознайомлення з основним виробництвом, ознайомлення з допоміжним виробництвом та загальноінженерним забезпеченням.

1. Концептуальні засади технологічної освіти у закладах вищої освіти України.

2. Стандарти вищої технологічної освіти в навчальних закладах.

3. Підготовка фахівців у системі закладів вищої освіти Міністерства освіти і науки України та в університеті зокрема.

4. Вступ до фаху.

Тема 5. Бібліотека університету і правила користування її фондами.

1. Концепція навчально-методичного забезпечення викладання навчальних дисциплін у закладах вищої освіти Міністерства освіти і науки України.

2. Законодавчі та нормативно-правові документи щодо бібліотек у вищій школі.

3. Бібліотека університету і правила користування її фондами.

4. Правила користування бібліотеками в Україні та у закладі вищої освіти.

5. Фонд бібліотек закладу вищої освіти.

Тема 6. Соціально-культурна інфраструктура університету.

1. Законодавчі та нормативно-правові документи щодо соціально-культурної інфраструктури у закладах вищої освіти України.

2. Соціально-культурна інфраструктура університету.

Тема 7. Студентське самоврядування як невід'ємна складова демократизації вищої школи.

1. Проблеми студентського самоврядування у законодавчих та нормативно-правових документах з вищої освіти.

2. Студентське самоврядування у закладах вищої освіти: суть, структура, форми роботи.

3. Європейський вибір України та питання утвердження студентського самоврядування.

5. Із досвіду впровадження студентського самоврядування у закладах вищої освіти Міністерства освіти і науки України.

6. Всеукраїнська студентська рада як представницький орган студентів на державному рівні.

Тема 8. Досвід роботи переробних підприємств різної форми власності та організаційно-правових форм господарювання в сучасних умовах.

1. Організація роботи складського та тарного господарства підприємства.
2. Організація технологічного процесу в заготівельних цехах.
3. Організація технологічного процесу в холодному і гарячому цехах.
4. Організацією обслуговування споживачів в закладі ресторанного господарства.

Тема 9. Роль фахівця з харчових технологій у підвищенні соціально-економічної ефективності функціонування сучасних підприємств.

1. Роль фахівця з харчових технологій на молокопереробному підприємстві.
2. Роль фахівця з харчових технологій на м'ясопереробному підприємстві.
3. Роль фахівця з харчових технологій в закладах ресторанного господарства.
4. Роль фахівця з харчових технологій в ресторані.
5. Роль фахівця з харчових технологій в кафе.
6. Роль фахівця з харчових технологій в їдальні.

8. Організація самостійної роботи студентів з навчальної практики

Самостійна робота студентів з навчальної практики включає:

1. опрацювання теоретичного матеріалу, одержаного на лекціях;
2. аналіз результатів виїзних практичних занять;
3. робота зі спеціальною літературою і періодичними виданнями галузевого та професійного профілю;
4. написання звіту.

Написання звіту передбачає логічне викладення інформації, отриманої на практичних виїзних заняттях, результатів безпосередніх досліджень у процесі самостійної роботи на підприємствах, обробки спеціальної літератури, періодичної преси та інформації з інших джерел.

Орієнтовна структура звіту:

1. Титульна сторінка (Додаток А).

2. Основна частина: стислі відповіді на запитання:

2.1. Мотиви, які спонукали Вас до вступу до закладу вищої освіти.

2.2. Ваше місце у студентському самоврядуванні (узгодьте відповідно до Ваших здібностей, хобі, громадської діяльності тощо).

2.3. Ваше враження від університету, спілкування з викладачами і студентами.

2.4. Опишіть дві-три первинні посади, які Ви на підставі професійних назв робіт, які здатен виконувати технолог (Додаток Б, В, Г), хотіли б посісти після закінчення закладу вищої освіти.

2.5. Технолог – сучасне і майбутнє професії.

2.6. Технологічна освіта в системі освітніх послуг.

2.7. Використовуючи вивчені правила користування бібліотекою закладу вищої освіти, зробити підбір літературних джерел з заданої викладачем тематики.

2.8. Аналіз результатів ознайомлення з підприємством:

1. Назва підприємства.

2. Юридична адреса підприємства.

3. Структура підприємства.

4. Основні види діяльності.

5. Основні показники діяльності підприємства.

6. Партнери підприємства.

2.9. Що справило на Вас найбільше враження під час відвідування підприємства? На якій посаді Ви б хотіли працювати на цьому підприємстві?

Кожен студент готує звіт за вищевикладеною структурою. Студент самостійно або за рекомендацією керівника добирає літературні джерела (книги, брошури, статті та ін.) й відповідні нормативні документи. Список використаної літератури оформляється згідно з чинними правилами після основного тексту (Додаток Д).

Обсяг звіту – 10-15 сторінок машинописного тексту. Робота повинна бути віддрукована з одного боку аркуша формату А4 з дотриманням полів (верхнє, нижнє – 20 мм, лїве – 30 мм, праве – не менш як 15 мм). Сторінки роботи нумеруються арабськими цифрами (на нижньому полі у правому куті сторінки). Нумерація повинна бути наскрізною від титульної до останньої сторінки, включаючи всі ілюстрації та додатки. На титульній сторінці номер не ставиться. Мова звіту – державна, без орфографічних і синтаксичних помилок.

Завершену і оформлену належним чином роботу обов'язково підписує автор на останній сторінці.

Викладач спрямовує студентів на творчий підхід до підготовки звіту, узагальнення і мотивацію пропозицій, обґрунтування власної точки зору, практичну спрямованість рекомендацій.

Захист і обговорення звіту відбувається під час проведення дискусії (круглого столу), де студенти презентують звіти і демонструють вміння дискутувати.

Після закінчення дискусії викладач акцентує увагу студентів на проблемах, з якими вони повинні були ознайомитись впродовж навчальної практики і підводить підсумки щодо досягнення мети практики.

9. Порядок підведення підсумків навчальної практики

Кінцевим підсумковим результатом занять з навчальної практики є залік. Умова отримання – студент повинен отримати не менше 60 балів (табл. 5).

Таблиця 5

Оцінювання результатів навчальної практики

Вид діяльності	Максимальна кількість балів
1. Відвідування практичних занять	22
2. Якість підготовки звіту	28
3. Презентація звіту та активна участь у дискусії (круглому столі)	50
Усього	100

При оцінюванні результатів навчальної практики враховується відвідування практичних занять, своєчасність подання звіту й такі якісні показники:

- ✓ повнота виконання поставленого завдання;
- ✓ використання категорійного апарату технологів;
- ✓ використання реальних прикладів з практики діяльності підприємства – об'єкта практики;
- ✓ презентація, наочність;
- ✓ відповідність вимогам до оформлення.

Оцінювання знань студента під час навчальної практики проводиться за шкалою, визначеною кафедрою, за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;
- ступінь засвоєння теоретичного матеріалу;
- обізнаність з основною обов'язковою та додатковою літературою, а також із сучасною вітчизняною і зарубіжною літературою з питань, що розглядаються;
- вміння поєднувати теоретичні знання з вирішенням практичних завдань при розгляді проблемних питань, при виконанні завдань, винесених на обговорення аудиторії;
- логіка, структура, стиль викладу матеріалу при виступах в аудиторії, вміння захищати свою позицію та здійснювати узагальнення інформації, отриманої з доповідей інших осіб.

При оцінюванні виконання студентом індивідуальних завдань складання звіту приділяється увага:

- якості та самостійності виконання завдання;
- творчому характеру виконання завдання;
- своєчасності підготовки звіту згідно із графіком навчального процесу.

Результати складання звіту з навчальної практики, рівень засвоєння теоретичного матеріалу та вміння практичного застосовувати набуті знання під час практичних занять оцінюються за шкалою балів (табл.6).

Шкала оцінювання

Сума балів	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
69-74	D	
60-68	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного захисту звіту з навчальної практики
1-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним проходженням навчальної практики

Звіт повинен бути виконаний у відповідності до вимог, містити ґрунтовний виклад теоретичних питань та мати узагальнення.

«зараховано» – завдання виконано повністю, обґрунтовано та аргументовано висновки та пропозиції, звіт оформлено належним чином, або вище середнього рівня з кількома помилками, чи завдання виконано повністю, але допущені незначні неточності у змісті та оформленні, також, якщо завдання виконане не повністю, допущені неточності у змісті та оформленні та виконання задовольняє мінімальні критерії;

«незараховано» – пропущено більше 50% занять, потрібно виконати всі завдання перед тим, як перескласти.

Оцінка, еквівалентна «А», виставляється, якщо студент повністю виконав вимоги програми практики та виявив системні та глибокі знання, в повному обсязі твердо засвоїв весь програмний матеріал, вичерпно та послідовно дав відповіді на всі питання, тісно пов'язує теорію з практикою, показує знання літератури, вміння самостійно аналізувати та тлумачити терміни та поняття, застосовувати знання при вирішенні завдань, правильно аргументує висновки, вміє самостійно узагальнювати матеріал і логічно його викладати, не допускаючи помилок; кожен день знаходився в навчально-виробничій

лабораторії і на базі практики (на підприємстві); проводив аналітичну роботу; зібрав необхідний практичний матеріал. Індивідуальне завдання практики виконано на високому рівні, містить самостійно розроблені висновки та представлене вчасно. У процесі складання заліку студент кваліфіковано відповідав на поставлені запитання.

Оцінка, еквівалентна «В», виставляється, якщо студент виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився в навчально-виробничій лабораторії і на базі практики (на підприємстві); аналізував необхідний практичний матеріал, але у тексті індивідуального завдання є незначні недоліки в оформленні. При складанні заліку студент недостатньо обґрунтовано відповідав на запитання, однак в цілому твердо знає програмний матеріал, має навички аналізу та тлумачення термінів та понять, логічно відповідає на поставлені питання, не допускає помилок.

Оцінка, еквівалентна «С», виставляється, якщо студент виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився в навчально-виробничій лабораторії і на базі практики (на підприємстві); аналізував необхідний практичний матеріал, але у тексті індивідуального завдання є значні недоліки в оформленні. При складанні заліку студент недостатньо обґрунтовано відповідав на запитання, має навички аналізу та тлумачення термінів та понять, логічно відповідає на поставлені питання, не допускає суттєвих помилок.

Оцінка, еквівалентна «D», виставляється, якщо студент виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився в навчально-виробничій лабораторії і на базі практики (на підприємстві); виконував завдання та збирав необхідні практичні матеріали, але допустив помилки при оформленні цих матеріалів. Індивідуальне завдання носить конспективний характер та при складанні заліку, студент засвоїв основний матеріал, допускає неточні відповіді та формулювання понять, порушує послідовність у викладенні програмного матеріалу.

Оцінка, еквівалентна «E», виставляється, якщо студент виконав вимоги програми практики; кожен день знаходився в навчально-виробничій лабораторії

і на базі практики (на підприємстві); виконував завдання та збирав необхідні практичні матеріали, але допустив помилки при оформленні цих матеріалів. Індивідуальне завдання носить конспективний характер, не знає окремих деталей, допускає неточні відповіді та формулювання понять, порушує послідовність у викладенні програмного матеріалу, невпевнено відповідав на запитання, має прогалини в знаннях.

Оцінка, еквівалентна «FX», виставляється, якщо студент виконав вимоги програми практики менш ніж на 60%; не кожен день знаходився в навчально-виробничій і на базі практики (на підприємстві); не вважав доцільним прислухатися до зауважень керівника практики. У індивідуальному завданні є грубі помилки у змісті та в оформленні або не представив індивідуальне завдання у визначений строк. Якість матеріалів практики не відповідає вимогам вищої школи.

Оцінка, еквівалентна «F», виставляється, якщо пропущено більше 50% занять та не виконане індивідуальне завдання.

Підсумкова оцінка виводиться за сумою балів, набраних студентом за роботу протягом навчальної практики поточна успішність, виконання звіту за результатами навчальної практики. Оцінка виставляється за національною шкалою та шкалою ECTS.

Список літератури

1. Аніловська Г.Я. Університетська освіта: навч. Посібник / Г.Я. Аніловська, Н.С. Марушко, Л.М. Томаневич. – Львів: «Магнолія-2006», 2010. – 375 с.
2. Болонський процес у фактах і документах (Сорбонна-Болонья- Саламанка- Прага-Берлін) / [М.Ф. Степка, Я.Я. Болубаш, В.Д. Шинкарук та ін.]. – Тернопіль: Вид-во ТДПУ ім. В. Гнатюка, 2003. – 52 с.
3. Від контролю до культури якості: перезавантаження процесів забезпечення якості в українській вищій школі: практ. посіб. / За ред. С. Гришко, Т. Добка, О. Кайкової, В. Терзіяна, Т. Тіхонена. – Львів: Видавництво «Компанія «Манускрипт», 2014. – 168 с.
4. Головчук А.Ф. Університетська освіта в Україні та Болонський процес: навчальний посібник і термінологічний словник / А.Ф. Головчук. – К.: Аграрна освіта, 2007. – 83 с.
5. Гончаров С.М. Вища освіта України і Болонський процес. / С.М. Гончаров, В.С. Мошинський. – Рівне: НУВГП, 2004, – 142 с.
6. Гончаров С.М. Інтерактивні технології навчання в кредитно-модульній системі організації навчального процесу: Навчально-методичний посібник. / С.М. Гончаров. – Рівне: НУВГП, 2006. – 172 с.
7. Горбунова Л.М. Вища освіта в Україні. Нормативно-правове регулювання: офіційне видання/ Л.М Горбунова, М.Ф. Степка. – К.: Форум, 2006. – 161 с.
8. Дмитриченко М.Ф. Вища освіта і Болонський процес / М.Ф. Дмитриченко. – Київ: Знання України, 2006. – 440 с.
9. Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система: довідник користувача / пер. з англ.; за ред. Ю.М. Рашкевича, Ж.В. Таланової. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2015. – 106 с.
10. Журавський В.С. Болонський процес: головні принципи входження в Європейський простір вищої освіти / В.С.Журавський, М.З. Згуровський. – К.: ІВЦ Видавництво Політехніка, 2003. – 200 с.
11. Закон України від 01.07.2015 №1556-VII «Про вищу освіту» // Голос України від 06.08.2015 – № 148.

12. Збірник нормативних документів з впровадження кредитно-модульної системи організації навчального процесу / Укладачі: Ф.Б. Рогальський, Г.П. Чуйко, Т.М. Примах. – Херсон: ХНТУ, 2006. – 99 с.

13. Імператив якості: вчимося цінувати і оцінювати вищу освіту: навч. посіб./ За ред. Т. Добка, М. Головянко, О. Кайкової, В. Терзіяна, Т. Тіихонена. – Львів: Видавництво «Компанія «Манускрипт», 2014. – 572 с.

14. 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.

15. Кращенко Ю. Студентське самоврядування – лідер майбутнього [Текст] / Ю. Кращенко // Освіта України. – 2010. – № 21. – С. 6.

16. Кремень В.Г. Вища освіта України і Болонський процес: Навчальний посібник / [В.Г. Кремень В.Г., М. Ф. Степко, Я. Я. Болюбаш та ін.]. – Тернопіль: Навчальна книга – Богдан, 2004. – 384 с.

17. Луговий В.І. Реалізація принципів і пріоритетів Болонського процесу у вищій школі України: час дискусій і час дій / В.І. Луговий // Педагогіка і психологія: Науково-теоретичний та інформаційний журнал Академії педагогічних наук України. – 2009. – № 1. – С. 5–17.

18. Лукаш О.Л. Університетська освіта: конспект лекцій / О.Л. Лукаш. – Сумський державний університет. – Суми: СумДУ, 2011. – 153 с.

19. Мисник Т.Г. Місце та роль студентського самоврядування в житті ВНЗ [Текст] / Т.Г. Мисник // Наука і методика. Вип. 26: збірник науково-методичних праць. – К.: Агроосвіта, 2014. – С. 50-54.

20. Мошинський В.С. Нові обрії вищої освіти у контексті Болонського процесу // Технології навчання. Науково-методичний збірник, вип. 9 / В.С.Мошинський, С.М. Гончаров. – Рівне НУВГП, 2004. – 13 – 18с.

21. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. і доп. / авт.-уклад.: В.М. Захарченко та ін. / За ред. В.Г. Кременя. – К.: ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с.

22. Ніколаєнко С.М. Освіта в інноваційному просторі суспільства: Посібник / С.М. Ніколаєнко. – К.: Знання, 2006. – 207 с.

23. Ніколаєнко С.М. Стратегія розвитку освіти України: початок ХХІ

столітті: Посібник. / С.М. Ніколаєнко. – К.: Знання, 2006. – 253 с.

24. Пасмор Н.П. Бібліотечно-інформаційне забезпечення самостійної роботи студентів / Н.П. Пасмор. – Київ: Кондор, 2007 – 112 с.

25. Рашкевич Ю.М. Болонський процес та нова парадигма вищої освіти: монографія / Ю.М. Рашкевич. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2014. – 168 с.

26. Сасімова І.А. Студентське самоврядування – інструмент удосконалення навчально-виховного процесу [Текст]: наукове видання / І.А. Сасімова // Наука і методика. Вип. 9: збірник науково-методичних праць/ Міністерство аграрної політики України. – К.: Аграрна освіта, 2007. – С. 145-151.

27. Степко В.В. Бібліографічне оформлення списку джерел до наукової роботи : метод. рек. / уклад.: В.В. Степко, Г.О. Стешенко, Т.В. Улятовська; КНУКіМ, Наук. б-ка, Інформ.-бібліогр. від. – 2-е вид., перероб. та допов. – Київ, 2015. – 25 с.

28. Степко М.Ф. Модернізація вищої освіти України і Болонський процес / Упоряд. Я.Я. Боллобаш, К.М. Левківський, Ю.В. Сухарніков. – К.: МОНУ, 2004. – 24 с.

29. 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.

30. Товканець Г. В. Університетська освіта [Текст] : навчально-методичний посібник / Г. В. Товканець. - К. : Кондор, 2015. - 185 с.

31. 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.

32. Фініков Т.В. Сучасна вища освіта: світові тенденції і Україна: посібник / Т.В. Фініков. – К.: Таксон, 2002. – 176 с.

33. Шеїна Л.О. Участь студента (майбутнього спеціаліста) у самоврядуванні навчального закладу як умова набуття навичок соціальної компетентності / Л.О. Шеїна // Людина, культура, техніка в новому тисячолітті: зб. робіт IV Міжнар. наук.-практ. конф. студ., аспірантів та молодих учених. – Х., 2003. – С.161 – 163.

ДОДАТОК А

ЗРАЗОК ОФОРМЛЕННЯ ТИТУЛЬНОЇ СТОРІНКИ ЗВІТУ ПРО НАВЧАЛЬНУ ПРАКТИКУ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра інженерних технологій харчових виробництв

ЗВІТ З НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

студента _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

факультету харчових технологій

освітнього ступеня «Бакалавр»

спеціальності 181 «Харчові технології»

1 курс, група _____

Керівник від закладу вищої освіти _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

Перелік компетентностей випускника

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Загальні компетентності	<p>K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>K07. Здатність працювати в команді.</p> <p>K08. Здатність працювати автономно.</p> <p>K09. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>K12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>K13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.</p> <p>K14. 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.</p>
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	<p>K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p>

Продовження додатку Б

- 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.
- K20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
- K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
- K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
- K23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).
- 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.
- K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

**Професії, за якими може працювати фахівець зі спеціальністю
«Харчові технології»**

Код КП	Класи професій	Код КП	Групи професій
1	2	3	4
1	Законодавці, вищі державні службовці, керівники		
12	Керівники підприємств, установ та організацій		
1210	Керівники підприємств, установ та організацій		
1210.1		1210.1	Генеральний директор, голова, президент, інший керівник об'єднання підприємств (асоціації, корпорації, концерни та ін.)
		1210.1	Директор, начальник професійного навчального закладу (професійно-технічного училища)
		1210.1	Директор навчально-виробничого комбінату
		1210.1	Директор (начальник, інший керівник) підприємства
		1210.1	Директор (ректор, начальник) закладу вищої освіти (технікуму, коледжу, інституту, академії, університету та ін.)
		1210.1	Директор представництва
		1210.1	Директор лабораторії
		1210.1	Директор науково-дослідного інституту
		1210.1	Директор технічний
		1210.1	Директор філіалу
		1210.1	Директор розпорядник

Продовження додатку В

1	2	3	4
		1210.1	Керуючий (менеджер) підприємством харчування
		1210.1	Директор центру (метрології і стандартизації)
		1210.1	Начальник дослідної організації
1222	Керівники виробничих підрозділів у промисловості		
1222.1	Головні фахівці - керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості	1222.1	Директор з виробництва
1222.2	Начальники (інші керівники) та майстри виробничих дільниць (підрозділів) у промисловості	1222.2	Начальник зміни Начальник виробничого відділу
		1222.2	Начальник лабораторії з контролю виробництва
		1222.2	Начальник лабораторії метрології
		1222.2	Начальник (завідувач) виробничої лабораторії
		1222.2	Начальник служби
		1222.2	Начальник цеху
1225	Керівники виробничих підрозділів у ресторанах та готелях	1225	Завідувач виробництва
		1225	Завідувач підприємства громадського харчування
		1225	Начальник виробництва на підприємстві харчування
1226	Керівники виробничих підрозділів на транспорті, в складському господарстві та зв'язку		

Продовження додатку В

1	2	3	4
1226.1	Головні фахівці - керівники виробничих підрозділів на транспорті, в складському господарстві та зв'язку	1226.1	Директор з матеріально-технічного постачання
1226.2	Начальники та майстри виробничих підрозділів на транспорті, в складському господарстві та зв'язку	1226.2	Завідувач бази
		1226.2	Завідувач складу
		1226.2	Завідувач центрального складу
1227	Керівники виробничих підрозділів у комерційному обслуговуванні	1227	Головний адміністратор
1228	Керівники виробничих підрозділів у побутовому обслуговуванні	1228	Завідувач кухні (молочної)
1229	Керівники інших основних підрозділів	1229.1	Головний державний інженер-інспектор Головний державний інспектор
1229.1	Керівні робітники апарату центральних органів державної влади	1229.1	Головний державний експерт з умов праці
		1229.1	Головний інспектор державного контролю
		1229.1	Начальник (завідувач) підрозділу
		1229.1	Начальник відділу (самостійного)
		1229.1	Начальник відділу (у складі управління)
1229.3	Керівні робітники апарату місцевих органів державної влади	1229.3	Головний фахівець
		1229.3	Завідувач - головний фахівець
		1229.3	Начальник управління
		1229.3	Завідувач відділу (місцеві органи державної влади)
		1229.3	Начальник відділу (місцеві органи державної влади)

Продовження додатку В

1	2	3	4
1229.4	Керівники підрозділів у сфері освіти та виробничого навчання	1229.4	Декан
		1229.4	Завідувач аспірантурою
		1229.4	Завідувач навчально-наукової бази
		1229.4	Завідувач навчального кабінету
		1229.4	Завідувач кафедри
		1229.4	Завідувач курсів Завідувач лабораторії (освіта)
		1229.4	Завідувач практики (виробничої і навчальної)
		1229.4	Керівник виробничої практики
		1229.4	Начальник навчального пункту
1229.6	Керівники підрозділів у сфері культури, відпочинку та спорту	1229.6	Головний адміністратор Завідувач відділенням (декан) у коледжі Керівник гуртка
1229.7	Керівники інших основних підрозділів в інших сферах діяльності	1229.7	Завідувач лабораторії
		1229.7	Завідувач відділу
		1229.7	Завідувач пункту навчально-консультаційного
		1229.7	Начальник відділу
		1229.7	Інженер - технолог
		1229.7	Начальник інспекції
		1229.7	Начальник сектору
		1229.7	Керівник групи
1232	Керівники підрозділів кадрів і трудових відносин	1232	Начальник лабораторії НОП та управління виробництвом
		1232	Начальник нормативно-дослідної лабораторії з питань праці
		1232	Директор з кадрових питань та побуту

Продовження додатку В

1	2	3	4
		1232	Начальник відділу організації праці та заробітної плати
		1232	Начальник відділу підготовки кадрів
		1232	Начальник відділу соціального розвитку
1235	Керівники підрозділів матеріально-технічного постачання	1235	Начальник відділу зовнішньої кооперації
		1235	Начальник матеріально-технічного постачання
		1235	Начальник складу (матеріально-технічного та ін.)
1237	Керівники науково-дослідних підрозділів та науково-технічної підготовки виробництва		
1237.1	Головні фахівці - керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва	1237.1	Головний технолог
		1237.1	Головний технолог проекту
		1237.1	Голова ради (науково-технічної, наукової, експертної)
		1237.1	Завідувач відділу (науково-дослідного)
		1237.1	Головний кулінар
1237.2	Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва	1237.2	Завідувач філіалу лабораторії
		1237.2	Завідувач (начальник) відділу (науково-дослідного, проектного та ін.)

Продовження додатку В

1	2	3	4
			Завідувач лабораторії (науково-дослідної, підготовки виробництва)
			Керівник бригади (дослідної організації)
			Начальник відділу стандартизації
			Начальник дослідної лабораторії
			Начальник лабораторії
			Начальник науково-дослідного сектора
			Начальник цеху дослідного виробництва
			Завідувач проектного відділу
13	Керівники малих підприємств без апарату управління		
1311			Голова кооперативу (товариства, колективної ферми та ін.)
1312	Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості		Директор (керівник) малого промислового підприємства (фірми)
1314	Керівники малих підприємств без апарату управління в оптовій та роздрібній торгівлі		Директор торгівельної фірми
			Директор (керівник) малої торгівельної фірми
			Керуючий магазином (кулінарії)
1315	Керівники малих підприємств – готелів та ресторанів без апарату управління		Керуючий рестораном (кафе, їдальнею та ін.)
1317	Керівники малих підприємств без апарату управління в комерційному обслуговуванні		Директор малої фірми

Продовження додатку В

1	2	3	4
1319	Керівники інших малих підприємств без апарату управління		Директор малого підприємства Завідувач залу
2	Професіонали		
2149	Професіонали в інших галузях інженерної справи		
2149.1	Наукові співробітники (інші галузі інженерної справи)		Наукові співробітники
2149.2	Інженери (інші галузі інженерної справи)		Інженер з метрології
			Інженер з патентної та винахідницької роботи
			Інженер з підготовки виробництва
			Інженер з якості
			Інженер із стандартизації
			Інженер-дослідник
			Інженер-проектувальник у галузі
			Інженер з впровадження нової техніки і технології
2310	Викладачі університетів та закладів вищої освіти		Викладачі спеціальних кафедр
2310.2	Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів		Викладачі спеціальних кафедр
			Асистент, викладач закладу вищої освіти
2320	Викладачі середніх навчальних закладів		Викладачі
			Викладач професійного навчально-виховного закладу
			Методист заочних шкіл та відділень
24	Інші професіонали		
241	Професіонали в галузі аудиту, бухгалтерського обліку, праці та зайнятості, маркетингу, ефективності підприємництва та раціоналізації виробництва		

Продовження додатку В

1	2	3	4
2412.2	Фахівці в галузі праці та зайнятості		Інженер з організації праці
			Інженер з нормування праці
			Інженер з організації та нормування праці
			Інженер з підготовки кадрів
			Інженер з проф. адаптації
			Інструктор передових методів праці
2419	Професіонали в галузі маркетингу, ефективності підприємництва та раціоналізації виробництва		
2419.1	Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва та раціоналізація виробництва)		Науковий співробітник (ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва)
2419.2	Фахівці в галузі маркетингу, ефективності підприємництва та раціоналізації виробництва		Консультант з раціоналізації виробництва
			Інженер з організації керування виробництвом
			Консультант з ефективності підприємництва
			Консультант з раціоналізації виробництва
			Фахівець з методів розширення ринків збуту
			Фахівець з раціоналізації виробництва
2432.2			Інженер з науково-технічної інформації
3	Молодші фахівці в галузі спеціалізованої (особливої) освіти		
3340	Інші молодші фахівці в галузі освіти		Майстер виробничого навчання
			Майстер навчального центру
			Технолог наставник
			Викладач-стажист

Посади, на яких може працювати випускник закладу вищої освіти та виробничі функції, які він повинен виконувати

Професійна назва кваліфікаційних угруповань професій	Первинні посади	Виробничі функції
1	2	3
Інженер-технолог	Інженер-технолог	Розроблення і впровадження технологічних процесів і режимів виробництва молока і молочних виробів
		Забезпечення контролю за відповідністю норм технологічного режиму технологічному регламенту.
	Майстер виробничої діяльності	Забезпечення правильного і безпечного ведення виробничого процесу у відповідності до вимог технологічного регламенту та інструкцій з охорони праці і техніки безпеки.
		Забезпечення виконання встановлених виробничих завдань, ефективного використання виробничих потужностей, економної витрати сировини і матеріалів, випуску якісної продукції у відповідності з діючими технічними умовами і стандартами, систематичного підвищення продуктивності праці.
	Інженер-лаборант	Керівництво або проведення лабораторних аналізів, випробувань та інших видів досліджень сировини, напівфабрикатів, матеріалів, конструкцій і готової продукції для визначення відповідності діючим технічним умовам і стандартам.
		Експериментальна і, дослідницька робота з метою пошуку і застосування економічних та ефективних методів виробництва, а також методів лабораторного контролю молочних продуктів.
	Інженер з науково-технічної інформації	Забезпечення підрозділів науково-технічною інформацією та здійснення довідково-інформаційного забезпечення матеріалами про вітчизняні і світові досягнення науки.

Продовження додатку Г

1	2	3
	Інженер з якості	Забезпечення економної втрати сировини і матеріалів та випуску якісної продукції у відповідності з діючими державними стандартами і технічними умовами.
	Інженер з підготовки виробництва	Розробка виробничої програми та добових завдань на певній ділянці роботи, підготовка виробництва.

ДОДАТОК Д

**ПРИКЛАДИ ОФОРМЛЕННЯ БІБЛІОГРАФІЧНОГО ОПИСУ У
СПИСКУ ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**
з урахуванням Національного стандарту України ДСТУ 8302:2015
«Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання»

Характеристика джерела	Приклад оформлення
1	2
Книги: Один автор	<p>1. Дичківська О.О. Інноваційний менеджмент: конспект лекцій. Київ: ДІА, 2018. 82 с.</p> <p>2. Бондаренко В.Г. Історія України. Львів, 2017. 153 с.</p> <p>3. Лазор О.Я. Державне управління у сфері реалізації екологічної політики в Україні: організаційно-правові засади: монографія. Львів: Ліга-Прес, 2003. 542 с.</p> <p>4. Ваш О.М. Етика: навч.-метод. посіб. Запоріжжя: ЗНУ, 2018. 104 с.</p>
Два автори	<p>1. Мартиненко З.Е., Макар І.В. Управління підприємством: теоретико-методичні засади: монографія. Харків: Щедра садиба плюс, 2017. 296 с.</p> <p>2. Білоус С.І., Корнійчук В.П. Філософія освіти: навч.-метод. посіб. Переяслав-Хмельницький, 2016. 176 с.</p> <p>3. Мороз І.С., Василенко Н.Ю. Маркетинг: конспект лекцій. Київ: Молодь, 2016. 102 с.</p>
Три автори	<p>1. Тарнавська Г.Я., Марценюк Н.С., Герасимова Т.М. Фінанси: навч. посіб. Львів: Магнолія 2006, 2017. 412 с.</p> <p>2. Пустовенко В.В., Максименко І.Л., Яким А.С. Безпека життєдіяльності: монографія. Харків: ХНПУ, 2017. 348 с.</p>
Чотири автори	<p>1. Інновації: навч. посіб. / Гуревич Д.Т., Чекан О.С., Грибан О.М., Макарова В.В. Запоріжжя: ЗНУ, 2016. 389 с.</p> <p>2. Вища математика: конспект лекцій / Ткачук Т.С. та ін. Київ, 2015. 82 с.</p>
П'ять і більше авторів	<p>1. Операційний менеджмент: підручник / С.М. Поплавська та ін. Київ: ЦУЛ, 2011. 267 с.</p> <p>2. Охорона праці: навч. посіб. / О.І. Подольська та ін. 2-ге вид. Київ: ЦУЛ, 2017. 264 с.</p> <p>3. Науково-практичний коментар Цивільного кодексу України: станом на 10 жовт. 2017 р. / К.І. Мягченко та ін. ; за заг. ред. І.М. Ливанова. Київ: ЦУЛ, 2017. 428 с.</p>
Автор(и) та редактор(и)/упорядники	<p>1. Веретенко В.В. Міжнародний маркетинг: монографія / за заг. наук. ред. В.М. Марценюка. Київ, 2015. 374 с.</p> <p>2. Бутенко М.П., Качур В.П., Петренко С.В. Психологія: навч. посіб. / за ред. М.П. Дутко. Київ: ЦУЛ, 2017. 332 с.</p>

1	2
Без автора	1. Етнографія: конспект лекцій / за заг. ред. В.І. Гарапка; уклад. А.І. Гарапка. Київ: ЦУЛ, 2018. 320 с. 2. Освіта в Україні: виклики модернізації: зб. наук. пр. / редкол.: П.М. Марценюк (відп. ред.) та ін. Київ: Ін-т всесвітньої історії НАН України, 2017. 319 с. 3. Товарознавство / упоряд. В. Олексик. Київ, 2014. 804 с.
Багатотомні видання	1. Енциклопедія рослин / редкол.: І.М. Деркач та ін. Київ: ЦУЛ, 2016. Т. 8. 812 с. 2. Бюджетна система України: історія, стан та перспективи: у 3 т. / Акад. прав. наук України. Львів: Право, 2012. Т. 2: Бюджетний менеджмент / заг. ред. Ю.П. Бубряка. 476 с. 3. Кучеренко Н.П. Казначейська справа: в 6 т. Київ: Право, 2016. Т. 3: Контроль у системі Державного казначейства. 432 с.
Автореферати дисертацій	1. Петров О.Г. Музикотерапія: автореф. дис. ... канд. псих. наук: 12.00.06. Київ, 2009. 40 с.
Дисертації	1. Петрук Л.А. Дослідження статичного деформування складених тіл: дис. ... канд. фіз.-мат. наук: 01.02.04. Львів, 2004. 140 с. 2. Винниченко О.М. Контроль соціально-економічного розвитку промислових підприємств: дис. ... д-ра екон. наук: 08.00.04. Київ, 2018. 344 с.
Законодавчі та нормативні документи	1. Конституція України: станом на 1 жовтня 2017 р. / Верховна Рада України. Київ: Право, 2017. 93 с. 2. Про вищу освіту: Закон України від 05.09.2016 р. № 2145-VIII. Голос України. 2016. 27 верес. (№ 178-179). С. 10-22. 3. Про освіту: Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. Дата оновлення: 28.09.2018. URL: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1556-18 (дата звернення: 15.11.2018). 4. Про інформування громадськості з питань євроатлантичної інтеграції України на 2019-2020 роки: Указ Президента України від 21.02.2018 р. № 43/2018. Урядовий кур'єр. 2018. 23 лют. (№ 35). С. 10.
Архівні документи	1. Лист Голови Спілки «Первоцвіт» Г.Ф. Петренка на ім'я Голови Ради Міністрів УРСР В.А. Поповича щодо реєстрації Статуту Спілки та сторінки Статуту. 14 грудня 1989 р. ЦДАГО України (Центр. держ. архів громад. об'єднань України). Ф. 1. Оп. 32. Спр. 2612. Арк. 63, 64 зв., 71.
Патенти	1. зернозбиральний комбайн: пат. 25742 Україна: МПК6 C09K11/00, G01T1/28, G21ff1/00. № 200701472; заявл. 12.02.07; опубл. 27.08.07, Бюл. № 13. 4 с. 2. Спосіб лікування гіперактивності у дітей: пат. 76509 Україна. № 2004042416; заявл. 01.04.2004; опубл. 01.08.2006, Бюл. № 8 (кн. 1). 120 с.

1	2
Препринти	<ol style="list-style-type: none"> 1. Марченко М.І., Кополович А.Д., Яким Б.М. Про точність визначення радіоактивних відходів гамма-методами. Чорнобиль: Ін-т з проблем безпеки АЕС НАН України, 2006. 7, [1] с. (Препринт. НАН України, Ін-т проблем безпеки АЕС; 06-1). 2. Федорченко Б.А., Смотрич В.Н. Радиационное повреждение материалов нейтронами источника ННЦ ХФТИ / ANL USA с подкритической сборкой, управляемой ускорителем электронов. Харьков: ННЦ ХФТИ, 2006. 19 с.: ил., табл. (Препринт. НАН Украины, Нац. науч. центр «Харьк. физ.-техн. ин-т»; ХФТИ2006-4).
Стандарти	<ol style="list-style-type: none"> 1. ДСТУ 7152:2010. Видання. Оформлення публікацій у журналах і збірниках. [Чинний від 2010-02-18]. Вид. офіц. Київ, 2010. 16 с. (Інформація та документація). 2. ДСТУ ISO 6107-1:2004. Якість води. Словник термінів. Частина 1 (ISO 6107-1:1996, IDT). [Чинний від 2005-04-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 181 с. 3. ДСТУ 3582:2013. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила (ISO 4:1984, NEQ; ISO 832:1994, NEQ). [На заміну ДСТУ3582-97; чинний від 2013-08-22]. Вид. офіц. Київ: Мінекономрозвитку України, 2014. 15 с. (Інформація та документація).
Каталоги	<ol style="list-style-type: none"> 1. Історична спадщина України: кат. вист. / Харків. держ. наук. б-ка ім. В.Г. Короленка; уклад.: Л.І. Петров, О.В. Олійник. Харків, 2000. 64 с. 2. Пам'ятки історії та мистецтва Закарпатської області: кат.-довід. / авт.-упоряд.: М. Петрик та ін.; Упр. культури Закарпат. облдержадмін., Закарпат. іст. музей. Ужгород, 2003. 160 с.
Бібліографічні покажчики	<ol style="list-style-type: none"> 1. Боротьба з злочинністю: нагальна проблема сучасності: бібліогр. покажч. Вип. 3 / уклад.: О.В. Куріпта, відп. за вип. Н.М. Щур; Запорізький національний університет. Запоріжжя, 2017. 60 с. 2. Іван Марченко: біобібліогр. покажч. / уклад. В. Петрик. Львів: Вид. центр ЛНУ ім. І. Франка, 2003. 356 с. (Українська біобібліографія ; ч. 9).
<p>Аналітичний бібліографічний запис Складова частина видання (розділу, статті) розділовий знак «дві навскісні риски» («//») можна замінювати крапкою, а відомості про документ (його назву), виділяти шрифтом (наприклад, курсивом).</p>	

1	2
Частина видання: книги	<ol style="list-style-type: none"> 1. Петренко М.А. Международное право и роль Конституционного Суда Украины // Максим Петренко: право як буття вченого: зб. наук. пр. до 60-річчя проф. М.А. Петренко / упоряд. та відп. ред. Ю. О. Волошин. К., 2009. С. 477-493. 2. Якса А.П. Економічна політика держави. Двадцять п'ять років з економічним правом: вибрані праці. Харків, 2017. С. 205-212. 3. Корнійчук Т.О. Методи активізації навчально-пізнавальної діяльності. Педагогіка: навч. посіб. / за заг. ред. Т.О. Корнійчука. Київ, 2017. С. 195-197.
Частина видання матеріалів конференцій (тези доповіді)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Лалак Н.В. Шляхи підвищення мотивації молодших школярів до навчання // Анотовані результати науково-дослідної роботи інституту педагогіки за 2011 рік : збірник тез повідомлень. Київ, 2012. С.202-203. 2. Максименко Д.В. Методи оперативної діагностики виробничої діяльності підприємства // Зростання ролі бухгалтерського обліку в сучасній економіці: збірник тез та доповідей I Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 21 лютого 2013 р.) / відпов. за випуск Мельничук Б.В. Київ, 2013. С.331-335. 3. Цехмістров І.І., Перець І.П. Про бюджет. Дослідження проблем в Україні очима молодих вчених: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., м. Запоріжжя, 3-4 берез. 2016 р. Запоріжжя, 2016. С. 50-53.
Частина довідкового видання	<ol style="list-style-type: none"> 1. Павлик І.М. Право інтелектуальної власності. Великий енциклопедичний юридичний словник/ред. Ю.С. Шемшученко. Київ, 2007. С. 683. 2. Дичківська І.М. Інноваційні педагогічні технології. Основи педагогіки освіти: словник термінів / за ред.: Т.О. Дмитрука, В.К. Колпакова. Київ, 2014. С. 54-55.
Частина видання: продовжуваного видання	<ol style="list-style-type: none"> 1. Куцінко Т.О. Адміністративне законодавство України: реалії та перспективи формулювання // Вісник Запорізького національного університету. Юридичні науки. Запоріжжя, 2017. № 1. С. 36-46. 2. Безруков С.А., Хмельов А.А. Дослідження циліндричних оболонки. Вісник Запорізького національного університету. Фізико-математичні науки. Запоріжжя, 2015. № 3. С. 153-159. 3. Хорошилова С.А., Малафіїк Л.О., Хмельов А.А. Моделювання складеної конструкції за допомогою матриць типу Гріна. Проблеми обчислювальної механіки і міцності конструкцій. Дніпропетровськ, 2012. Вип. 19. С. 212-218.

1	2
Частина видання: періодичного видання (журналу, газети)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кучеренко О.О. Конституційні права людини і громадянина // Часопис Київського університету права. 2007. № 4. С. 88-92. 2. Коваль Л., Коваль П. Переваги дистанційної роботи. Урядовий кур'єр. 2017. 1 листоп. (№ 205). С. 5. 3. Bletska D.I., Glukhov K.E., Frolova V.V. Electronic structure of 2H-SnSe₂. Semiconductor Physics Quantum Electronics & Optoelectronics. 2017. Vol. 18, No 2. P. 109-118.
Електронні ресурси	<ol style="list-style-type: none"> 1. Україна очима дітей: фотовиставка. URL: http://www.kmu.gov.ua/control/uk/photogallery/gallery?galleryId=15725757& (дата звернення: 15.11.2017). 2. Хміль А.А. Функції державної служби за законодавством України // Юридичний науковий електронний журнал. 2017. № 5. С. 115-118. URL: http://lsey.org.ua/5_2017/32.pdf. 3. Хміль І.О. Шляхи подолання правового нігілізму в Україні. Вісник Запорізького національного університету. Юридичні науки. Запоріжжя, 2016. № 3. - С. 20-27. - URL:http://ebooks.znu.edu.ua/files/Fakhovivydannya/vznu/juridichni/VestUr2015v3/5.pdf. (дата звернення: 15.11.2017). 4. Куцкір Я.С., Махно Б.А., Борислав С.Г. Трансформація науково-педагогічної системи України протягом 90-х років ХХ століття: період переходу до ринку. Наука та інновації. 2016. Т. 12, № 6. С. 6-14. DOI:https://doi.org/10.15407/scin12.06.006.

Габенко Ірина Миколаївна

Програма навчальної практики та методичні вказівки

**Суми, РВВ, Сумський національний аграрний університет,
вул. Герасима Кондратьєва 160**

Підписано до друку: ____ 2020 р. Формат А5: Гарнітура Times New Roman

Тираж: 30 примірників Замовлення _____ Ум. друк. арк. 2,0
