

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет ветеринарної медицини та
біотехнологій імені С. З. Гжицького

Факультет харчових технологій та біотехнології
Кафедра технології молока і молочних продуктів

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до проходження виробничої практики для здобувачів другого (магістерського)
рівня вищої освіти
спеціальності G13 «Харчові технології»
ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока»

Львів 2025

Методичні рекомендації до проходження виробничої практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності G13 «Харчові технології» ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока» / уклад.: О. Й. Цісарик, В. О. Наговська, О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, І. В. Скульська, О. Я. Білик, Л. Я. Мусій, І. М. Сливка. Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, 2025. 23 с.

Рецензент - **Б.І. Галух** кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів, керівник відділу працевлаштування та зв'язків з виробництвом ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького

Рекомендовано навчально-методичною радою факультету харчових технологій та біотехнологій
протокол №6 від «30» «червня» 2025 р.

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Мета, завдання і місце проходження практики	5
1.1. Мета практики	5
1.2. Завдання практики	5
1.3. Програмні результати навчання	6
1.4. Місце проходження практики	7
2. Організація виробничої практики	7
2.1. Обов'язки та права здобувача-практиканта	8
2.2. Обов'язки керівників виробничої практики від Університету	8
2.3. Обов'язки керівників виробничої практики від підприємства	9
3. Зміст виробничої практики	10
4. Структура та вимоги до оформлення звіту з виробничої практики	12
5. Індивідуальне завдання	13
6. Критерії оцінювання	13
7. Рекомендована література	15
8. Інформаційні ресурси	16
Додатки	18

ВСТУП

Практична підготовка на виробництві є невід’ємною складовою частиною процесу підготовки фахівців молочної галузі харчової промисловості. Відповідно до навчального плану підготовки магістрів спеціальності G13 «Харчові технології» ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока» виробнича практика проводиться на першому році у другому семестрі навчання та триває 4 тижні.

Основним навчально-методичним документом, що забезпечує комплексний підхід до організації, системності, безперервності та послідовності навчання здобувачів, є робоча програма виробничої практики.

Програма виробничої практики здобувачів розроблена відповідно до чинного нормативного документа – «Положення про організацію та проведення практики студентів Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького» (затвердженого Вченою радою ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького від 30.12. 2021 р., наказ № 329) та вимог навчального плану освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки молока».

Практика проводиться на підприємствах молочної промисловості згідно попередньо укладених договорів визначеної форми.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ І МІСЦЕ ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

1.1. Мета практики

Метою виробничої практики є розширення і поглиблення знань з курсу «Світові тенденції розвитку харчової індустрії», «Технологія молочних продуктів функціонального призначення», «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів», «Інноваційні технології в молокопереробній галузі», «Інноваційний менеджмент» та інших спеціальних дисциплін, а також освоєння здобувачами сучасних форм організації праці в галузі, формування у них професійних навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання і застосовувати їх у практичній роботі та при виконанні кваліфікаційної роботи.

1.2. Завдання практики

Основні завдання виробничої практики:

- ознайомлення з історією розвитку підприємства; вивчення структури підприємства та його відомчої підпорядкованості, форми власності, статуту, організації виробництва;
- ознайомлення з основним асортиментом продукції, маркетинговою службою, економічними показниками підприємства;
- ознайомлення з порядком ведення документів у приймальному відділенні;
- вивчення порядку приймання молока, миття автомолцистерн та обладнання;
- вивчення основних технологічних процесів у апаратному цеху та їх технологічних параметрів, звітності у цеху;
- вивчення технології продукції основних видів, технічної документації на продукцію; складання специфікації обладнання, графіку його роботи;
- вивчення роботи лабораторій підприємства;
- вивчення порядку контролю якості сировини, готових продуктів, перебігу технологічних процесів, методів контролю, схем технохімічного та мікробіологічного контролю основних продуктів;
- вивчення впровадження систем HACCP та ISO;
- ознайомлення з веденням документації у лабораторіях;
- ознайомлення з санітарним контролем на підприємстві;
- вивчення інженерного забезпечення підприємства;
- ознайомлення з наказом по підприємству про основні заходи з охорони праці, техніки безпеки, види інструктажів, вивчення основних інструкцій з техніки безпеки при роботі з обладнанням;
- ознайомлення з заходами охорони навколишнього середовища на підприємстві;
- ознайомлення з організацією цивільного захисту на підприємстві;
- вивчення техніко-економічних показників підприємства;
- поглиблення теоретичних знань.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми «Технології зберігання,

консервування і переробки молока» здобувачі повинні набути здатності отримувати компетентності:

інтегральна компетентність:

здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

загальні компетентності:

ЗК1 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

ЗК2 Здатність проводити дослідження на відповідному рівні;

ЗК3 Здатність генерувати нові ідеї (креативність);

ЗК4 Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

спеціальні (фахові) компетентності:

СК1 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;

СК4 Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації;

СК6 Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі;

СК8 Здатність планувати, організовувати і проводити пошукові та випробувальні роботи у виробничих умовах молокопереробних підприємств з врахуванням принципів ресурсозбереження.

1.3. Програмні результати навчання.

У результаті виконання завдань виробничої практики здобувач повинен бути здатним продемонструвати такі результати навчання:

ПРН1 Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій;

ПРН3 Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях;

ПРН5 Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій;

ПРН6 Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки;

ПРН11 Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

1.4. Місце проходження практики

Розподіл здобувачів вищої освіти на практику проводиться деканатом факультету за участі керівника відділу працевлаштування та зв'язків з виробництвом з урахуванням замовлень на підготовку фахівців і їх майбутнього місця роботи після

закінчення навчання.

З базами практики університет завчасно укладає договори на її проведення. Тривалість дії договору погоджується сторонами і може визначатися на період проходження практики або до п'яти років.

Здобувач може проходити практику на молокопереробних підприємствах (установах, організаціях), зокрема на ТОВ «Молочна компанія «Галичина» (м. Радохів, Львівська область); ТЗОВ «Молокозавод «Самбірський» (м. Самбір, Львівська область); ТОВ «Терномілк» (с. Велика Березовиця, Тернопільська область); Mira meat (сmt Куликів, Львівська область); сироварня «Lemberg Cheese» (м. Львів); ТЗОВ «Чесний сир» (м. Львів); сирний завод ПАТ «Дубномолоко»; ТМ «КОМО» (м. Дубно, Рівненська область); ПрАТ «Тернопільський молокозавод» «Молокія» (м. Тернопіль); кооперативний молокозавод «Набіл» ТМ «Білобока» (с. Утішків, Львівська область); ВАТ «Комарнівський сирзавод» (м. Комарно, Львівська область) та ін.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

З метою якісного забезпечення підготовки висококваліфікованих фахівців за спеціальністю G13 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки молока» необхідно застосовувати комплексний підхід, що включає в себе оволодіння теоретичними знаннями із закріпленням їх практичними навиками в реальних умовах виробництва.

Уміння випускників вирішувати науково-технічні та фінансово-економічні питання в умовах реального підприємства є критерієм якості та ефективності роботи не тільки окремого факультету, а й усього закладу вищої освіти.

Розподіл здобувачів за базами практики здійснюється з врахуванням замовлення на підготовку спеціалістів та їх майбутнього місця роботи після завершення навчання. Такий розподіл здобувачів за базами практики і призначення її керівників юридично узаконюються наказом ректора університету на підставі відповідних заявок кафедри технології молока і молочних продуктів, що подаються в деканат факультету.

Відповідальність за виконання здобувачами програми практики несуть обидва керівники (від університету і від підприємства), а за організацію практики – керівництво підприємства.

2.1. Обов'язки та права здобувача-практиканта

Під час проходження практики здобувач **зобов'язаний**:

- дотримуватись правил внутрішнього трудового розпорядку підприємства;
- своєчасно прибути на базу практики та щоденно, крім вихідних днів, бути присутнім на підприємстві;
- строго дотримуватись правил техніки безпеки, охорони праці і санітарії на підприємстві;
- виконувати програму практики згідно календарного плану;
- бути дисциплінованим, сумлінно ставитись до обов'язків;

- систематично вести щоденник;
- наприкінці практики здати керівникові оформлений звіт, який повинен містити матеріал за всіма розділами робочої програми практики;
- нести відповідальність за виконану роботу.

2.2. Обов'язки керівників виробничої практики від університету

Керівник практики призначається на засіданні кафедри технології молока і молочних продуктів. Перед початком проходження здобувачами практики керівник практики зобов'язаний вирішити низку організаційних питань:

- перевірити наявність оновленої робочої програми;
- організувати і провести зі здобувачами інструктаж про порядок проходження практики і надати методичні рекомендації для виконання програми практики;
- забезпечити здобувачів програмою практики;
- повідомити здобувачів про звітність проходження практики (письмовий звіт, щоденник);
- надати методичні рекомендації щодо оформлення письмового звіту, щоденника та виконання (за бажанням) індивідуального завдання.

У тісному контакті з керівником від підприємства керівник практики повинен:

- забезпечити високу якість проходження практики згідно з програмою;
- контролювати забезпеченість нормальних умов праці та побуту здобувачів і проведення з ними обов'язкових інструктажів з охорони праці та техніки безпеки на підприємстві;
- контролювати виконання здобувачами-практикантами правил внутрішнього трудового розпорядку;
- перевіряти звіти про практику та щоденники; індивідуальні завдання і у складі комісії приймати залік з практики;

2.3. Обов'язки керівників виробничої практики від підприємства

Відповідальність за організацію практики на базовому підприємстві покладається на керівника підприємства, який безпосереднє керівництво практикою своїм наказом покладає на одного з кваліфікованих спеціалістів підприємства.

Обов'язки безпосередніх керівників практикою здобувачів від підприємства щодо організаційних питань зазначаються в окремих розділах договорів на проведення практики. За наявністю вакантних місць здобувачі можуть бути зараховані на штатні посади, якщо робота на них відповідає вимогам програми практики. При цьому не менше 50 % часу відводиться на професійну підготовку за програмою практики. При порушенні здобувачами правил внутрішнього розпорядку безпосередньо керівник практики інформує керівника від кафедри для прийняття відповідних заходів.

Обов'язки керівників виробничої практики від підприємства полягають у:

- проведенні організаційних зборів разом з керівником практики від базової кафедри (або самостійно) для ознайомлення здобувачів з правилами

внутрішнього розпорядку на підприємстві та вступної бесіди про історію підприємства, його сучасний стан, статут і перспективи розвитку;

- організації вступного інструктажу з техніки безпеки;
- ознайомленні здобувачів зі структурою підприємства, цехами, дільницями і відділами, де здобувач буде проходити практику та їх керівниками;
- складанні разом з практикантом календарного графіку проходження практики згідно з розробленою програмою;
- наданні здобувачам-практикантам необхідної технічної документації для вивчення і використання при написанні звіту;
- контролі за виконанням практикантами програми і календарного графіку проходження практики, а також за веденням щоденника;
- проведенні, при потребі, організаційних зборів, на яких обговорюється виконання програми практики, виявлення недоліків і перешкод у виконанні програми та розроблення шляхів їх усунення;
- перевірці та оцінці письмового звіту здобувача про проходження практики;
- наданні здобувачеві відгуку та оцінювання його роботи під час проходження практики.

3. ЗМІСТ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Назви розділів і тем	Кількість годин
Розділ 1. Загальне ознайомлення з підприємством	
Тема 1. Історія розвитку та структура підприємства, його відомча підпорядкованість, форма власності, статут, організація виробництва.	8
Тема 2. Виробничі та допоміжні цехи, адміністративно-управлінська структура заводу, його проєктна і фактична потужність, основний асортимент продукції. Маркетингова служба. Економічні показники підприємства.	8
Розділ 2. Вивчення роботи приймального цеху	
Тема 3. Вивчення плану приймального цеху та обладнання, розташованого у ньому. Порядок ведення документів у приймальному відділенні (реєстр молока, журнали контролю якості молока та вершків, товарно-транспортна накладна, акт розходження тощо). Порядок приймання молока, миття автомолцистерн та обладнання. Ескіз приймального відділення із специфікацією технологічного обладнання. ДСТУ 3662:2018 «Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови».	8
Розділ 3. Вивчення роботи апаратного цеху	
Тема 4. Вивчення плану апаратного цеху та обладнання, розташованого у ньому. Основні технологічні процеси у апаратному цеху та їх технологічні параметри. Звітність у апаратному цеху. Ескіз апаратного цеху із специфікацією технологічного обладнання.	8
Розділ 4. Ознайомлення з роботою основних виробничих цехів	
Тема 5. Ознайомлення з асортиментом продукції, що виготовляється у цеху.	4
Тема 6. Технологічна діаграма виробництва основних видів продукції. Технічна документація на продукцію (стандарти, технічні умови, норми витрат, гранично допустимі втрати тощо).	8
Тема 7. Вивчення плану цехів, розташування у них технологічного обладнання. Звітність у цих цехах. Складання специфікації обладнання, графіку його роботи.	8
Розділ 5. Вивчення роботи центральної та цехових лабораторій	
Тема 8. Організація роботи у центральній та цехових лабораторіях. Обладнання лабораторій. Вивчення порядку контролю сировини, готових продуктів, перебігу технологічних процесів. Методи контролю. Схеми технохімічного контролю основних продуктів.	8
Тема 9. Системи HACCP та ISO.	8

Тема 10. Ведення документації у лабораторіях.	8
Розділ 6. Вивчення роботи мікробіологічної лабораторії	
Тема 11. Організація роботи мікробіологічної лабораторії.	8
Тема 12. Використання заквасок прямого внесення. Схеми мікробіологічного контролю основних продуктів. Методи контролю.	8
Тема 13. Санітарний контроль на підприємстві (миття обладнання, тари, рук робітників, стан побутових приміщень тощо). Ведення журналів мікробіологічного контролю.	8
Розділ 7. Інженерне забезпечення підприємства	
Тема 14. Види та характеристики холодоагентів та теплоагентів, застосування їх на підприємстві.	8
Тема 15. Основні споживачі холоду та тепла на заводі, їх розподіл на основні виробництва; витрати води на виробничі та господарсько-побутові потреби, на конденсатори холодильних установок, на живлення котельні; джерела холодного водопостачання (міський водогін, артезіанські свердловини); об'єм резервуарів для зберігання води, місце їх встановлення.	8
Тема 16. Очисні споруди.	8
Тема 17. Контроль якості води, відповідальність за його проведення та частота контролю.	8
Розділ 8. Охорона праці на підприємстві	
Тема 18. Ознайомлення з наказом по підприємству про основні заходи з охорони праці, техніки безпеки.	8
Тема 19. Вступний інструктаж та інструктаж з техніки безпеки на робочому місці. Основні інструкції з техніки безпеки при роботі з обладнанням. Статистика нещасних випадків на підприємстві та їх облік.	8
Розділ 9. Охорона навколишнього середовища на підприємстві	
Тема 20. Основні джерела забруднення навколишнього середовища. Заходи для захисту навколишнього середовища на підприємстві.	16
Розділ 10. Вивчення техніко-економічних показників підприємства	
Тема 21. Ознайомлення з річною виробничою програмою підприємства. Калькуляція собівартості продукції. Прибуток і рентабельність підприємства. Амортизаційні відрахування.	8
Захист звіту	8
Усього годин	180

4. СТРУКТУРА ТА ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ

Зібрані під час проходження практики матеріали кожен здобувач індивідуально оформляє у вигляді короткого звіту. Звіт слід складати систематично відповідно до часу проходження практики в цехах. Для узагальнення матеріалів, зібраних під час практики і підготовки звіту, здобувачам вищої освіти в кінці практики відводиться 2-3 дні.

Текст подається в комп'ютерному виконанні у форматі А4 у файлі текстового редактора Microsoft Word 2003, шрифт тексту – Times New Roman, розмір – 14 pt, через 1,5 інтервали, розмір полів: ліве – 20 мм, праве – 10 мм, верхнє – 20 мм, нижнє – 20 мм. Заголовки та підзаголовки друкуються по центру напівжирним шрифтом. Текст розміщують по ширині сторінки.

Звіт починається з титульного листа (додаток Б), змісту і текстової частини звіту, графіків, технологічних схем, додатків тощо.

Заголовки розділів та підрозділів виділяються, послідовно нумеруються сторінки.

Послідовність викладу матеріалу у звіті повинна відповідати технологічній послідовності виробництва з конкретним описом кожного процесу окремо. Опис слід робити стисло.

У звіті потрібно наводити тільки фактичні дані, зібрані у період практики в тому чи іншому цеху та у лабораторії кафедри в результаті особистих спостережень та виконання аналізів здобувачем.

Не дозволяється наводити у звіті тексти і цифрові дані, списані з книг. Якість сировини та готової продукції потрібно описувати згідно Стандарту і фактично. Індивідуальність звіту забезпечується також тим, що відповіді на поставлені завдання можна викладати в будь-якій формі, яка прийнята здобувачем. Звіт про практику викладається українською мовою. До звіту обов'язково додається список використаної літератури – галузева, нормативно-технічна, ДСТУ, ТУ, ТІ, довідники, навчальні посібники тощо, оформлені згідно вимог.

Обов'язковим є ведення щоденника практики (додаток В).

Текстова частина звіту має відповідати вимогам розділу 3 і має містити такі позиції:

1. Загальне ознайомлення з підприємством.
2. Вивчення роботи приймального цеху.
3. Вивчення роботи апаратного цеху.
4. Ознайомлення з роботою основних виробничих цехів.
5. Вивчення роботи центральної та цехових лабораторій.
6. Вивчення роботи мікробіологічної лабораторії.
7. Інженерне забезпечення підприємства.
8. Охорона праці на підприємстві.
9. Охорона навколишнього середовища на підприємстві.
10. Вивчення техніко-економічних показників підприємства.
11. Висновки

5. ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

З метою покращення оцінки за практику здобувач вищої освіти може виконати індивідуальне завдання, яке видається керівником практики від університету та/або від підприємства, враховуючи конкретні умови і можливості підприємства (організації, установи).

Орієнтовний перелік тем:

1. Основна сировина молокопереробної промисловості. Сировинна зона, особливості транспортування молочної сировини на підприємство.
2. Особливості приймання та первинної переробки молока.
3. Технологія питних видів молока.
4. Технологія кисломолочних напоїв.
5. Технологія сметани.
6. Технологія масла способом перетворення високожирних вершків.
7. Технологія масла способом збивання.
8. Технологія морозива.
9. Технологія твердих сирів.
10. Технологія розсольних сирів.
11. Технологія продуктів дитячого харчування.
12. Йогуртові наповнювачі, їх використання та зберігання.
13. Заквашувальні культури, їх використання та зберігання.
14. Технологія переробки вторинних молочних ресурсів.
15. Безвідхідні технології в молочній галузі.

6. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Контроль результатів навчання здобувачів вищої освіти є необхідним елементом освітнього процесу та забезпечує об'єктивну оцінку якості освітньої діяльності. Результат проходження практики оцінюють члени комісії, призначені деканатом факультету харчових технологій та біотехнології під час публічного захисту звіту. Підсумкову оцінку виставляють у вигляді диференційованого заліку.

Оцінка проходження виробничої практики складається з суми балів, які виставляє комісія на основі розгляду звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, що входять до програми практики. Максимальна кількість балів за проходження практики, написання, оформлення звіту, представлення додатків з нормативною документацією, технологічними схемами, графіками тощо, яку може отримати здобувач, становить 100, де кожній сумі балів відповідає оцінка за національною шкалою та шкалою ЄКТС (табл. 1-2).

Шкала оцінювання звіту

Характеристика	Кількість балів
Повнота висвітлення звіту з дослідницької практики	60
Захист дослідницької практики	20
Правильність оформлення та повнота додатків до звіту	20
Всього	100

Під час оцінки звіту про практику в цілому додатково враховуються і впливають на загальну суму балів допущені недоліки та помилки, якими вважаються:

- неохайне оформлення роботи (мінус 5 балів);
- помилки в оформленні звіту про практику, порівняно з діючими вимогами (мінус 5 балів);
- помилкові статистичні дані, якщо розмір помилки незначний і в цілому не впливає на висновки, які зроблено у звіті (мінус 5 балів);
- використання застарілих науково-інформаційних джерел (мінус 5 балів).

Таблиця 2

Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань

Сума балів	Оцінка ECTS	Критерії оцінювання	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Здобувач в повному обсязі виконав завдання практики, отримав позитивні відгуки керівників практики, послідовно та логічно доповів про результати практики під час захисту, продемонстрував глибокі знання та вміння чітко викладати власні думки, супроводжував доповідь змістовними ілюстративними матеріалами, дав вичерпні аргументовані відповіді на всі запитання.	відмінно (зараховано)
82–89	B	Здобувач повністю виконав завдання, отримав позитивні відгуки керівників практики, але з окремими несуттєвими зауваженнями, достатньо змістовно доповів про результати практики, під час захисту супроводжував доповідь ілюстративними матеріалами, в цілому аргументовано і без суттєвих помилок відповів на всі запитання.	добре (зараховано)
74–81	C	Програма практики виконана. Компетентність здобувача вища за середній рівень, проте	добре (зараховано)

		нижча за попередній. Є незначні неточності при оформленні звіту або під час його захисту.	
64–73	D	Здобувач виконав завдання дослідницької практики, але з окремими недоліками, висвітленими у відгуках керівників практики, доповів про результати практики під час захисту без суттєвих порушень послідовності розкриття змісту, продемонстрував недостатньо глибокі знання з досліджуваної теми, не супроводжував доповідь ілюстративними матеріалами (або використовувані матеріали були незмістовними), неповно або недостатньо аргументовано відповів на запитання, припустив окремі помилки у своїх відповідях.	задовільно (зараховано)
60–63	E	Програма практики виконана не в повному обсязі. Є принципові помилки в оформленні звіту. Здобувач недостатньо добре володіє матеріалом. Компетентність – нижча за середній рівень.	задовільно (зараховано)
35–59	FX	Програма практики не виконана. Необхідна досконала переробка звітнього матеріалу.	незадовільно (не зараховано з можливістю повторного звіту)
0–34	F	Програма практики не виконана. Необхідне повторне проходження практики.	незадовільно (не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни)

Здобувача освіти, який отримав незадовільну оцінку з практики або не з'явився на захист звітів з практики (без поважної причини) впродовж 10 днів роботи комісії, відраховують з університету.

7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Положення про організацію освітнього процесу у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Ґжицького URL : <https://lvvet.edu.ua/index.php/navchalna-robota/normatyvni-dokumenty.html>

2. Положення про організацію і проведення практики студентів у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій

імені С.З. Гжицького URL : <https://lvet.edu.ua/index.php/navchalna-robota/normatyvni-dokumenty.html>

3. Положення про організацію і проведення практики студентів за кордоном URL : <https://lvet.edu.ua/index.php/navchalna-robota/normatyvni-dokumenty.html>

4. Гачак Ю.Р., Цісарик О.Й., Сливка І.М. Управління якістю продукції молокопереробних виробництв: Навчально-методичний посібник для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока». Видання друге, перероблене і доповнене. Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2023. 199 с.

5. Наговська В.О., Гачак Ю.Р., Сливка Н.Б., Михайлицька О.Р. Молочні консерви: технологія та обладнання: Навчальний посібник для закладів вищої освіти. Львів: ФОП Корпан Борис Іванович, 2021. 292 с.

6. Цісарик О.Й., Гачак Ю.Р., Михайлицька О.Р., Сливка Н.Б., Деркач І.М. Інноваційні харчові інгредієнти в технології молочних продуктів: Навчальний посібник для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 Харчові технології ОПП «Технології зберігання, консервування і переробки молока». Львів: ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2023. 128 с.

7. Цісарик О.Й., Гачак Ю.Р., Михайлицька О.Р., Турчин І.М. Дослідження харчових продуктів: Навчальний посібник. Львів, 2019. 227 с.

8. Цісарик О.Й., Сливка Н.Б., Гачак Ю.Р., Деркач І.М. Лабораторний практикум з дисципліни «Інноваційні технології молочних продуктів». Львів. 2022. 84 с.

9. Світові тенденції розвитку харчової індустрії: навчальний посібник для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології. / Уклад.: О. Р. Михайлицька, В. О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Я. Білик. Львів, 2024. 196 с.

Допоміжна

1. Грек О. В., Красуля О. О. Молокопереробка. Інновації: підручник; М-во освіти і науки України. Київ: НУХТ, 2017. 390 с.

2. Грек О. В., Онопрійчук О. О. Наукові основи безвідходних технологій відновлюваної сировини: підручник; М-во освіти і науки України, НУХТ. Київ: НУХТ, 2020. 323 с.

3. Іванов С. В., Грек О. В., Осьмак Т. Г. Молокопереробка. Промисловий інжиніринг: підручник. Київ : НУХТ, 2017. 275 с.

4. Савченко О. А., Грек О. В., Тимчук А. В., Очколяс О. М. Загальні технології харчових виробництв: начальний посібник. Київ. ЦП «Компринт», 2020. 277 с.

5. Цісарик О.Й., Білик О.Я., Мусій Л.Я., Сливка І.М. Хімія і фізика молока: навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.]. Львів, 2019. 200 с.

8. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

Нормативною базою вивчення дисципліни є програма, навчальний план та

робоча програма дисципліни. Джерелами інформаційних ресурсів вивчення дисципліни є:

– *Інтернет-зв'язок:*

1. <http://www.google.com>
2. <http://www.book.sgg.ua>

– *Законодавство України:*

1. <http://www.nau.kiev.ua> – Нормативні акти України
2. <http://www.ukrpravo.kiev.com>
3. <http://bankstandartov.ua>

– *Бібліотеки:*

1. Львівська національна наукова бібліотека України імені В. Стефаника: В. Стефаника, 2 URL : <http://www.lsl.lviv.ua>
2. Львівська обласна універсальна наукова бібліотека: просп. Т. Шевченка, 13 URL : <http://www.lounb.lviv.ua>
3. Наукова бібліотека ЛНУ ім. І. Франка, метод. відділ: вул. М. Драгоманова, 17.
4. Центральна міська бібліотека ім. Л. Українки: вул. Мулярська, 2а.
5. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського, URL : <http://www.nbuv.gov.ua>
6. Національна парламентська бібліотека України, URL : <http://www.nplu.kiev.ua>
7. Державне підприємство «Український інститут інтелектуальної власності» URL : <https://ukrpatent.org/uk>

Додаток А

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАПРАВЛЕННЯ НА ПРАКТИКУ

ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ
ІМЕНІ С.З.ГЖИЦЬКОГО

Видане студенту 1-го курсу ОС «Магістр»

факультету харчових технологій та біотехнології

м. Львів, вул. Пекарська, 50
тел. 239-26-47

«__» _____ 20__ р.

Згідно з договором від «__» _____ 20__ року № __, який укладено з

_____ (повне найменування підприємства, організації, установи)

направляємо на практику здобувача вищої освіти 1 курсу, ОС «Магістр», який навчається за спеціальністю G13 Харчові технології, ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока»

Назва практики	Строки практики
Виробнича	з «__» _____ 20__ року до «__» _____ 20__ року

Прізвище Ім'я По батькові

Декан факультету

Керівник відділу працевлаштування та зв'язків з виробництвом

Вибув на практику _____ 20__ р.

Керівник відділу працевлаштування та зв'язків з виробництвом _____
підпис, печатка

Прибув на практику _____ 20__ р.

Керівник бази практики _____
підпис, печатка

Вибув з практики _____ 20__ р.

Керівник бази практики _____
підпис, печатка

Прибув з практики _____ 20__ р.

Керівник відділу працевлаштування та зв'язків з виробництвом _____
підпис

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

Факультет харчових технологій та біотехнологій

Кафедра технології молока і молочних продуктів

ЗВІТ

про проходження виробничої практики

на _____
(назва підприємства, організації, установи)

Виконав

здобувач _____ курсу, _____ групи

другого (магістерського) рівня
(рівень вищої освіти)

зі спеціальності G13 Харчові технології
(код та найменування спеціальності)

ОПП «Технології зберігання, консервування та
переробки молока»
(назва ОПП)

(ПІП)

Керівник від закладу вищої освіти

(підпис)

(ПІП)

**Керівник від підприємства (організації,
установи)**

(підпис, печатка)

М.П.

(ПІП)

Львів – 20__

Додаток В
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет ветеринарної медицини та
біотехнологій імені С.З. Гжицького

ЩОДЕННИК ПРАКТИКИ

_____ (вид практики)

здобувача вищої освіти _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Факультет _____

Кафедра _____

Освітній ступінь _____

спеціальність _____

ОПП _____

(назва ОПП)

_____ курс, група _____

Здобувач вищої освіти _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Прибув на підприємство, організацію, установу

Печатка
підприємства, організації, установи «_____» _____ 20__ року

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

Вибув з підприємства, організації, установи

Печатка
підприємства, організації, установи «_____» _____ 20__ року

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

1. Календарний графік проходження практики

[illegible]

Керівники практики:

Від закладу вищої освіти _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

від підприємства, організації,
установи _____

(підпис)

(прізвище та ініціали)

[illegible][illegible]

(підпис)

(прізвище та ініціали)

«_____» _____ 20____ року

4. Відгук осіб, які перевіряли проходження практики

5. Висновок керівника практики від закладу вищої освіти про проходження практики

Дата складання заліку «____» _____ 20__ року

Оцінка:

за національною шкалою _____

(словами)

кількість балів _____

(цифрами і словами)

за шкалою ECTS _____

Керівник практики від закладу вищої освіти

(підпис)

(прізвище та ініціали)