

Міністерство освіти і науки України
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ
МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО



МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
з проходження дослідницької практики

для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти
спеціальності G13 Харчові технології
ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»



Львів – 2025

УДК 664.8:001.8

Методичні рекомендації з проходження дослідницької практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» / уклад.: Галух Б. І., Драчук У. Р., Ромашко І. С., Басараб І. М., Сімонова І. І. Львів, 2025. 14 с.

Рецензент:

Ціж Б. Р. – завідувач кафедри процесів та апаратів харчової інженерії ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, доктор технічних наук, професор.

Рекомендовано до друку навчально-методичною радою факультету харчових технологій та біотехнологій ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького (протокол № 6 від 30.06.2025 року).

Навчально-методичне видання:

© ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, 2025

ВСТУП

Дослідницька практика є обов'язковою складовою частиною фахової підготовки магістрів спеціальності G13 Харчові технології за освітньо-професійною програмою «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» на факультеті харчових технологій та біотехнологій Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького. Ця компонента спрямована на систематизацію, закріплення та удосконалення знань, умінь і навичок, здобутих у процесі вивчення дисциплін в межах освітньо-професійної програми. Здобувачі освіти вчаться застосовувати сучасні методи збирання, аналізу, оброблення наукової інформації для реалізації наукового експерименту, власне планувати і поводити експериментальну частину наукового дослідження, використовувати сучасні інформаційні технології наукової бази даних, презентувати здобуті результати у вигляді звітів, публікацій, доповідей тощо, удосконалюючи навички самоосвіти.

Результатом походження дослідницької практики є формування у здобувачів вищої освіти умінь роботи за фахом, набуття досвіду співпраці в колективі, збір і підготовка матеріалів до кваліфікаційної роботи, опанування методів наукового дослідження відповідно до необхідних професійних компетенцій. Це забезпечує можливість закріпити отримані знання щодо сучасних методів та форм майбутньої діяльності, а також зрозуміти основні принципи пошуку і розробки оригінальних наукових пропозицій та ідей для вдосконалення виробництва конкретної продукції або відповідної технології. Формуючи власні професійні вміння і навички, необхідні для самостійного вирішення завдань в умовах виробництва, збираючи інформацію та виконуючи дослідження в лабораторних умовах, здобувачі освіти використовують отримані результати практики для написання кваліфікаційної роботи.

Робоча програма для забезпечення обов'язкової компоненти ОПП «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» «Виробнича практика» розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту», Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти України від 08.04.1993 р. № 93, Указу Президента України від 04.07.2005 р. № 1013/2005 «Про невідкладні заходи щодо забезпечення функціонування та розвитку освіти в Україні», Положення про раду роботодавців Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, ухваленого Вченою радою Університету (протокол № 6 від 30.09.2021 р. (зі змінами і доповненнями згідно з рішенням Вченої ради, протокол № 9 від 23.12.2021 р.), Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, Положення про організацію і проведення практик здобувачів вищої освіти за кордоном, ухвалених Вченою радою Університету, протокол № 5 від 25.09.2020 р. (зі змінами і доповненнями згідно з рішенням Вченої ради, протокол № 9 від 23.12.2021 р.).

Мета дослідницької практики – оволодіння методами наукового пізнання та необхідними професійними компетенціями, формування навичок ведення самостійної науково-дослідної діяльності, розробка оригінальних наукових пропозицій на основі власних досліджень, надбання навичок аналізу результатів проведених експериментів, формування потреби у самоосвіті, отримання досвіду опрацювання фактичних лабораторних матеріалів і використання одержаних даних для виконання кваліфікаційної роботи.

Основні **завдання** дослідницької практики:

- набуття практичних вмінь використовувати наукові знання в галузі виробництва харчових продуктів;
- практичне оволодіння методикою проведення експериментів, обробки та аналізу статистичних даних;
- визначення структури та основних завдань дослідження у кваліфікаційній роботі, опис об'єкту та предмету досліджень;
- ознайомлення зі структурою, дослідною проблематикою та результатами наукової роботи бази практики;
- отримання навичок самостійної роботи з науково-технічною літературою та визначення повноти висвітлення питань обраної наукової проблеми в літературі;
- збір, аналіз та узагальнення наукового матеріалу за обраною тематикою майбутньої кваліфікаційної роботи;
- проведення попередньої серії досліджень за темою кваліфікаційної роботи, обробка та аналіз отриманих результатів;
- апробація отриманих результатів роботи та формулювання на їх основі практичних рекомендацій виробництву (у формі виступів на конференціях, подання патенту на корисну модель, написанні наукової статті, технологічної інструкції тощо).

Проходження дослідницької практики сприяє формуванню у здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти необхідних компетентностей:

Інтегральна компетентність: Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності:

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).

Спеціальні (фахові) компетентності:

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проєктів.

СК 7. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень з використанням нетрадиційних сировинних ресурсів.

СК 8. Здатність забезпечити оптимізацію технологічних процесів та хімічного складу м'ясних продуктів із залученням нетрадиційних видів м'ясної сировини.

У результаті виконання завдань дослідницької практики здобувач повинен бути здатним продемонструвати такі **програмні результати навчання**:

ПРН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.

ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

ПРН 12. Удосконалювати і розробляти нові технології м'ясних продуктів, зокрема з нетрадиційної м'ясної сировини.

ПРН 13. Оптимізувати рецептурний склад низки м'ясних продуктів з нетрадиційної м'ясної сировини.

1. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

Дослідницьку практику здобувачі освіти проходять на базі випускової кафедри. Зміст практики визначають, враховуючи направленість діяльності харчових (передусім м'ясних) підприємств та орієнтуючись на розробку пропозицій для розв'язання спеціалізованих завдань і проблем у галузях харчової промисловості. Період та тривалість виробничої практики узгоджують відповідно до навчального плану освітньої програми.

Загальна організація дослідницької практики

Загальну організацію практики та контроль за її проведенням здійснює декан факультету за сприяння керівника відділу працевлаштування та зв'язків з виробництвом, який підпорядкований проректору з науково-педагогічної роботи.

Навчально-методичне керівництво та виконання програми практики забезпечує кафедра технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів факультету харчових технологій та біотехнології.

До керівництва практикою залучають викладачів кафедри, які безпосередньо беруть участь у навчальному процесі. Керівник практики від кафедри видає студентам індивідуальне завдання (з метою більш глибокого вивчення технології та удосконалення одного з виробництв м'ясної галузі).

Керівництво практикою

Керівник практики від кафедри забезпечує:

- проведення зі здобувачами вищої освіти інструктажу про порядок проходження практики, забезпечення здобувачів вищої освіти програмою практики та індивідуальними завданнями, надання рекомендацій щодо виконання програми практики та індивідуальних завдань;
- ознайомлення здобувачів вищої освіти з системою звітності про проходження практики (письмовий звіт, щоденник), надання рекомендацій з оформлення письмового звіту, щоденника (додаток 2), консультування впродовж виконання здобувачем освіти індивідуального завдання (додатки 1-3);
- складання разом з практикантом календарного плану-графіку проходження практики згідно з розробленою програмою (додаток 3) і забезпечення контролю за його виконанням, а також забезпечення обліку та контролю виходу здобувачів вищої освіти на практику;
- виявлення та надання допомоги щодо виправлення помилок і усунення недоліків, які виникають при проходженні практики;
- перевірка та оцінка письмового звіту і щоденника про проходження практики;
- супровід приймання (в складі комісії) поданих здобувачами вищої освіти звітних документів та заслуховування звітів комісією для їх оцінювання;
- подання завідувачу кафедри письмового звіту про проведення практики з зауваженнями та пропозиціями щодо її покращення.

Обов'язки здобувачів освіти при проходженні виробничої практики

Здобувачі вищої освіти при проходженні дослідницької практики зобов'язані:

- до початку проходження практики отримати консультацію керівника практики щодо оформлення необхідних документів, а також інструктаж з охорони праці та техніки безпеки;
- під керівництвом керівника скласти план-графік проходження практики за весь період (згідно з програмою практики і тематикою майбутньої кваліфікаційної роботи);
- у повному обсязі виконувати всі завдання, відповідно до програми практики та вказівок керівника, регулярно фіксуючи результати у щоденнику практики;
- вивчити та суворо дотримуватись правил охорони праці і техніки безпеки при роботі в лабораторії;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно у повному обсязі підготувати письмовий звіт, подати його на перевірку та захистити у встановлені терміни.

Впродовж проходження практики та виконання її програми здобувач вищої освіти повинен регулярно (не менше двох разів на тиждень) зустрічатись з керівником практики для співбесіди щодо результатів проходження та виконання програми практики, отримання відповідних вказівок і консультацій, а також представлення власного щоденника практики для перевірки та підписання.

У вільний від роботи час здобувачі вищої освіти можуть відвідувати бібліотеки, вивчати технічну літературу, а також нормативні документи та каталоги.

Під час проходження практики здобувачі вищої освіти мають можливість виконати індивідуальне завдання, метою якого є поглиблене вивчення важливих питань, пов'язаних з технологією або організацією виробництва в межах запланованої тематики досліджень. При виконанні індивідуального завдання здобувач вищої освіти може проявити і показати свої знання та вміння, демонструючи грамотний підхід до вирішення поставленої задачі. Індивідуальне завдання необхідно оформити письмово і додати окремим розділом до звіту про практику.

2. ЗМІСТ ПРАКТИКИ

Роль та місце наукових досліджень у функціонуванні підприємства м'ясної галузі

Аналіз роботи виробничої та науково-дослідної лабораторій, їх спрямованість та структура інших підрозділів, пов'язаних з аналізом сировини і готової харчової продукції.

Основні функції та призначення структурних підрозділів лабораторій (при їх наявності). Опис наявного лабораторного обладнання. Контроль якості виготовлення продукту. Порядок та періодичність контролю показників якості та безпечності основних видів харчових продуктів. Впровадження та дотримання системи контролю якості на підприємстві. Аналіз роботи лабораторій на предмет дотримання вимог державних та міжнародних стандартів.

Методологія та організація наукових досліджень у науковому чи лабораторному підрозділі підприємства м'ясної галузі

Основні принципи діяльності підприємств м'ясної галузі в цілому, чи його окремого підрозділу, пов'язаного з аналізом і дослідженнями сировини та готової харчової продукції. Організація лабораторних і науково-дослідних робіт з аналізу та досліджень сировини і готової харчової продукції. Напрацювання практичних навичок проведення лабораторних аналізів.

Опис методик, що використовують у лабораторії. Обґрунтування методик, обраних для використання при проведенні досліджень за тематикою кваліфікаційної роботи.

Аналіз наукової інформації за темою магістерської кваліфікаційної роботи

Опрацювання сучасної наукової інформації за тематикою запланованих досліджень, постановка проблеми. Аналіз супровідної нормативно-технічної документації, щодо їх відповідності сучасним вимогам європейських споживачів харчової продукції.

Планування наукового дослідження з врахуванням змісту завдання кваліфікаційної роботи.

Характеристика основного виробництва та опис технології, що розробляється в межах кваліфікаційної роботи

Основні ділянки виробництва, задіяні у виготовленні продукту (в контексті запланованої дослідної тематики). Вимоги до якості сировини і продуктів відповідного сегменту. Апаратурно-технологічна схема виготовлення продукції (за рекомендацією керівника). Загальна характеристика рецептурного складу та

асортименту виробів. Технічне оснащення виробництва (лінії, цеху, відділення тощо).

Опис новітніх технологій, пов'язаних з сировиною, обладнанням, технологічними режимами. Відмінності інноваційних технологій у порівнянні з класичними технологіями. Рівень наукового обґрунтування даних технологій.

Експериментальні дослідження за темою магістерської кваліфікаційної роботи

Вивчення технології виробництва харчової продукції та порівняння її з інноваційними технологіями. Визначення переваг і недоліків. Розроблення пропозицій з удосконалення технології на основі порівняльного аналізу.

Побудова структурно-логічної схеми проведення експериментальних досліджень. Проведення наукового дослідження відповідно до мети, завдання і змісту кваліфікаційної роботи.

Обробка та статистичний аналіз результатів проведення лабораторних досліджень

Статистичний аналіз результатів досліджень, розрахунок похибки вимірювань, отримання математичних залежностей, що відображають досліджувані процеси та побудова відповідних моделей (за необхідності) для оптимізації цільових параметрів. Підготовка матеріалів, отриманих при проходженні практики, для подальшого використання при написанні статей та тез доповідей.

Апробація результатів та пропозиції з удосконалення на основі експериментальних даних

Підсумковий аналіз результатів проходження дослідницької практики. Формулювання висновків за результатами проходження навчання за науково-дослідною компонентою освітньої програми. Апробація (за можливості) результатів проведених досліджень в умовах реального підприємства чи виробничої лабораторії. Розроблення пропозицій для впровадження апробованих експериментальних даних з метою удосконалення конкретних параметрів (виробництва, лінії, продукції тощо).

Аналітична оцінка ефективності використання набутих практичних навичок і знань в майбутній професійній діяльності.

3. ЗВІТ ПРО ПРАКТИКУ ТА СКЛАДАННЯ ЗАЛІКУ

Для підсумовування результатів походження дослідницької практики здобувачі вищої освіти складають звіт, який формують на основі нотаток

власного щоденника практики. У звіті про практику здобувачі освіти подають фактичні експериментальні дані, а також особисті спостереження, їх аналітичну оцінку та висновки.

Остаточне оформлення звіту і подання його на перевірку керівнику здійснюють за 2-3 дні до закінчення практики. Керівник практики підписує титульну сторінку звіту та щоденник практики здобувача освіти.

Захист звіту відбувається впродовж 10 днів після завершення практики. Результат проходження практики оцінюють члени комісії, призначені деканом факультету харчових технологій та біотехнології, під час публічного захисту звіту. Підсумкову оцінку виставляють у вигляді диференційованого заліку.

Структура звіту про практику:

- титульна сторінка;
- зміст;
- вступ;
- основні розділи;
- висновки;
- список використаної літератури;
- додатки.

Текстову частину оформляють на аркушах паперу стандартного розміру формату А4 (297х210 мм), заповнюючи друкованим текстом у формі текстового редактора Microsoft Word, шрифт – Times New Roman, розмір – 14 пт, через 1,5 інтервали, абзац 1 см, без ущільнення тексту та переносів слів.

Розмір полів: ліве – 20 мм, праве, верхнє і нижнє – 5 мм. Загальний обсяг звіту всередньому 20...30 сторінок.

Звіт необхідно складати зрозуміло і лаконічно, послідовно висвітлюючи загальні відомості згідно завдання роботи і календарного плану. Там, де це можливо і доречно, подають технологічні процеси, асортимент продукції і характеристики обладнання у вигляді фотографій, схем, графіків, таблиць.

Звіт формують з виділенням заголовків розділів і підрозділів. Нумерація всіх сторінок повинна бути наскрізною. Титульний аркуш не нумерують.

Технологічні режими слід подавати при складанні і описі технологічних схем або у вигляді таблиць (графіків).

Першою сторінкою звіту є титульний аркуш (додаток 1) з підписами здобувача вищої освіти, керівника практики, декана.

На другій сторінці розміщують зміст із зазначенням нумерації аркушів розділів (підрозділів) звіту.

У вступі вказують тематику дослідницької практики в контексті майбутньої кваліфікаційної роботи, актуальність обраної теми, її проблематику в сучасній вітчизняній та світовій харчовій промисловості а також характерні особливості дотичних виробництв.

Основні розділи присвячують викладенню матеріалів згідно календарного плану практики. Наповнення звіту залежить від індивідуальних особливостей конкретного завдання практики і може містити, наприклад, опис технологічного чи лабораторного обладнання, техніко-економічні показники виробництва продукції та її загальну технологію, опис будови контрольно-вимірювальних приладів та правила користування ними, асортимент готових виробів обраного сегменту, матеріали математичного моделювання та оптимізації процесів і відповідних розрахунків, опис технологічних процесів, методики проведення експериментальних досліджень тощо.

Завершують звіт стислими висновками за результатами дослідницької практики, аналізуючи її ефективність та формуючи рекомендації щодо покращення окремих показників.

До списку використаної літератури вносять джерела, використані при написанні звіту (посилання на друковані та електронні версії посібників, довідників, стандартів, технічних умов тощо).

У перший день після завершення практики здобувач вищої освіти повинен здати щоденник практики та звіт про неї на перевірку керівникові.

Захист практики проводять на випусковій кафедрі перед комісією, до складу якої входять: гарант спеціальності, керівники практики, декан факультету. Під час захисту оцінюють знання здобувача вищої освіти за результатами проходження дослідницької практики. У загальній оцінці також враховують повноту виконання індивідуального завдання (якщо його було передбачено у календарному плані).

Захист звітів відбувається згідно розкладу, затвердженого деканом, у вільний від занять час. Диференційовану оцінку за практику вносять в заліково-екзаменаційну відомість і в залікову книжку здобувача вищої освіти за підписом голови комісії або керівника практики і члена комісії.

4. ТЕМИ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ

З метою покращення оцінки результату проходження дослідницької практики і надбання під час практики вмінь та навичок самостійно розв'язувати наукові та організаційні завдання у сегменті залучення інноваційних

напрацювань сучасних технологій промислового рівня здобувач вищої освіти має можливість виконати індивідуальне завдання, видане керівником практики.

Виконання індивідуальних завдань активізує діяльність здобувачів вищої освіти, розширює їх світогляд, підвищує ініціативу і робить проходження практики окресленим та цілеспрямованим. Зміст індивідуального завдання конкретизують і уточнюють керівники практики під час її проходження, враховуючи реальні умови і можливості бази практики, відповідно до потреб виробництва та завдань навчального процесу.

Надалі здобувач вищої освіти може використовувати матеріали, отримані під час виконання індивідуального завдання, для виконання кваліфікаційної роботи, а також для підготовки тез, доповідей, статей тощо, за згоди керівництва кафедри, на базі якої організовано проходження практики.

Орієнтовний перелік тем індивідуальних завдань:

1. Особливості приймання та утримання тварин і птиці на м'ясопереробних підприємствах.
2. Способи та особливості оглушення різних видів тварин і птиці.
3. Способи та особливості знімання шкури з туш забійних тварин.
4. Особливості морфологічного та хімічного складу м'яса та м'ясних продуктів.
5. Функціонально-технологічні властивості та харчова цінність м'яса та м'ясних продуктів.
6. Первинна переробка ендокринно-ферментної сировини для виробництва органо-препаратів.
7. Технологія напівкопчених ковбасних виробів.
8. Технологія фаршированих ковбасних виробів.
9. Технологія сиров'ялених та ковбасних виробів з м'яса птиці.
10. Особливості технології м'ясних хлібів, паштетів, холодців і сальтисонів.
11. Особливості виготовлення пастеризованих консервів.
12. Особливості виготовлення консервів для дитячого та дієтичного харчування.
13. Технологія швидкозаморожених готових страв.
14. Особливості технології комбінованих м'ясних виробів.

ЛІТЕРАТУРА

1. Сучасні тенденції розвитку харчової індустрії : навчально-методичний посібник для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Технологія зберігання консервування та переробки м'яса» / уклад. Драчук У. Р., Галух Б. І., Басараб І. М., Сімонова І. І., Ромашко І. С., Коваль Г. М. Львів, 2023. 112 с.
2. Методологія наукових досліджень : конспект лекцій для студентів другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. Ромашко І. С., Драчук У. Р., Галух Б. І., Басараб І. М. Львів, 2022. 104 с.
3. Технологічна експертиза виробництва м'ясних продуктів : конспект лекції для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» другого освітнього ступеня денної та заочної форми навчання / уклад. Галух Б. І., Драчук У. Р., Басараб І. М., Коваль Г. М., Сімонова І. І., Волошин Р. В. Львів, 2022. 103 с.
4. Сучасні технології переробки птиці : навчальний посібник для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітнього ступеня – бакалавр для стаціонарної та заочної форми навчання / уклад. Галух Б. І., Драчук У. Р., Басараб І. М., Коваль Г. М. Львів, 2020. 230 с.
5. Топчій О. А., Пасічний В. М., Грек О. В., Тимчук А. В., Мукоїд Р. М. Інноваційні промислові та крафтові технології для HoReCa : навчальний посібник. Київ : Дакор, 2024. 276 с.
6. Баль-Прилипко Л. В., Ніколаєнко М. С., Берник І. М., Швець О. В., Толок Г. А., Науменко Т. В., Рибчинський Р. С. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник. 2-ге вид., перероб. і допов. Київ : НУБіП України, 2024. 412 с.
7. Грек О. В., Онопрійчук О. О. Наукові основи безвідходних технологій відновлюваної сировини : підручник. Київ : НУХТ, 2020. 323 с.
8. Зубар Н. М. Теоретичні основи харчових виробництв : підручник. Київ : Видавничий дім «Кондор», 2020. 304 с.
9. Бабанов І. Г., Малишев В. В., Ратушенко А. Т., Бабанова О. І. Обладнання м'ясопереробних виробництв: експлуатація та діагностування : підручник. Київ : Університет «Україна», 2021. 429 с.
10. Савченко О. А., Грек О. В., Тимчук А. В., Очколяс О. М. Загальні технології харчових виробництв : начальний посібник. Київ : ЦП «Компринт», 2020. 277 с.
11. Гордон І. Інтелектуальна власність у харчовій технології : навч. посіб. Київ : Видавничий дім «Академія», 2023. 280 с.
12. Городецька О. С., Колесник І. С., Добровольська Н. В. Методологія та організація наукових досліджень : навч. посіб. Вінниця : ВНТУ, 2023. 143 с.
13. Котляр М. М., Петрова І. О. Експериментальні методи у харчовій промисловості : навч. посіб. Харків : ХНАУ, 2021. 320 с.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ
МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО

Факультет харчових технологій та біотехнологій

Кафедра технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

ЗВІТ

про проходження _____ практики
(назва практики)

на _____
(назва підприємства, організації, установи)

Виконав(ла)

здобувач освіти _____ курсу, _____ групи
другого (магістерського) рівня
(рівень вищої освіти)

зі спеціальності G13 Харчові технології
(код та найменування спеціальності)

Технології зберігання, консервування
та переробки м'яса
(назва ОПП)

(ПІП)

Керівник практики

(підпис)

(ПІП)

Львів – 20__

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ
МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГИЖИЦЬКОГО

ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

_____ (вид практики)
здобувача вищої освіти _____
_____ (прізвище, ім'я, по батькові)
факультет _____
кафедра _____
освітній рівень _____
спеціальність _____
назва ОПП _____
_____ курс, _____ група

Дата початку практики «_____» _____ 20__ року

_____ (підпис) _____ (посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

Дата завершення практики «_____» _____ 20__ року

_____ (підпис) _____ (посада, прізвище та ініціали відповідальної особи)

ЗМІСТ

Вступ	1
1. Організація практики	3
2. Зміст практики	6
3. Звіт про практику та складання заліку	7
4. Теми індивідуальних завдань	9
Література	11
Додаток 1 (титульна сторінка)	12
Додаток 2 (щоденник практики)	13