

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ  
МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ імені С. З. ГЖИЦЬКОГО**

**ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ ГІГІЄНИ, ЕКОЛОГІЇ ТА ПРАВА**

## **МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

**для проходження виробничої практики студентам  
освітньо-професійної програми «Ветеринарна гігієна, санітарія і  
експертиза»  
спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»  
галузі знань 21 «Ветеринарна медицина» за другим  
(магістерським) рівнем вищої освіти**

ЛЬВІВ – 2019

**Методичні рекомендації для проходження виробничої практики студентами факультету ветеринарної гігієни, екології та права // Р.А. Пеленьо, І.В. Двилюк, О.С. Калініна, О.В. Козенко, М.Р. Сімонов, В.В. Бінкевич, В.З. Салата, О.О. Дашковський, В.В. Вороняк, В.І. Семанюк, І.Б. Турко, Н.В. Семанюк, – Львів, ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2019. - 17 с.**

У методичних рекомендаціях наведена програма, форма щоденника та звіту з виробничої практики для студентів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» галузі знань 21 «Ветеринарна медицина»

*Методичні рекомендації розглянуто і рекомендовано до друку методичною комісією факультету ветеринарної гігієни, екології та права ЛНУВМБ імені С.З.Гжицького, протокол № від 2019 року.*

**Навчально-методичне видання**

## ЗМІСТ

1.	ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ	4
2.	МЕТА І ЗМІСТ ПРАКТИКИ	4
2.1.	Ветеринарні технології забезпечення здоров'я тварин та якості продукції	5
2.2.	Гігієна та санітарія виробничих потужностей	5
2.3.	Дезінфекційна справа	6
2.4.	Товарознавство	7
2.5.	Гігієна та експертиза підконтрольних об'єктів	8
2.6.	Управління якістю та безпечністю продуктів харчування	8
2.7.	Харчова мікробіологія	9
3.	ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ	10
3.1.	Бази практики	10
3.2.	Організаційні питання з проведення виробничої практики	11
3.3.	Обов'язки студента-практиканта	11
4.	ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЩОДЕННИКУ ТА ЗВІТУ З ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ	12
5.	ДОДАТКИ	14

## **1. ПРОГРАМА ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ**

Виробнича практика для студентів другого (магістерського) рівня освіти, ступеня вищої освіти – магістр, галузі знань – 21 Ветеринарна медицина, спеціальності – 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» проводиться згідно з Стандартом вищої освіти України (Наказ Міністерства освіти і науки України від 21.12.2018 р. № 1430), «Положенням про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України» (Наказ МОУ №93 від 8.04.93 р.) та «Методичних рекомендацій щодо проведення практики студентів у аграрних вищих навчальних закладах», рекомендованих Науково-технічною радою Міністерства аграрної політики України (протокол від 16.12.03 р. №5), навчальним планом освітньо-професійної програми «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза».

Практична підготовка студентів проводиться в умовах професійної діяльності під організаційно-методичним керівництвом викладача випускової кафедри та фахівця організації, яка виступає базою практики.

Практика проводиться у колективній та індивідуальній формах: перша передбачає консультації, бесіди із спеціалістами, екскурсії тощо; друга – безпосереднє вивчення програмних питань, виконання відповідних розрахунків, проведення необхідних досліджень. Для успішного виконання програми практики студент-практикант повинен володіти відповідними теоретичними знаннями.

Програма практики є основним навчально-методичним документом для студентів і керівників виробничої практики від навчального закладу та бази практики.

## **2. МЕТА І ЗМІСТ ПРАКТИКИ**

Виробнича практика студентів є логічним продовженням циклу дисциплін, які вивчають сучасні методи, форми організації праці в галузі їх майбутньої професії, формування у них, на базі одержаних у закладі вищої освіти знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи у виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання та творчо їх застосовувати в практичній діяльності.

Дидактичною метою практичної підготовки є оволодіння студентами навичками, вміннями та способами організації майбутньої професійної діяльності.

Практика студентів передбачає неперервність та послідовність її проведення за одержання потрібного достатнього обсягу практичних знань і умінь, відповідно до освітнього рівня «Магістр».

Об'єктом діяльності студентів під час практики є система санітарних заходів та гігієнічних вимог, спрямованих на гарантування безпечності, збереження якості й

придатності до споживання харчових продуктів і кормів під час їх виробництва та обігу.

Ціллю виробничої практики є підготовка фахівців, здатних здійснювати контроль санітарних заходів та дотримання гігієнічних вимог на всіх етапах виробництва, переробки, транспортування, приймання, зберігання й реалізації (обігу) харчових продуктів тваринного та рослинного походження, кормів, кормових добавок, преміксів, репродуктивного і біологічного матеріалу, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та побічних продуктів, а також здійснювати державний контроль у цій сфері.

Зміст і послідовність практики визначається програмою, яка розробляється випусковими кафедрами згідно з навчальним планом відповідно до стандарту вищої освіти.

## **2.1. Ветеринарні технології забезпечення здоров'я тварин та якості продукції**

Мета практики: закріплення як теоретичних знань, так і практичних навиків впровадження систем загальної ветеринарної профілактики та контролю відповідності санітарно-гігієнічних заходів на потужностях та об'єктах санітарних заходів, які перебувають в управлінні операторів ринку харчових продуктів.

Зміст практики: під час проходження професійної практики студенти повинні засвоїти практичні навички. Вміти контролювати і аналізувати дотримання національних і міжнародних нормативно-правових вимог операторами ринку харчових продуктів: щодо утримання та експлуатації тварин та загальних превентивно-профілактичних заходів на потужностях, де здійснюється первинне виробництво; щодо виробництва, реалізації та/або обігу харчових продуктів. Вміти розробляти, впроваджувати та оцінювати систему захисту життя або здоров'я тварин чи рослин від ризиків, що виникають внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів, хвороб, організмів, які є носіями хвороб, а також хвороботворних організмів; захисту життя або здоров'я людей та/або тварин від ризиків, що виникають від добавок, забруднюючих речовин, токсинів або хвороботворних організмів, які містяться у харчових продуктах або кормах;

Оволодіти методами комплексної оцінки превентивних та ветеринарно-санітарних заходів на підприємствах ветеринарно-санітарного нагляду та контролю.

## **2.2. Гігієна та санітарія виробничих потужностей**

Мета практики: закріплення теоретичних знань, практичних навиків, необхідних при кваліфікованій розробці і впровадженні у технології ефективних ветеринарно-санітарних заходів, норм і правил спрямованих на профілактику хвороб небезпечних для здоров'я людей або тварин, виробництво і переробку

тваринницької сировини, виготовлення високоякісних та безпечних для здоров'я людей харчових продуктів.

Зміст практики: під час проходження виробничої практики студент повинен:

визначити наявність санітарно-захисних зон (СЗЗ) між житловою забудовою та зооветеринарних розривів між об'єктами ветеринарно-санітарного нагляду та контролю з врахуванням рози вітрів, передбачених нормативно-рекомендаційними документами;

охарактеризувати зовнішню огорожу, будівлі та споруди ветеринарно-санітарного призначення, (їх номенклатура, склад приміщень, розміри площ), функціональні зони території підприємства, наявність санітарних та протипожежних розривів між будівлями і спорудами, упорядкування і озеленення території;

описати розміщення та провести санітарно-гігієнічну оцінку основних та допоміжних приміщень і споруд об'єктів проходження практики;

провести санітарно-гігієнічну оцінку технологічного обладнання, устаткування та інвентарю виробничих об'єктів;

визначити основні показники мікроклімату (температуру, вологість повітря) виробничих приміщень та порівняти з гігієнічними нормативами;

охарактеризувати систему вентиляції, освітлення, опалювання та гноєприбирання;

описати систему водопостачання та визначити якість води (органолептичні показники), водовідведення виробничих та побутових стічних вод (наявність гідравлічних замків, сифонів, трапів; способи очищення стічних вод)

оцінити профілактичні заходи щодо боротьби з гризунами та шкідливими комахами на об'єктах проходження практики.

відібрати проби і дати санітарно-гігієнічну оцінку (органолептичну) кормів і кормових добавок та охарактеризувати умови їх зберігання.

проаналізувати дотримання правил особистої та виробничої гігієни персоналу підприємств ветеринарно-санітарного нагляду та контролю.

- зробити висновок про санітарно-гігієнічний стан об'єктів ветеринарно-санітарного контролю та запропонувати заходи щодо його покращення.

### 2.3. Дезінфекційна справа

Мета практики: закріпити теоретичні знання і набути практичних навиків, необхідних при проведенні дезінфекції, дезінсекції та дератизації на об'єктах ветеринарно-санітарного нагляду та контролю.

Зміст практики: під час проходження виробничої практики студент повинен:

- ознайомитись з документацією з проведення дезінфекції, дезінсекції та дератизації та проаналізувати виробничий план профілактичних ветеринарно-санітарних заходів на об'єктах ветеринарно-санітарного нагляду та контролю;

- ознайомитись із переліком санітарного обладнання, дезінфікуючих засобів,

умовами їх зберігання, приготування, застосування та методами контролю якості дезінфекції на об'єктах проходження практики;

- описати методи санації повітря та знезараження огорожувальних конструкцій об'єктів ветеринарно-санітарного захисту та контролю;

- охарактеризувати методи миття та знезараження транспортних засобів, які використовуються на об'єктах ветеринарно-санітарного захисту та контролю;

- дати оцінку ризику ураження об'єктів ветеринарного нагляду та контролю синантропними шкідниками;

- ознайомитись з методами, засобами і обладнанням для проведення дезінсекції та дератизації;

- розрахувати кількість дезрозчину необхідну для проведення дезінфекції (способом миття та застосування аерозолів) у конкретному приміщенні;

- визначити ступінь заселення приміщення гризунами, необхідну кількість приманки, дератизаційного засобу та вирахувати ефективність проведеної дератизації;

зробити висновки про якість і ефективність ветеринарно-санітарних заходів на об'єктах проходження практики та запропонувати заходи щодо їх покращення.

## **2.4. Товарознавство**

Мета практики: Використання теоретичних знань та практичних навиків з вивчення асортименту та чинників, які впливають на формування та розширення асортименту, класифікації харчових продуктів, хімічного складу, споживчих властивостей і показників якості, методів маркування, пакування, правил зберігання в роздрібній торгівельній мережі, правил транспортування сировини та продовольчих товарів. Засвоєння інформації щодо штрихового кодування і товарної класифікації експортно-імпортних продовольчих товарів та сировини тваринного та рослинного походження. Застосування різних методів визначення якості сировини та харчових продуктів (органолептичний, реєстраційний, соціологічний тощо) для виявлення та недопущення в реалізацію фальсифікованих та небезпечних продуктів харчування.

Зміст практики: За час проходження практики студент повинен знати асортимент та класифікацію продуктів харчування, правила та вимоги оформлення супровідних документів на сировину та продукти харчування; аспекти ідентифікації та фальсифікації продовольчих товарів, умови проведення ідентифікації, способи та методи виявлення фальсифікації; провести відбір проб сировини тваринного, рослинного походження та харчових продуктів, для органолептичних та лабораторних досліджень з метою визначення їх безпечності та якості відповідно до нормативних документів.

Вміти проводити на практиці органолептичну оцінку якості: свіжих та консервованих - овочів, зелені, фруктів, ягід садових та дикорослих, спецій, прянощів,

приправ, цукру, продуктів переробки зерна – борошна, круп, крохмалю і крохмалепродуктів, жирів рослинного походження, грибів, хліба і булочних виробів, макаронних виробів, маргарину, майонезів і низькокалорійних емульсійних продуктів, масла, кисломолочних продуктів, морозива, твердих сичужних сирів, яєць та продуктів переробки, ковбасних виробів та копченостей, риби та рибних товарів, чаю, кави натуральної та розчинної, безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, шоколаду і шоколадних виробів, цукристих кондитерських виробів, тощо ; засвоїти на практиці методи виявлення ідентифікації та фальсифікації продовольчих товарів.

## **2.5. Гігієна та експертиза підконтрольних об'єктів**

Мета практики: розуміти структуру фахової діяльності та використовувати методи наукових досліджень у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи; володіти загальноприйнятими методиками лабораторних досліджень для дотримання порядку виробництва та обігу харчових продуктів, одержаних від тварин, підданих лікуванню та профілактичним обробкам, відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

Зміст практики: вміти проводити відбір, консервування, пакування і пересилання проб тваринного, рослинного та біотехнологічного походження для досліджень харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів тощо за органолептичними та лабораторними методами для визначення їх безпечності та якості відповідно до нормативно - правових актів, використовуючи необхідні реактиви, прилади та обладнання проводити дослідження; здійснювати оброблення, аналіз, узагальнення та систематизацію отриманих результатів; оформлювати їх у вигляді презентацій та публікацій; ідентифікувати та підтверджувати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів, відомостям, що наведені в інформації для споживача або декларації виробника.

## **2.6. Управління якістю та безпечністю продуктів харчування**

Мета практики: Закріплення теоретичних знань та практичних навиків щодо організації системи управління якістю та безпечністю продуктів харчування на виробництві. Засвоїти набуті знання з впровадження програм-передумов (належна виробнича практика, належна гігієнічна практика тощо), системи контролю критичних контрольних точок. Оволодіти практичними навиками здійснення інспекторського нагляду за дотриманням відповідних норм, правил та вимог до виробництва, транспортування та реалізації продуктів харчування.

Зміст практики: Під час проходження професійної практики користуючись відповідними теоретичними знаннями та практичними навиками, відповідно до нормативних і директивних документів необхідно засвоїти основні принципи оформлення відповідних документів для контролю за станом системи управління якістю



та безпечністю продуктів харчування.

За час практики студент повинен ознайомитися: з описом продукту, блок-схемою виробництва, критичними контрольними точками, їх моніторингом, запобіжними заходами, які не допускають вихід небезпечного чинника за допустимі межі; провести контроль стану контактуючих поверхонь за виробництва продуктів харчування; простеження сировини та готової продукції за принципом «від лану до столу»; здійснити контроль готової продукції на відповідність маркування перед відправкою до замовника; проаналізувати поточну документацію, яка стосується моніторингу можливих джерел впливу на якість та/або безпечність продукту та/або сировини; перевірити ефективність заходів, направлених на недопущення впливу фізичних, біологічних та хімічних небезпечних чинників на безпеку продукту харчування; ознайомитися з організацією обігу сировини та готової продукції в межах підприємства; ознайомитися з супровідною документацією, її змістом, методами контролю та аналізу; проаналізувати задокументовану історію моніторингу критичних точок контролю, причини та наслідки настання можливих кризових ситуацій, рекламаций, вилучень, повернень та вибракувань продукції; ознайомитися з контролем інгредієнтів, які володіють алергічними властивостями.

## 2.7. Харчова мікробіологія

Мета практики: Формування у майбутніх фахівців знань із проведення ветеринарно-санітарних заходів та чіткого вирішення питань санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та технічної сировини.

Зміст практики: Після проходження виробничої практики студент повинен **знати** мікрофлору сировини і продуктів рослинного та тваринного походження її якісну і кількісну динаміку в процесах виробництва, транспортування, зберігання і реалізації; збудників, механізми мікробного псування сировини і продуктів рослинного і тваринного походження; способи профілактики мікробного псування; епідемічне значення сировини і продуктів рослинного і тваринного походження у виникненні різних інфекційних захворювань людини, заходи профілактики; мікробіологічні показники безпеки сировини і продуктів рослинного і тваринного походження відповідно до наукової документації (НД) України і Європейського Союзу; сучасні наукові розробки з використання мікроорганізмів в сучасних технологіях виробництва, перспективи і проблеми отримання продуктів харчування із заданими властивостями, зберігання сировини і продуктів харчування рослинного і тваринного походження;

**Вміти:** використовувати сучасні методи мікробіологічних досліджень для оцінки якості сировини і продуктів рослинного і тваринного походження; здійснювати моніторинг якості сировини і продуктів рослинного і тваринного походження за мікробіологічними показниками безпеки відповідно до НД;

оцінювати доброякісність і епідеміологічну безпеку сировини і продуктів рослинного і тваринного походження на основі цих мікробіологічних досліджень; вживати заходи профілактики з мікробної контамінації сировини і продуктів рослинного і тваринного походження; оцінювати показники безпеки сировини і продуктів харчування рослинного і тваринного походження; диференціювати ознаки мікробного псування сировини і харчових продуктів від фізико-хімічних і природних процесів; складати рекомендації з режимів зберігання, транспортування сировини і харчових продуктів.

Під час проведення практики студентам слід звернути увагу на дослідження мікробного обсіювання хлібопекарського, макаронного і кондитерського виробництв; мікрофлору бродильних виробництв (пивоварного і спиртового виробництва, виробництва безалкогольних напоїв, квасу і вина); мікроорганізми маргарину і майонезу, рослинних консервів, молока і молочних продуктів, м'яса і м'ясних продуктів, риб, молюсків і ракоподібних, яєць і яєчних продуктів.

### **3. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ**

Виробнича практика студентів є складовою частиною і одним із важливих етапів у підготовці їх як майбутніх лікарів ветеринарної медицини з гігієни, санітарії та експертизи.

У державних лабораторіях ветеринарної медицини студенти знайомляться з структурою лабораторії, повноваженнями, напрямками діяльності за проведення випробувань (досліджень) продуктів харчування, сировини та кормів.

Під час виробничої практики студенти виконують завдання і збирають матеріали для підготовки курсових робіт, оформлюють їх, накопичують і систематизують експериментальний матеріал для дипломних робіт. Важливим, при цьому, є здатність студентів інтегрувати набуті теоретичні знання з різних дисциплін та отримати практичний досвід.

#### **3.1. Бази практики**

Виробничу практику студенти проходять в установах і закладах структури Держпродспоживслужби та підприємствах різних форм власності, котрі перебувають під її наглядом та контролем.

Практику студенти проходять на базі підприємств, з якими попередньо було укладено договори. З базами практики (підприємствами, організаціями, установами будь-яких форм власності) університет завчасно укладає договори на її проведення. Тривалість дії договорів погоджується договірними сторонами. Вона може визначатися на період конкретного виду практики.

Студенти можуть самостійно, за поданням відповідних кафедр, підбирати для себе місце проходження практики і пропонувати його для використання.

### **3.2. Організаційні питання з проведення виробничої практики**

Загальну організацію виробничої практики та контроль за її проведенням здійснює керівник підрозділу навчальної і виробничої практик.

Навчально-методичне керівництво і виконання програми практики забезпечують деканат та випускові кафедри факультету.

До керівництва виробничою практикою студентів залучаються керівники дипломних (кваліфікаційних) робіт або викладачі випускових кафедр.

#### Керівник підрозділу навчальної і виробничої практик університету:

- перед початком практики контролює підготовленість баз практики до прибуття студентів-практикантів;
- забезпечує проведення всіх організаційних заходів перед від'їздом студентів на практику: інструктаж про порядок проходження практики та з охорони праці, надання студентам-практикантам необхідних документів (скерування, методичні рекомендації з програми практики);
- повідомляє студентів про систему звітності з виробничої практики;
- у тісному контакті з керівником від бази практики забезпечує високу якість її проходження згідно з програмою;
- контролює забезпечення нормальних умов праці і побуту студентів та проведення з ними обов'язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки за місцем проходження виробничої практики;
- має право брати безпосередню участь у роботі комісії зі захисту звітів.

#### Деканат та випускові кафедри факультету:

- контролюють виконання студентами-практикантами програми виробничої практики;
- у складі комісії беруть участь у захисті звітів з виробничої практики;
- за потреби подають письмовий звіт про проведення практики із зауваженнями і пропозиціями щодо покращення практики студентів.

### **3.3. Обов'язки студента-практиканта**

Студенти, по прибуттю на місце проходження виробничої практики повинні зареєструватися і приступити до виконання програми практики.

Студенти зобов'язані дотримуватись правил внутрішнього розпорядку підприємства, закладу чи установи, у яких вони проходять практику.

Приступаючи до практичної роботи і виконання програми практики студенти отримують інструктаж з техніки безпеки та охорони праці.

Студенти університету за проходження практики зобов'язані:

- до початку практики одержати від керівника підрозділу навчальної і

виробничої практик університету консультації щодо оформлення всіх необхідних документів;

- одержати скерування на практику;
- за вимогою керівника від бази практики пройти медичний огляд;
- своєчасно прибути на базу практики;
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики і вказівками її керівників;
- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці і виробничої санітарії;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- вести щоденник за встановленою формою (див. Додаток А, Б);
- здати щоденник і звіт про практику та захистити їх у встановлені терміни.

#### **4. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЩОДЕННИКУ ТА ЗВІТУ З ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ**

Після закінчення виробничої практики у 10-денний термін студенти зобов'язані представити скерування на практику, щоденник та звіт про виконання програми у деканат.

Загальна і характерна форма звітності студента за практику – це подання письмового звіту, підписаного і оціненого безпосередньо керівником від бази практики (додаток В).

Письмовий звіт разом з характеристикою бази практики та іншими документами, згідно з Положенням, подається на рецензування керівнику практики від навчального закладу.

Звіт з практики захищається студентом перед комісією, призначеною деканом факультету. До складу комісії входять керівники практики від вищого навчального закладу і, за можливості, від бази практики, викладачі кафедр, які викладали практикантам спеціальні дисципліни.

Оцінка за практику вноситься в екзаменаційну відомість і в залікову книжку студента за підписами членів комісії.

Оцінка студента за практику враховується стипендіальною комісією при визначенні розміру стипендії разом з його оцінками за результатом підсумкового контролю.

Студенту, який не виконав програму практики без поважних причин, може бути надано право проходження практики повторно за виконання умов, визначених університетом. Студент, який отримав негативну оцінку з практики, виставлену комісійно, відраховується з вищого навчального закладу.

Підсумки кожної практики обговорюються на засіданнях кафедр, а загальні підсумки практики підводяться на вчених радах факультетів та університету не менше одного разу протягом навчального року.

За оцінювання звіту за виробничу практику максимальна кількість балів складає 100. Відповідно до таблиці 1 загальна кількість балів розподіляється за наступними компонентами:

*Таблиця 1***Критерії оцінки за виробничу практику (максимально можлива)**

Компоненти оцінювання практики	Максимальна кількість балів
Виконання практичної частини	60
Оформлення звітної документації	15
Змістовність відповідей при захисті	25
	<b>100</b>

**ДОДАТКИ****А. Титульний лист щоденника**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ  
ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ҐЖИЦЬКОГО  
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ ГІГІЄНИ,  
ЕКОЛОГІЇ ТА ПРАВА

**ЩОДЕННИК**

виробничої практики студента

\_\_\_\_\_ курсу \_\_\_\_\_ підгрупи

освітньо-професійної програми

«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

галузі знань 21 «Ветеринарна медицина» за другим

(магістерським) рівнем вищої освіти

\_\_\_\_\_  
(Прізвище, ім'я по батькові)

- Місце практики: 1. \_\_\_\_\_  
(найменування) (підпис) МП
2. \_\_\_\_\_  
(найменування) (підпис) МП
3. \_\_\_\_\_  
(найменування) (підпис) МП
4. \_\_\_\_\_  
(найменування) (підпис) МП

Дата прибуття на місце практики \_\_\_\_\_

Дата відбуття з місця практики \_\_\_\_\_

Львів - 20\_\_



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
 ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ  
 ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО  
 ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ ГІГІЄНИ,  
 ЕКОЛОГІЇ ТА ПРАВА

**ЗВІТ**

з виробничої практики студента

\_\_\_\_\_ курсу \_\_\_\_\_ підгрупи

освітньо-професійної програми

«Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

галузі знань 21 «Ветеринарна медицина» за другим

(магістерським) рівнем вищої освіти

\_\_\_\_\_  
(Прізвище, ім'я по батькові)Місце практики: 1. \_\_\_\_\_  
(найменування) (підпис) МП2. \_\_\_\_\_  
(найменування) (підпис) МП3. \_\_\_\_\_  
(найменування) (підпис) МП4. \_\_\_\_\_  
(найменування) (підпис) МП

Дата прибуття на місце практики \_\_\_\_\_

Дата відбуття з місця практики \_\_\_\_\_

Львів - 20\_\_



ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького

*Навчально-методичне видання*

Методичні рекомендації

для проходження виробничої практики студентами факультету ветеринарної гігієни, екології та права другого (магістерського) рівня спеціальності 212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза» факультету ветеринарної гігієни, екології та права Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького.

Львів – 2019