

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

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА

**Методичні рекомендації
щодо оформлення індивідуального завдання (звіту)
з навчальної практики**

СУМИ – 2025

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

**Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів**

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА
Методичні рекомендації
щодо оформлення індивідуального завдання (звіту)
з навчальної практики
для здобувачів 1 курсу спеціальності G 13 «Харчові технології»
освітньої програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації»
ступеня вищої освіти «Бакалавр»

СУМИ - 2025

УДК 664

Н 15

Укладачі: **Самілик М.М.**, д.т.н., професор, завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів
Демидова Є.В., д.ф., асистент кафедри технологій та безпеки харчових продуктів

Н 15 НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА. Методичні рекомендації щодо оформлення індивідуального завдання (звіту) з навчальної практики для здобувачів 1 курсу спеціальності G 13 «Харчові технології» освітньої програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» ступеня вищої освіти «Бакалавр» / уклад. М.М. Самілик, Є.В. Демидова. – Суми, 2025 р – 34 с.

Методичні рекомендації щодо оформлення індивідуального завдання (звіту) з навчальної практики спрямовані на надання методичної допомоги здобувачам під час проходження навчальної практики.

Рецензенти: **Кошель О.Ю.**, д.ф., доцент кафедри технології харчування СНАУ;

Тищенко В.І., к.с.-г.н., доцент кафедри технологій та безпеки харчових продуктів СНАУ.

Відповідальний за випуск: **Самілик М. М.**, д.т.н., професор, завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів СНАУ.

Рекомендовано до видання радою із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти факультету харчових технологій.

Протокол № 2 від «18» квітня 2025 р.

© Сумський національний аграрний університет, 2025

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1 Мета та завдання навчальної практики	5
2 Організація та керівництво навчальною практикою здобувачів.....	7
3 Зміст навчальної практики	8
ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ІНФОРМАЦІЇ.....	22
ДОДАТОК А.....	24
ДОДАТОК Б.....	25
ДОДАТОК В	27
ДОДАТОК Г	30

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 Здобувачів 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 СВО «Бакалавр».

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

Організація та методичне забезпечення навчальної практики здійснюється відповідно до вимог «Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти Сумського національного аграрного університету».

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 та завдання навчальної практики

Метою навчальної практики є ознайомлення здобувачів із теоретичними засадами майбутньої спеціальності, її місцем у суспільстві та засобами опанування.

Здобувачі 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 здобувачами комплексу фундаментальних і професійних знань, усвідомлення ними специфіки функціонування харчової промисловості, формування активної творчої та громадянської позиції. Навчальна практика повинна розкрити здобувачам реальний стан і перспективи розвитку спеціальності, підготувати їх до наступного опанування дисциплін навчального плану.

Завдання навчальної практики:

- формування комплексної системи знань та уявлень про процес і організацію особистісно-орієнтованого навчання;
- розвиток професійної свідомості і орієнтації майбутніх фахівців;
- набуття вмінь використовувати отримані знання у вирішенні освітніх та виховних завдань навчально-виховного процесу;
- ознайомлення з основними принципами, етапами, провідними напрямками, проблемами розвитку майбутньої спеціальності;
- розробка та формування професійних характеристик.

В результаті проходження навчальної практики здобувачі повинні:

знати:

- основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі крафтових харчових технологій, ресторанних технологій;
- загальну характеристику та особливості розвитку крафтових харчових виробництв;
- основи крафтових технологій харчових виробництв.

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, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя;
- застосовувати знання у практичних ситуаціях та управляти діями або проектами, планувати й раціонально управляти часом, отримувати результат у рамках обмеженого часу;
- 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;

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

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

- аналізувати освітнє середовище університету, сегментувати ринки освітянських 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.

Результати проходження практики:

K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

K08. Здатність працювати автономно.

K09. Навички здійснення безпечної діяльності.

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

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

Програмні результати навчання:

ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

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

2 Організація та керівництво навчальною практикою здобувачів

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

Термін проходження практики – 3 тижні.

Перед початком практики здобувач 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 Здобувачів залучаються досвідчені викладачі кафедр.

Обов'язки керівника практики:

- розробляє та погоджує із завідувачем кафедри тематику індивідуальних завдань на практику та надає їх здобувачу;
- до початку практики проводить зі здобувачами інструктаж з охорони праці за Інструкціями з охорони праці №11;
- здійснює контроль за проведенням вступного, первинного інструктажу на робочому місці з оформленням Журналу реєстрації інструктажів за Інструкціями з охорони праці що діють на базі практики;
- узгоджує із керівником практики від бази практики індивідуальні завдання на практику з урахуванням особливостей місця практики;
- засвідчує відповідність баз практик критеріям її проведення;
- спільно з керівником практики від факультету розробляє проекти наказів про практику;
- бере участь у розподілі здобувачів освіти за місцями практики;
- стежить за своєчасним прибуттям здобувачів до місця практики;
- здійснює контроль за виконанням програми практики та термінами її проведення;
- надає методичну допомогу здобувачам під час виконання їх індивідуальних завдань і збирання матеріалів;
- проводить обов'язкові консультації щодо обробки та використання зібраного матеріалу для звіту про практику;
- інформує здобувачів про порядок подання звітів про практику;
- у складі комісії приймає захист звітів здобувачів про практику на підставі чого оцінює результати практики;
- контролює своєчасну здачу звітів здобувачів про практику на кафедру.

3 Зміст навчальної практики

Заняття 1

Тема I. Основи університетської освіти

1. Історія і традиції Сумського національного аграрного університету.
2. Університетська освіта в контексті Болонського процесу.
3. Організація навчального процесу в університеті.
4. Фундаменталізація та індивідуалізація підготовки фахівців з вищою освітою.
5. Державний стандарт вищої освіти в Україні.

Мета: розкрити механізм значущості входження України у європейське інформаційне та освітнє поле; познайомити Здобувачів 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 Здобувачів 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. У чому полягає суть ступеневої підготовки фахівців у вищій школі?
15. Університет як заклад вищої освіти. Болонський університет як орієнтир розвитку сучасних університетів.
16. Фундаменталізація як напрям розвитку університетської освіти.
17. Система державних стандартів вищої освіти.
18. Стандарт вищої освіти України зі спеціальності «Харчові технології».

Завдання для самостійної роботи:

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

Таблиця 2

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.

Заняття 2

Тема II. Фахова підготовка у закладі вищої освіти

1. Вступ до фаху.
2. Основне виробництво.
3. Допоміжне виробництво.
4. Загально-інженерне забезпечення.

Мета: ознайомлення з основним виробництвом, ознайомлення з допоміжним виробництвом та загально-інженерним забезпеченням

Питання для обговорення:

1. Як виглядає загальна структура освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності G13 «Харчові технології»?
2. Чи можна, спираючись на освітньо-професійну програму підготовки, робити висновки про фундаменталізацію підготовки фахівців з вищою освітою?
3. Функції та завдання інженера-технолога.
4. Як на вашу думку, засвоєння гуманітарних дисциплін впливає на розвиток фахівця?
5. 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».

Заняття 3

Тема III. Загальна характеристика харчових виробництв

1. Класифікація галузей харчової промисловості.
2. Сировина та асортимент харчових продуктів.
3. Етапи розвитку технології як науки.
4. Основні технологічні поняття та визначення.

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. Класифікація та стисла характеристика харчових виробництв.
3. Сировинна зона підприємств та доставка сировини.
4. Виробництво основних видів м'ясних продуктів.
5. Виробництво основних видів молочних продуктів.
6. Класифікація закладів ресторанного господарства.
7. Ознайомлення з питаннями техніки безпеки та заходами по захисту навколишнього середовища.
8. 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?

Заняття 4

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

1. Характеристика статусу підприємства.
2. Характеристика господарської діяльності.
3. Характер організації управління діяльністю підприємства.
4. Організація роботи з персоналом підприємства.
5. Організація маркетингової та комерційної діяльності на підприємстві.

Мета: ознайомитися з досвідом роботи переробних підприємств різної форми власності та організаційно-правових форм господарювання в сучасних умовах.

Питання для обговорення:

1. Характеристика статусу підприємства (форма власності, організаційно-правова форма господарювання, ступінь самостійності, місія підприємства, сфера діяльності).
2. Характеристика господарської діяльності (спеціалізація підприємства, переважні види бізнес-операцій, інші види діяльності)
3. Характер організації управління діяльністю підприємства (організаційна структура управління підприємством, характеристика окремого структурного підрозділу, де працює респондент, його функціонального призначення; посада, права та обов'язки респондента, характер регламентації його діяльності (контракт, посадова інструкція тощо).
4. Бізнес-планування. Механізм заснування власної справи
5. Установчі документи підприємства.
6. Фінансування та оподаткування підприємств громадського харчування.
7. Маркетингова діяльність підприємства.

8. Прогнозування прибутку й рентабельності на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацювати види підприємницької діяльності, на які видаються ліцензії?
2. Опрацювати законодавчі акти, які регулюють підприємницьку діяльність?
3. Описати види підприємництва у сфері ресторанного господарства.
4. Вказати порядок складання бізнес-плану.

Заняття 5

Тема V Крафтові технології

1. Основи організації крафтового виробництва.
2. Асортимент крафтових харчових продуктів.
3. Перспективи розвитку крафтових виробництв.
4. Законодавство у сфері діяльності крафтових харчових виробництв.

Мета: формування системи знань з крафтових технологій виробництва харчової продукції, вивчити фактори, процеси закономірностей, які впливають на якість виробленої продукції та обґрунтування параметрів технологічних процесів виробництва крафтової продукції.

Питання для обговорення:

1. Поняття «крафтові технології».
2. Асортимент крафтової продукції та її конкурентні переваги.
3. Характеристика технологічних властивостей основної і додаткової сировини.
4. Особливості та складові технологічного процесу виробництва і реалізації крафтової харчової продукції.
5. Організація крафтового виробництва і технологічного контролю на міні виробництвах.
6. Законодавче регулювання діяльності крафтового виробництва.

Завдання для самостійної роботи:

1. Дати характеристику та описати принципи роботи крафтових виробництв з випуску різних видів харчових продуктів.
2. Описати закономірності формування асортименту крафтової харчової продукції, визначення перспектив його розвитку .
3. Опрацювати нормативно-правові засади застосування крафтових технологій в закладах ресторанного господарства.
4. Які концептуальні рішення на крафтових виробництвах?
5. Описати екологічні вимоги до крафтових виробництв.
6. Основи технологій крафтових виробництв харчової продукції.

Заняття 6

Тема VI Особливості виробництва і реалізації крафтової харчової продукції

1. Технології крафтових хлібобулочних виробів.
2. Технологія крафтових кондитерських виробів.
3. Технологія крафтових макаронних виробів.

Мета: отримання теоретичних знань та практичних навичок щодо особливостей виробництва технологічних процесів крафтової продукції (хлібобулочних та макаронних, кондитерських виробів), технологічних ліній міні-виробництв, зокрема і в умовах ресторанного господарства, з урахуванням вітчизняного та зарубіжного досвіду.

Питання для обговорення:

1. Класифікація хлібобулочних виробів для крафтового виробництва.
2. Наукові основи технологічного процесу виробництва хлібобулочних виробів.
3. Створення рецептур та оздоблювання хлібу.
4. Класифікація макаронних виробів для крафтового виробництва.
5. Наукові основи технологічного процесу виробництва макаронних виробів в умовах ресторанного бізнесу.
6. Сировина для виготовлення крафтових макаронних виробів.
7. Класифікація цукрових виробів для крафтового виробництва.
8. Наукові основи технологічного процесу виробництва цукрових виробів.
9. Основна сировина й напівфабрикати для цукрових кондитерських виробів.
10. Класифікація шоколадних виробів для крафтового виробництва.
11. Основна сировина й напівфабрикати для шоколадних виробів.

Завдання для самостійної роботи:

1. Які особливості технології хлібобулочних виробів крафтового асортименту.
2. Які Ви знаєте нові види сировини для хлібопечення.
3. Опишіть технологічні лінії для виробництва крафтових макаронних виробів.
4. Сформулюйте особливості технології виготовлення карамелі.
5. Наведіть асортимент шоколадних виробів.
6. Подайте схему виготовлення шоколаду.

Заняття 7

Тема VI Особливості виробництва і реалізації крафтової харчової продукції

1. Технологія м'ясних делікатесів і крафтових ковбас
2. Технологія рибних делікатесів
3. Технологія холодного та гарячого копчення
4. Виробництво білкової ікри

Мета: формування знань, набуття практичних навичок з організації сучасних технологічних процесів переробки сировини тваринного походження в умовах крафтових виробництв.

Питання для обговорення:

1. Асортимент ковбасних виробів.
2. Технологічні процеси при виробництві напівкопчених ковбас.
3. Виробництво сирокопчених ковбас.
4. Особливості виробництва сиров'ялених ковбас.
5. Вади ковбасних виробів.
6. Класифікація та асортимент м'ясних продуктів із шматкового м'яса.
7. Вимоги до сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса.
Засолювання сировини для виготовлення продуктів із шматкового м'яса.
8. Класифікація пресервів з риби.
9. Технологічна схема виробництва консервів рибних та пресервів.
10. Поняття аквапоніки, її переваги та недоліки.
11. Технологія холодного та гарячого копчення.
12. Виробництво білкової ікри.

Завдання для самостійної роботи:

1. Наведіть класифікацію ковбасних виробів.
2. Подайте технологічні схеми виробництва ковбас.
3. Визначте основну сировину, матеріали для виробництва ковбас.
4. Перелічіть операції з підготовки сировини.
5. Охарактеризуйте сорти м'яса для виробництва ковбас.
6. Обґрунтуйте та складіть технологічну схему виробництва консервованих рибних продуктів в герметичному пакуванні.
7. Складіть та обґрунтуйте технологічний регламент виробництва консервованих рибних продуктів в герметичному пакуванні нестерилізованих.
8. Описати використання методу «аквапоніка» у вирощуванні риби.
9. Визначте точки технологічного контролю при виробництві риби холодного та гарячого копчення.
10. Скласти технологічну схему виробництва білкової ікри.

Заняття 8

Тема VI Крафтові технології

1. Технологія крафтових сирів.
2. Технологія крафтової кисломолочної продукції.
3. Технологія крафтового морозива.

Мета: отримання теоретичних знань та практичних навичок щодо спеціальних технологічних процесів виробництва крафтової продукції (крафтових сирів, кисломолочної продукції та морозива).

Питання для обговорення:

1. Класифікація крафтових сирів.
2. Технологічна схема приготування крафтових сирів.
3. Класифікація морозива за видом застосованої сировини.
4. Технологічна схема приготування морозива.
5. Асортимент холодних десертів.
6. Технологія виробництва холодних десертів.

Завдання для самостійної роботи:

1. Наведіть асортимент крафтових сирів. Перелічить та охарактеризуйте сировину для виробництва крафтових сирів.
2. Подайте схему технологічного процесу виробництва сирів.
3. Опишіть процес фризрування як основної технологічної операції одержання морозива.
4. Наведіть фактори впливу на збитість морозива.
5. Сформулюйте особливості технології м'якого морозива.
6. Як організувати технологічний контроль при виробництві даної продукції на вибір?

Заняття 9

Тема VI Крафтові технології

1. Асортимент крафтових рослинних олій.
2. Технології виготовлення рослинних олій в умовах крафтових підприємств.

Мета: отримання теоретичних знань та практичних навичок щодо спеціальних технологічних процесів виробництва крафтової рослинної олії.

Питання для обговорення:

1. Асортимент крафтових рослинних олій.
2. Технології виготовлення рослинних олій в умовах крафтових

підприємств.

Завдання для самостійної роботи:

1. Перелічить та охарактеризуйте сировину для виробництва крафтових рослинних олій.
2. За якою схемою виконується екстракція рослинних олій?
3. Як організувати технологічний контроль при виробництві даної продукції на вибір?

Заняття 10

Тема VI Крафтові технології

1. Технологія крафтового пива.
2. Технологія крафтових алкогольних напоїв.
3. Технологія крафтових безалкогольних напоїв.

Мета: отримання теоретичних знань та практичних навичок щодо спеціальних технологічних процесів виробництва крафтової алкогольних та безалкогольних напоїв, пива.

Питання для обговорення:

1. Асортимент крафтових напоїв бродіння.
2. Технологія квасу.
3. Технологія сидру.
4. Технологія питних медів.

Завдання для самостійної роботи:

1. Наукові основи технологічного процесу виробництва спиртних напоїв в умовах ресторанного бізнесу.
2. Назвіть особливості роботи поточкових ліній пивоварного виробництва.
3. Технологія крафтових безалкогольних ферментованих напоїв із овочів.
4. Технологія низькокалорійного квасу.

Заняття 11

Тема VII. Концепції та ресторанний креатив

1. Особливості складання концептуального меню.
2. Використання страв авторської кухні.
3. Гастрономічний бренд закладу ресторанного господарства.
4. Логістика вибору локальної сировини і продуктів.

Мета: формування системи знань про сучасні концепції закладів ресторанного господарства різних типів і форматів, особливості формування їх складових елементів, створення нової або rebranding концепції закладу, підходи

до формування атмосфери та стимулювання спрямованого чуттєвого сприйняття концепції закладу, інноваційні технології сервісу і ексклюзивні додаткові послуги у концептуальних закладах ресторанного господарства, оволодіння професійними знаннями, навичками та вміннями щодо розроблення і впровадження ексклюзивних технологій ресторанної продукції.

Питання для обговорення:

1. Особливості надання та асортимент послуг у концептуальних закладах ресторанного господарства.
2. Поняття авторської кухні.
3. Сучасні тренди авторського дизайну ресторанної продукції
4. Сучасні тенденції створення унікальних холодних страв, закусок, салатів.
5. Сучасні тенденції створення унікальних супів та соусів.
6. Сучасні тенденції створення унікальних борошняних кулінарних та кондитерських виробів
7. Поняття про гастрономію.
8. Застосовування підходів в сфері гастрономічного туризму
9. Інструменти формування і просування гастрономічних брендів країн, регіонів і міст.

Завдання для самостійної роботи:

1. Поясніть суть концепції послуг та їх відповідність потребам споживачів.
2. Описати сучасні тенденції створення унікальних других страв із овочів, із круп і макаронних виробів, м'яса, птиці, риби, яєць, борошна.
3. Описати сучасні тенденції створення унікальних солодких страв і напоїв.
4. Дайте характеристику наступним трендам: *Fast casual kitchen, Smart casual kitchen, Ghost kitchen, Lifestyle restaurant, Live cooking kitchen, Hyper local kitchen*.
5. Наведіть класифікацію асортименту сировини, яку використовують ресторани, які працюють за сучасними трендами.

4 Зміст та організація виїзних практичних занять

На виїзних заняттях необхідно ознайомитися з технологічними схемами виробництва напівфабрикатів і готової продукції, стадії технологічних процесів та їхні параметри, підготовку основної і допоміжної сировини до виробництва, призначення технологічного устаткування, яке застосовується, а також вимоги гігієни та санітарії під час технологічних процесів.

Ці матеріали можуть використовуватись у процесі дискусії за підготовленими звітами, а також у подальшій науково-дослідній роботі, у процесі навчання.

5 Перелік індивідуальних завдань

1. Технологія крафтових борошняних кондитерських виробів.

2. Технологія крафтових цукрових виробів (мармеладу, пастили, зефіру, карамелі).
3. Технологія крафтових шоколадних виробів.
4. Технологія крафтової консервованої рослинної продукції (соління, квашення, маринування, сушіння, заморожування).
5. Технологія крафтових спиртних напоїв (наливки, настоянки, лікери, бітери, бальзами).
6. Технологія крафтових напоїв бродіння (сидр, питні меди).
7. Технологія крафтових безалкогольних ферментованих напоїв.
8. Технологія крафтових плодово-ягідних безалкогольних напоїв (лимонади, морси).
9. Технологія крафтової продукції з риби.
10. Інновації в крафтових технологіях.
11. Технологічна експертиза крафтової продукції закладів ресторанного господарства

6 Організація самостійної роботи здобувачів

Самостійна робота здобувачів з навчальної практики включає:

- опрацювання теоретичного матеріалу, одержаного на лекціях;
- аналіз результатів виїзних практичних занять;
- робота зі спеціальною літературою і періодичними виданнями галузевого та професійного профілю;
- виконання й оформлення індивідуального завдання.

До звітної документації відноситься індивідуальне завдання (презентації та доповіді).

За результатами проходження навчальної практики здобувач вищої освіти подає керівнику практики від кафедри для перевірки та оцінювання виконане та оформлене згідно вимог індивідуальне завдання та виконує презентацію для його захисту.

Індивідуальне завдання виконується з використанням програмного забезпечення Microsoft Office чи будь-якого іншого що забезпечить оформлення індивідуального завдання згідно вимог.

Орієнтовна структура індивідуального завдання:

1. Титульна сторінка (*Додаток А*).
2. Зміст (*Додаток Б*).
3. Основна частина.
4. Список використаних джерел оформляється згідно з чинним правилами після основного тексту (*Додаток Д*).

Обсяг теоретичної частини індивідуального завдання 15–20 сторінок машинописного тексту, презентації в межах 7-10 слайдів. Робота повинна бути віддрукована з одного боку аркуша формату А4 з дотриманням полів (верхнє, нижнє – 20 мм, ліве – 30 мм, праве – 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 здобувачів на творчий підхід до підготовки звіту, узагальнення і мотивацію пропозицій, обґрунтування власної точки зору, практичну спрямованість рекомендацій.

Презентація виконується в довільному форматі, але серед обов'язкових її складових є: титульна сторінка, текст з малюнками згідно розділів індивідуального завдання, відео, анімації, інші додати. Перевагу при створенні презентації треба надавати мультимедійній та графічній складовій на противагу текстовій. В презентації повинні бути представлені окремі технологічні процеси виробництва конкретних видів харчової продукції згідно варіанту, що обирає і погоджує з керівником практики від кафедри студент.

Всі виконані індивідуальні завдання здобувачі подають керівнику практики в електронному та паперовому вигляді, які в подальшому реєструються в журналі та зберігаються на кафедрі.

Презентації в паперовому вигляді підшиваються в одну папку, яка повинна містити титульний аркуш (додаток А) та зміст індивідуального завдання.

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

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

7 Порядок підведення підсумків навчальної практики

Кінцевим підсумковим результатом занять з навчальної практики є диференційований залік.

Критерії оцінювання наведені в таблиці 3.

Таблиця 3

Оцінювання результатів навчальної практики

Вид діяльності	Максимальна кількість балів
1. Відвідування практичних занять	30
2. Екскурсії на підприємства	10
3 Написання й оформлення індивідуального завдання (звіту з практики)	35
4. Захист індивідуального завдання у вигляді доповіді-презентації	25
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 здобувача під час навчальної практики проводиться 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;
- уміння 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, уміння захищати свою позицію та здійснювати узагальнення інформації, отриманої з доповідей інших осіб.

При оцінюванні виконання здобувачем 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.4).

Таблиця 4

Оцінка		Рівень компетентності
ECTS	бали	
1	2	3
A	90–100	Вищий рівень компетентності Здобувач глибоко та в повному обсязі засвоїв програмний матеріал, грамотно, вичерпно та логічно викладає його в усній або письмовій формі, знає рекомендовану літературу, виявляє творчий підхід і правильно обґрунтовує прийняті рішення, добре володіє різноманітними уміннями та навичками при виконанні практичних завдань, відмінно використовує текстові та графічні матеріали.
B	80–89	Високий рівень компетентності Здобувач знає програмний матеріал, грамотно і по суті викладає його в усній або письмовій формі, припускаючи незначні помилки в доказах, трактуванні понять та категорій; при цьому має необхідні уміння та навички при виконанні практичних завдань, відмінно використовує текстові та графічні матеріали, є деякі виправлення.

Продовження таблиці 4

1	2	3
C	70–79	Середній рівень компетентності Здобувач знає програмний матеріал, грамотно викладає його в усній або письмовій формі, припускаючи неточності в доведеннях, трактуванні понять і категорій; при цьому володіє необхідними уміннями та навичками при виконанні практичних завдань, добре виконує текстові та графічні матеріали
D	60–69	Достатній рівень компетентності Здобувач знає тільки основний матеріал, припускаючи неточності, недостатньо чіткі формулювання, непослідовність у викладенні відповідей в усній або письмовій формі; при цьому невпевнено володіє уміннями та навичками виконання практичних завдань, задовільно використовує текстові та графічні матеріали.
E	50–59	Недостатній рівень компетентності Здобувач знає тільки основний програмний матеріал, припускається грубих неточностей, нечітко формулює і непослідовно дає відповіді в усній або письмовій формі; при цьому невпевнено володіє уміннями та навичками виконання практичних завдань, задовільно використовує текстові та графічні матеріали.
FX, F	0–59	Недостатній рівень компетентності. Здобувач не володіє основним програмним матеріалом, допускає грубі помилки, які свідчать про нерозуміння матеріалу, у розрахунках отримані неправильні результати, на запитання дає неправильні відповіді; припускається принципових помилок у доведеннях, трактуванні понять та категорій, не володіє основними уміннями та навичками при виконанні практичних завдань, потрібна додаткова навчальна робота з дисципліни. Здобувач не розуміє і не орієнтується у матеріалі, розрахунки не завершує, не дає відповіді на запитання; потрібний повторний курс вивчення дисципліни.

ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ІНФОРМАЦІЇ

1. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 № 1556-VII.
2. Про освіту : Закон України від 05.09.2017 р. № 2145VIII. С.
3. Крафтові технології харчових виробництв: підручник для студентів 2 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. М. М. Самілик, Н. В. Болгова, Т. П. Синенко - Суми: СНАУ, 2024 р. – с.267. (Протокол №5 від «28» травня 2024 р.).
4. Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжиніринг : навчальний посібник / І. М. Дударєв, О. В. Кузьмін, І. В. Тараймович, С. Г. Панасюк, В. Я. Шемет, О. В. Чемакіна, А. О. Кузьмін ; Луцький національний технічний університет. – Одеса : Олді плюс, 2024. – 322 с. – ISBN 978-966-289-914-6.;
5. Самілик М. М. Гастрономічні інновації : навчальний посібник для студентів зі спеціальності G13 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання, ступінь вищої освіти «Бакалавр» / М. М. Самілик, Н. В. Болгова, Є.В. Демидова. — Одеса : Астропринт, 2025. — 326 с. ISBN 978-617-8515-32-4
6. Губа С.О., Соколенко В.В. Навчальна практика. Методичні рекомендації щодо оформлення звіту з навчальної практики для студентів за спеціальністю 181 «Харчові технології» денної та заочної форм навчання ступінь вищої освіти «бакалавр» (Протокол №4 від 30 січня 2024 р.).
7. Самілик М.М., Демидова Є.В. Програма навчальної практики та методичні вказівки. 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, 2023 р. – 45 с. (Протокол №4 від «26» березня 2024 р.).
8. Освітньо-професійна програма «Крафтові технології та гастрономічні інновації» першого (бакалаврського) рівня ступеня вищої освіти «Бакалавр» галузі знань G Інженерія, виробництво та будівництво спеціальності G13 Харчові технології. Чинна від 2025 р. Суми: СНАУ, 2025. 22 с.
9. Бойко М. Крафтова технологія світлого пива. *Commodities and 31 markets*. 2019. Вип. 32. Ч. 4. С. 89-96.;
10. Дзюндзя О. В., Антоненко, А. В. Технологія крафтового сиру типу «Чеддер» в умовах міні виробництва: колек. монографія/ за ред. д-ра іст. Наук, проф. Чепурди Г. М. Черкаси, 2021. С.157-164;
11. Пасічний, В. М., Божко, С. Б., Тищенко, В. І., Божко, Н. В. (2024). Функціонально-технологічні властивості модельних фаршів крафтових напівкопчених ковбасок з м'ясом баранини і рослинними наповнювачами. *Наукові праці НУХТ*. Т. 30. № 5. с. 141-156;
12. Пуригін, І. О., Назаренко, Ю. В., & Синенко, Т. П. (2024). Вибір раціонального способу сушіння груш в умовах крафтового виробництва. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки*, 37, 49–55;
13. Самілик, М. (2022). Вплив локаворства на розвиток гастрономічного туризму Сумщини. *Вісник Київського національного університету культури і*

мистецтв. Серія: Туризм, 5(1), 48–56. <https://doi.org/10.31866/2616-7603.5.1.2022.261998>

14. Семко Т. В., Іваніщева О. А. Аналіз сучасного стану крафтового виробництва сирів в Україні з елементами НАССР. Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky. 2019. Vol. 4, №7. Р. 92-95;

15. Синенко, Т. П. (2024). Розробка крафтового сиру «Качотта» з підвищеною біологічною цінністю. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів, 2(56), 67–72;

Зразок оформлення титульної сторінки звіту про навчальну практику

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ
(ЗВІТ)

з навчальної практики

здобувача _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

факультету харчових технологій

ступеня вищої освіти «Бакалавр»

спеціальності 181 «Харчові технології»

курсу _____, групи _____

Керівник від закладу вищої освіти _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Початок практики «_____» _____ 20__ р.

Закінчення практики «_____» _____ 20__ р.

Суми -20__

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	K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями K03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. K07. Здатність працювати в команді. K08. Здатність працювати автономно. K09. Навички здійснення безпечної діяльності. K10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово K12. Здатність спілкуватися іноземною мовою 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. 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
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології крафтових харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку крафтової 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 крафтові харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. K20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

Продовження додатку Б

	K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва крафтових 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. K28. Здатність генерувати нові ідеї (креативність), виявляти ініціативу в сучасній індустрії ресторанного господарства. K29. Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, працювати відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). K30. Здатність до аналізу ефективності обслуговування споживачів
--	--

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

Код КП	Класи професій	Код КП	Групи професій
1	2	3	4
12	Керівники підприємств, установ та організацій		
1210	Керівники підприємств, установ та організацій		
		1210.1	Директор навчально - виробничого комбінату
		1210.1	Директор представництва
		1210.1	Керуючий (менеджер) підприємством харчування
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 (іншікерівники) та майстривиробничих дільниць (підрозділів) у промисловості	1222.2	Начальник зміни Начальник виробничоговідділу
		1222.2	Начальник лабораторії з контролю виробництва
		1222.2	Начальник (завідувач) виробничої лабораторії
		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
1227	Керівники виробничих підрозділів у комерційному обслуговуванні	1227	Головний адміністратор
1228	Керівники виробничих підрозділів у побутовому обслуговуванні	1228	Завідувач кухні (молочної)
1229.7	Керівники інших основних підрозділів в інших сферах діяльності	1229.7	Завідувач лабораторії
		1229.7	Начальник відділу
		1229.7	Інженер - технолог
		1229.7	Керівник групи

Продовження додатку В

1	2	3	4
1235	Керівники підрозділів матеріально-технічного постачання	1235	Начальник відділу зовнішньої кооперації
		235	Начальник відділу матеріально-технічного постачання
1237.1	Головні фахівці - керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва	1237.1	Головний технолог
		1237.1	Головний кулінар
1237.2	Начальники (завідувачі) науково-дослідних підрозділів та підрозділів науково-технічної підготовки виробництва	1237.2	Завідувач філіалу лабораторії
			Начальник лабораторії
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
1319	Керівники інших малих підприємств без апарату управління		Директор малого підприємства Завідувач залу
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

Продовження додатку В

1	2	3	4
2320	Викладачі середніх навчальних закладів		Викладачі
			Викладач професійного навчально-виховного закладу
			Методист заочних шкіл та відділень
2419.1	Наукові співробітники (маркетинг, ефективність підприємництва та раціоналізація виробництва)		Науковий співробітник (ефективність підприємництва, раціоналізація виробництва)
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

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

Продовження додатку Г

1	2
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 2019-2023 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, G21ffi/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.
Препринти	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).

Продовження додатку Г

1	2
Стандарти	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	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	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.
Частина видання:книги	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.
Частина довідкового видання	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 матеріалів конференцій (тези доповіді)	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.

Продовження додатку Г

1	2
Частина видання: продовжуваного видання	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 оболонок. Вісник Запорізького національного університету. Фізико-математичні науки. Запоріжжя, 2015. № 3. С. 153-159.
Частина видання: періодичного видання (журналу, газети)	1. Кучеренко О.О. Конституційні права людини і громадянина // Часопис Київського університету права. 2007. № 4. С. 88-92. 2. Bletskan 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	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.

Самілик Марина Михайлівна
Демидова Євгенія В'ячеславівна

НАВЧАЛЬНА ПРАКТИКА
Методичні рекомендації
щодо оформлення індивідуального завдання (звіту)
з навчальної практики

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

Підписано до друку _____, 2025 р.
Тираж 100 примірників

Формат А5:
Замовлення

Гарнітура Times New Roman
Ум. друк. арк..
