

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпеності харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ОКЗ1 Виробнича практика

Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітня програма	«Крафтові технології та гастрономічні інновації»
Ступінь вищої освіти	Перший (Бакалаврський)

Розробники: д.т.н., професор, завідувач кафедри технологій та безпеності харчових продуктів _____ **Марина САМІЛИК**
д.ф., доцент кафедри технологій та безпеності харчових продуктів _____ **Євгенія ДЕМИДОВА**

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технологій та безпеності харчових продуктів	протокол від _____ 2026 р.
	Завідувач кафедри _____ Марина САМІЛИК (підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Погоджено:

Гарант освітньої програми «Крафтові технології та гастрономічні інновації» _____ **Марина САМІЛИК**
(підпис)

Декан ФХТ, де реалізується освітня програма _____ **Наталія БОЛГОВА**
(підпис)

Рецензія на робочу програму надана: _____ **Василь ТИЩЕНКО**
(підпис)

_____ **Оксана МЕЛЬНИК**
(підпис)

Методист відділу якості освіти,
Ліцензування та акредитації _____ (_____)
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: _____ 2026р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ			
1.	Назва ОК	ОК 31 Виробнича практика	
2.	Статус ОК	Обов'язковий	
3.	Програма/Спеціальність, складовою яких є ОК	«Крафтові технології та гастрономічні інновації» / 181 «Харчові технології»	
4.	Назва структурного підрозділу	Харчових технологій/ кафедра технологій та безпеки харчових продуктів	
5.	Рівень НРК	6	
6.	Семестр та тривалість вивчення	6 семестр, 3 тижні	
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5	
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл 150	Контактна робота (заняття) денна	Самостійна робота
		Практичні	
			150
9.	Мова навчання	українська	
10.	Обмеження	відсутні	
11.	Загальний опис освітнього компонента	проходження виробничої практики є важливою складовою частиною освітнього процесу і спрямовано на оволодіння здобувачами системою професійних вмінь та навичок, а також оволодіння первинним досвідом професійної діяльності і має сприяти саморозвитку здобувача.	
12.	Мета освітнього компонента	формування та розвиток у здобувачів професійного вміння приймати самостійні рішення в умовах виробництва, вивчити систему матеріально-технічного постачання підприємства, правила техніки безпеки на робочому місці, організацію охорони навколишнього середовища, поглиблення та закріплення здобувачами знань з технології виробництва крафтової продукції, оволодіння сучасними методами, ознайомлення з питаннями економіки, організації і планування виробництва в цілому.	
13.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент базується на дисциплінах: «Безпека праці», «Технологічне обладнання та устаткування для виробництва харчових продуктів», «Методи контролю харчових продуктів», «Екотехнології у виробництві харчових продуктів». Дисципліна є основою для вивчення освітніх компонентів: «Проектування крафтових харчових виробництв», «Переддипломна практика», «Інженерна творчість».	
14.	Матеріально-технічне забезпечення реалізації ОК	Вимоги до бази практики: відповідність профілю підготовки, наявність необхідної матеріально-технічної бази(виробничі цехи, технологічні лінії, лабораторії з можливістю проведення досліджень, сучасне обладнання та інструменти для виконання технологічних операцій , відповідність приміщень вимогам санітарно-гігієнічних норм). База практики має забезпечити студентам реальний досвід роботи у галузі та сприяти набуттю професійних навичок	

15.	Політика академічної доброчесності	Забезпечується згідно з Кодексом академічної доброчесності (http://surl.li/khyd)
16.	Інформація про викладача	д.т.н., завідувач кафедри технологій та безпеки харчових продуктів Самілик М.М.; д.ф., доцент кафедри технологій та безпеки харчових продуктів Демидова Є.В., ауд. 324, 317А, Пн-Пт з 8.00 до 16.00 год
17.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6014

РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК						Як оцінюється РНД ⁴
	ПР14	ПР16	ПР17	ПР18	ПР20	ПР26	
ДРН 1. Знання здобувачів вищої освіти з майбутньої сферою професійної діяльності. Формування комплексу фундаментальних і професійних знань у галузі крафтових харчових і ресторанних технологій, а також розуміння загальних характеристик та особливостей розвитку харчових виробництв із урахуванням вимог охорони праці.	x	x	x	x			Захист практики
ДРН 2. Виявляти здатність ефективно працювати як у команді, так і самостійно, використовувати навички ділової комунікації у професійній діяльності, аргументовано вести дискусію.	x			x			
ДРН 3. Застосовувати набуті знання в практичних умовах з урахуванням принципів сталого розвитку, організовувати й контролювати виконання завдань або проєктів, ефективно планувати час і досягати результатів у встановлені терміни	x		x				
ДРН 4. Вміти організовувати роботу окремих виробничих підрозділів підприємства, забезпечувати їх ефективну взаємодію та координацію діяльності для досягнення поставлених цілей.					x		
ДРН 5. Підготувати і захистити індивідуальне завдання з практики у відповідності до вимог	x	x				x	Доповідь-презентація індивідуального завдання

ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

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.

ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

**ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА
(ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)**

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми (практичної підготовки)	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література
	Аудиторна робота (ПЗ)	Самостійна робота / екскурсії	
Тема1. Ознайомлення з організацією виробництва на підприємстві 1. Загальне ознайомлення з підприємством. 2. Інструктаж з техніки безпеки і виробничої санітарії. 3. Вивчення структури підприємства. 4. Ознайомлення з організацією основного і допоміжного виробництва		12	Підручники/ посібники: [1,2]; Методичне забезпечення: [1]; Інші джерела: [1-10]; Додаткові джерела: [1]
Тема 2. Ознайомлення з виробничими процесами, технологічними лініями в окремих цехах, на окремих робітничих місцях 1. Вивчення технології виробництва основного асортименту продукції по цехах і набуття навичок керування технологічними процесами 2. Ознайомлення з прийманням та підготовкою сировини 3. Вивчення апаратурно-технологічної схеми підготовки основної і допоміжної сировини до виробництва 4. Вивчення обладнання технологічних ліній і набуття навичок керування його роботою. 5. Складання технологічної і апаратурної схеми продукції 6. Характеристика технологічного процесу, операцій, технологічних режимів 7. Технічна характеристика обладнання 8. Вивчення особливостей зберігання сировини 9. Знайомство з особливостями зберігання готової продукції 10. Порядок приймання сировини, допоміжних матеріалів і відправки готової продукції		6	Підручники/ посібники: [1,2]; Методичне забезпечення: [1]; Інші джерела: [1-10]; Додаткові джерела: [1]
		6	
		18	
		18	
		12	
		6	
		6	
		6	
		6	
		12	
Тема 3. Ознайомлення з контролем технологічних параметрів і системою забезпечення якості готової продукції, нормативною документацією, системою охорони навколишнього середовища 1. Знайомство з устаткуванням виробничої лабораторії 2. Ознайомлення зі стандартами на основну і допоміжну сировину та методиками проведення технохімічного контролю сировини та готової продукції 3. Ознайомлення із змістом нормативних документів, технологічних інструкцій та		6	Підручники/ посібники: [1,2]; Методичне забезпечення: [1]; Інші джерела: [1-10]; Додаткові джерела: [1]
		12	
		6	

регламентів, які використовуються на підприємстві			
4.Форми ведення лабораторних та технологічних журналів і порядок їх ведення		6	
Підготовка та захист індивідуального завдання	6	6	Підручники/ посібники: [1,2]; Методичне забезпечення: [1]; Інші джерела: [1-10]; Додаткові джерела: [1]
Всього	6	150	

МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання	Кількість годин	Методи навчання	Кількість годин*
ДРН 1. Знання здобувачів вищої освіти з майбутньою сферою професійної діяльності. Формування комплексу фундаментальних і професійних знань у галузі крафтових харчових і ресторанних технологій, а також розуміння загальних характеристик та особливостей розвитку харчових виробництв із урахуванням вимог охорони праці.	Методи контролю, корекції, за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності		Практичне завдання (перед студентом ставиться задача виконати завдання, аналіз технологічного процесу виробництва харчової продукції, ознайомлення з нормативною документацією (ДСТУ, НАССР, ISO тощо), відвідування різних підрозділів підприємства)	38
ДРН 2. Виявляти здатність ефективно працювати як у команді, так і самотійно, використовувати навички ділової комунікації у професійній діяльності, аргументовано вести дискусію.			Практичне завдання (перед студентом ставиться задача виконати завдання, опрацювати питання, введення щоденника практики)	20
ДРН 3. Застосовувати набуті знання в практичних умовах з урахуванням принципів сталого розвитку, організовувати й контролювати виконання завдань або проєктів, ефективно планувати час і досягати результатів у встановлені терміни			Практичне завдання (планування та реалізація практичного завдання в умовах реального виробництва, оцінка ефективності виконаної роботи та самотійний аналіз помилок, введення щоденника практики)	40
ДРН 4. Вміти організовувати роботу окремих виробничих підрозділів підприємства, забезпечувати їх ефективну взаємодію та координацію			Практичне завдання (аналіз роботи виробничих підрозділів та вивчення їх взаємодії, розробка пропозицій щодо оптимізації роботи)	40

діяльності для досягнення поставлених цілей.			підрозділів на основі спостережень, співпраця з керівниками змін та відділів для розуміння механізмів управління, самостійне моделювання виробничих ситуацій та пропозиції щодо їх вирішення, введення щоденника практики)	
ДРН 5. Підготувати і захистити індивідуальне завдання з практики у відповідності до вимог			Індивідуальні завдання (збір, аналіз і систематизація інформації для виконання завдання, написання звіту про виробничу практику згідно з установленими вимогами, підготовка презентації, захист індивідуального завдання)	12

ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (СУМАТИВНЕ ОЦІНЮВАННЯ)

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Оформлення документів для проходження практики та інструктаж з техніки безпеки й охорони праці (щоденник з практики)	10 балів / 10%	1-й тиждень
2.	Виконання програми практики. Збирання матеріалу для написання звіту з виробничої практики.	30 балів / 30%	протягом практики
3.	Написання й оформлення індивідуального завдання (звіту з практики) Вимоги до звіту з практики: Обсяг звіту – не менше 30 сторінок машинописного тексту. Орієнтовний зміст: - Титульна сторінка - Зміст. - Основна частина (відповідно до індивідуального завдання). - Список використаної літератури оформляється згідно з чинним правилами після основного тексту	35 балів / 35%	3-й тиждень
4.	Захист індивідуального завдання у вигляді доповіді-презентації, спільні обговорення	25 балів / 25%	3-й тиждень
	Всього	100 балів	

**ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ
(ФОРМАТИВНЕ ОЦІНЮВАННЯ)**

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усний зворотній зв'язок від керівників практики та здобувачів освіти.	Під час проходження виробничої практики.
2	Перевірка та обговорення керівником і здобувачем освіти індивідуального завдання з виробничої практики.	Після завершення термінів виробничої практики.
3	Усний зворотний зв'язок на звіт з практики.	Після захисту звіту з практики.

ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ (КРИТЕРІЙ ОЦІНЮВАННЯ)

Компонент	Незадовільно <i>0 балів</i>	Задовільно <i>1-7 балів</i>	Добре <i>7-9 балів</i>	Відмінно <i>10 балів</i>
Оформлення документів для проходження практики та інструктаж з техніки безпеки й охорони праці (щоденник з практики)	Щоденник відсутній і наявність інших об'єктів контролю не враховуються. Виставляється загальна негативна оцінка за проходження практики.	Щоденник оформлений з порушенням установлених вимог, не містить передбаченої ним інформації (зокрема щодо змісту виконаних завдань).	Щоденник у цілому містить належну інформацію, однак оформлений з порушенням установлених вимог.	Щоденник оформлено належним чином, він містить повну інформацію про діяльність практиканта.
Виконання програми практики.	<i>0 балів</i> Здобувач вищої освіти систематично порушував установлені терміни виконання завдань. Вимоги щодо програми практики не виконано.	<i>1-15 балів</i> Здобувач вищої освіти не дотримувався календарного плану проходження практики. При цьому більшість вимог виконано, але окремі пункти змісту практики відсутні або недостатньо розкриті.	<i>16-26 балів</i> Здобувач вищої освіти у цілому дотримувався календарного плану проходження практики, однак допускав відступи від рекомендацій, при цьому виконані усі вимоги програми практики.	<i>27-30 балів</i> Здобувач вищої освіти чітко дотримувався календарного плану проходження практики. Сумлінно та вчасно виконував усі вимоги програми практики. Ним запропоновано власне вирішення поставлених задач, продемонстровано активність, цілеспрямованість, креативність.
Написання й оформлення звіту з практики	<i>0 балів</i> Звіт не відповідає встановленим вимогам щодо змісту, не містить належної інформації про зміст, форму організації діяльності, здійснюваної під час проходження практики, містить грубі змістові помилки.	<i>1-15 балів</i> Програму практики виконано на задовільному рівні, її результати висвітлено у звіті, який при цьому містить певні неточності або не містить важливої інформації, або мають місце інші суттєві зауваження до змісту звіту.	<i>16-29 балів</i> Звіт у цілому висвітлює необхідну інформацію, передбачену вимогами, містить високу позитивну оцінку керівника, однак наявні несуттєві зауваження. Зі змісту можна зробити висновок, що програму практики виконано повною мірою і належним чином.	<i>30-35 балів</i> Звіт містить усю необхідну інформацію щодо процесу організації та результатів проходження практики. Програму практики виконано повною мірою і належним чином.
Доповідь-презентація звіту з практики	<i>0 балів</i> За наявності негативної характеристики керівника від бази практики або керівника від кафедри позитивна оцінка практики є неможливою. У випадку, якщо Здобувач вищої освіти не виконав програму практики хоча б за одним з етапів практики й одержав 0 балів за відповідний звіт, то бали, одержані за інші звіти, не враховуються, і виставляється загальна негативна оцінка за результатами проходження практики.	<i>1-9 балів</i> Здобувач вищої освіти не дає задовільних відповідей по суті поставлених запитань, не орієнтується у програмі практики або в окремих її частинах, або припускається грубих помилок, що дають змогу зробити висновок про невиконання або неналежне виконання програми практики, свідчать про відсутність реальних результатів практики і набутих практичних навичок та вмій.	<i>10-20 балів</i> Здобувач вищої освіти демонструє належні знання, переважно орієнтується у змісті поданого звіту та в програмі практики, однак у відповідях на запитання припускається окремих неточностей.	<i>21-25 балів</i> Здобувач вищої освіти демонструє належні знання, вільно орієнтується у змісті поданого звіту та в програмі практики в цілому, чим підтверджує її виконання; надає правильні й аргументовані відповіді на всі запитання з програми практики.

**ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ
(ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ECTS)**

За шкалою ECTS	За 100-бальною шкалою	За національною шкалою	Визначення*
A	90-100	відмінно	<i>відмінно</i> – відмінне виконання з невеликою кількістю неточностей
B	82-89	добре	<i>дуже добре</i> – вище середнього рівня з кількома несуттєвими помилками
C	75-81		<i>добре</i> – в цілому правильно виконана робота з незначною кількістю помилок
D	69-74	задовільно	<i>задовільно</i> – непогано, але зі значною кількістю недоліків
E	60-68		<i>достатньо</i> – виконання задовольняє мінімальні критерії
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання	<i>незадовільно</i> – потрібно працювати перед тим, як отримати позитивну оцінку
F	0-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом	<i>незадовільно</i> – необхідна серйозна подальша робота з повторним вивченням курсу

НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Основні джерела

Підручники, посібники:

1. 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.).
2. 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.

Методичне забезпечення:

1. Самілик М.М., Демидова Є.В. Програма виробничої практики та методичні вказівки для здобувачів 3 курсу ОС «Бакалавр» галузі знань G 13 Харчові технології ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації» денної та заочної форми навчання. – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – 45 с. (Протокол №4 від «25» лютого 2025 р.).

Інші джерела:

1. 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.
 2. 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. P. 92-95.
 3. 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.
 4. Бойко М. Крафтова технологія світлого пива. Commodities and 31 markets. 2019. Вип. 32. Ч. 4.С. 89-96..
 5. 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;
 6. 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.
 7. 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.
 8. 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>.
 9. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР : станом на 18 груд. 2024 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text>.
 10. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України від 06.12.2018 № 2639-VIII : станом на 23 листоп. 2023 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>.
- Додаткові джерела.** Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПін 42-123-5777-91) : Правила Органів влади СРСР від 19.03.1991 : станом на 23 січ. 2006 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91#Text>

Рецензія на робочу програму (силабус) ОК _____

(назва практики)

Розроблену викладачем кафедри _____

(назва практики)

(Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проєктної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК.			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ПРН (для обов'язкових ОК).			
Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення.			

Член проєктної групи ОП _____

(назва)

(Ім'я ПРИЗВИЩЕ) (підпис)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою.			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК.			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення.			
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей студентів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної програми дисципліни).			
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми.			
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу студентам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН).			
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти.			
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідає політиці Університету/факультету.			
Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом.			
Навантаження студентів є адекватним обсягу освітнього компонента.			
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН).			
Література є актуальною.			
Перелік навчальних ресурсів містить необхідні для досягнення ДРН програмні продукти.			

Рецензент (викладач кафедри) _____

(назва)

(посада, Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

(підпис)