

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

Кафедра технології молока і молочних продуктів

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до проходження дослідницької практики для здобувачів другого
(магістерського) рівня вищої освіти
спеціальності 181 Харчові технології
ОПШ «Технології зберігання, консервування і переробки молока»

Львів - 2024

Методичні рекомендації до проходження дослідницької практики для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування і переробки молока» денної та заочної форм здобуття освіти / уклад.: О.Й. Цісарик, В.О. Наговська, Н. Б. Сливка, О. Р. Михайлицька, Л. Я. Мусій, О. Я. Білик, І. М. Сливка, І. В. Скульська. Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, 2024. 16 с.

Рецензент – **Ю. Л. Білонога**, доктор технічних наук, професор кафедри загальнотехнічних дисциплін ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького

Рекомендовано навчально-методичною радою факультету харчових технологій та біотехнологій
протокол №2 від 11 квітня 2024 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	6
2. Організація дослідницької практики	7
2.1. Обов'язки та права здобувача-практиканта	8
2.2. Обов'язки керівника дослідницької практики	8
3. Зміст дослідницької практики	9
4. Структура та вимоги до оформлення звіту з дослідницької практики	10
5. Критерії оцінювання	10
6. Рекомендована література	13
9. Інформаційні ресурси	14
Додатки	16

ВСТУП

Дослідницька практика є компонентом освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування і переробки молока» та має на меті систематизацію, розширення і закріплення здобувачем вищої освіти професійних навичок і вмінь, формування компетенції ведення самостійної наукової роботи, дослідження та експериментування.

Дослідницька практика проводиться на другому році у третьому семестрі навчання та триває 4 тижні. Вона спрямована на закріплення теоретичних знань, отриманих під час навчання, набуття і удосконалення практичних навичок та умінь.

Програма практики здобувачів вищої освіти – основний нормативний документ, що визначає порядок організації практики, зміст і порядок її проходження, вимоги до звіту з практики, критерії оцінювання рівня отриманих здобувачами знань, умінь, і практичних навичок. Програма дослідницької практики 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 №329-2) та вимог до здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «Магістр» за освітньо-професійною програмою «Технології зберігання, консервування і переробки молока».

Згідно з навчальним планом дослідницька практика здобувачів проводиться в умовах навчальної лабораторії кафедри і філіалів кафедри або в умовах лабораторій підприємств молочної промисловості.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ І МІСЦЕ ПРОХОДЖЕННЯ ПРАКТИКИ

1.1. Мета практики

Метою дослідницької практики є закріплення теоретичних знань і освітніх компетентностей з курсів «Інноваційні технології в молокопереробній галузі», «Безвідходні технології в молочній галузі», «Технології молочних продуктів функціонального призначення», «Методологія наукових досліджень», «Управління якістю та безпечністю молочних і молоковмісних продуктів» та інших, а також формування у здобувачів професійних вмінь і навичок щодо визначення проблеми та її дослідження, аналізу літературних джерел, розроблення варіантів пошуку оптимальних рішень, вибір та освоєння методик та часткове виконання експериментальної частини кваліфікаційної роботи.

Дослідницька практика є невід'ємною складовою частиною професійної підготовки здобувачів та виступає як один із засобів формування у майбутніх фахівців знань, умінь і навичок, необхідних для успішної та ефективної професійної діяльності і має сприяти їх саморозвитку.

Предметом дослідницької практики є поглиблення навичок самостійної наукової роботи, розширення наукового світогляду здобувачів, набуття та удосконалення практичних навичок та умінь та збір матеріалів для кваліфікаційної роботи, пов'язування їх з обраним теоретичним напрямком дослідження.

1.2. Завдання практики

Основними завданнями дослідницької практики є:

- отримання навичок самостійної роботи з науково-технічною літературою та визначення стану вивчення обраної наукової проблеми у вітчизняній та іноземній літературі;
- аналіз та узагальнення наукового матеріалу за обраною науковою проблемою, пов'язаною з тематикою майбутньої кваліфікаційної роботи;
- визначення основних завдань дослідження кваліфікаційної роботи, опис об'єкту та предмету її досліджень;
- формування структури кваліфікаційної роботи;
- практичне оволодіння методами проведення експериментальних досліджень, обробки та статистичного аналізу даних;
- проведення попередньої серії експериментальних досліджень, обробка та аналіз отриманих результатів.

Виконання завдань дослідницької практики передбачає формування у здобувачів вищої освіти необхідних компетентностей:

інтегральна компетентність

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

загальні компетентності:

- (ЗК 1) здатність до пошуку, математико-статистичного оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

- (ЗК 2) здатність організувати і проводити дослідження на відповідному рівні;
 - (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 інноваційних технологічних рішень, оптимізації технологічних процесів та хімічного складу харчових продуктів для надання функціональних властивостей;
 - (СК 9) здатність планувати, організувати і проводити пошукові та випробувальні роботи у виробничих умовах молокопереробних підприємств з врахуванням принципів ресурсозбереження та екологічної безпеки.

1.3. Програмні результати навчання:

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

- (ПРН 1) відшукувати, систематизувати та аналізувати науковотехнічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань;
- (ПРН 3) застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у молочній галузі;
- (ПРН 4) застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних;
- (ПРН 7) мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у молокопереробній галузі, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефаківців;
- (ПРН 10) планувати і виконувати наукові дослідження у молочній галузі, аналізувати їх результати, аргументувати висновки;
- (ПРН 12) удосконалювати і розробляти нові технології молочних та молоковмісних продуктів, оптимізувати їх склад, зокрема продуктів функціонального призначення.

1.4. Місце проходження практики

Дослідницька практика організовується кафедрою технології молока і молочних продуктів та відділом працевлаштування та зв'язків з виробництвом ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького. Дослідницька практика може здійснюватись у філіалах кафедри та на базах практики, які забезпечують виконання освітньо-

професійної програми «Технології зберігання, консервування і переробки молока» спеціальності 181 Харчові технології.

Керівниками практики є викладачі кафедри технології молока і молочних продуктів та працівники базових підприємств та установ, де здобувачі проходять дослідницьку практику.

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.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ДОСЛІДНИЦЬКОЇ ПРАКТИКИ

До дослідницької практики допускаються здобувачі, які повністю виконали вимоги навчального плану.

Організаційне забезпечення практики включає такі етапи:

1. Призначення керівника практики зі складу викладачів кафедри.
2. Формування індивідуального графіку проходження дослідницької практики.
3. Опрацювання літературних джерел.
4. Розроблення схеми досліджень та вибір методів.
5. Освоєння методів дослідження.
6. Проведення експерименту та аналіз опрацювання отриманих результатів.
7. Формування висновків проведених досліджень.
8. Оформлення звіту отриманих досліджень та його захист.

Робота здобувачів у період практики організовується відповідно до логіки роботи над кваліфікаційною роботою: обґрунтування теми, об'єкту і предмету дослідження; формулювання мети і завдань дослідження; аналіз джерел літератури і досліджень з проблеми; оформлення результатів дослідження.

Результатом проходження дослідницької практики є звіт здобувача та зібраний матеріал для написання кваліфікаційної роботи магістра.

Захист практики відбувається не пізніше 10 календарних днів після її завершення згідно з оголошеним графіком. Здобувач, який не виконав програму практики без поважних причин та не захистив звіт своєчасно протягом встановленого терміну, виключається з Університету за невиконання навчального плану.

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

При проходженні практики на підприємстві здобувачу слід звернути увагу на такі питання:

- визначення потенціальних споживачів наукової розробки;
- визначення і обґрунтування можливості налагодження випуску продукції, що розробляється, на існуючому обладнанні;
- впровадження на підприємстві новітніх технологій.

При визначенні потенційних споживачів вказують групи населення для яких рекомендується споживання розробленої продукції.

2.1. Обов'язки та права здобувача-практиканта

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

- до початку практики одержати від керівника практики (призначеного згідно наказу) направлення, робочу програму, індивідуальне завдання та консультації щодо проходження практики;
- пройти інструктаж з охорони праці і техніки безпеки;
- своєчасно прибути на базу практики (якщо практику здійснюється на підприємстві);
- у повному обсязі виконувати всі завдання, передбачені програмою практики та вказівками її керівників;
- вивчити і суворо дотримуватись правил охорони праці і техніки безпеки та внутрішнього розпорядку;
- нести відповідальність за виконану роботу;
- своєчасно оформити звітну документацію та скласти диференційований залік з практики у встановлений термін.

2.2. Обов'язки керівника дослідницької практики

Керівник практики:

- контролює готовність баз практики та проводить при необхідності до прибуття здобувачів підготовчі заходи;
- забезпечує проведення усіх організаційних заходів на кафедрі перед від'їздом здобувачів на практику: інструктаж про порядок проходження практики, надання здобувачам-практикантам необхідних документів (направлення, робоча програма, календарний план, методичні рекомендації до оформлення звіту);
- у тісному контакті з керівником від бази практики забезпечує високу якість її проходження згідно з програмою;
- контролює проведення зі здобувачами обов'язкових інструктажів з охорони праці і техніки безпеки.

3. ЗМІСТ ДОСЛІДНИЦЬКОЇ ПРАКТИКИ

Назви розділів і тем	Кількість годин
Тема 1. Інструктаж з техніки безпеки та охорони праці під час роботи на місцях практики	2
Тема 2. Робота з літературними джерелами. Джерелами для написання аналітичного огляду літератури є: реферативні журнали; журнали за фахом; державні, міждержавні та міжнародні стандарти; патенти та авторські свідоцтва; дисертаційні роботи та автореферати; наукові розробки кафедри технології молока і молочних продуктів.	20
Тема 3. Розроблення схеми проведення досліджень і вибір методів досліджень. На основі аналізу літературних та патентних джерел здобувач повинен розробити разом з керівником практики схему проведення досліджень і вибрати методи та методики для визначення основних показників. У лабораторії кафедри технології молока і молочних продуктів чи в лабораторії підприємства необхідно освоїти вибрані наукові методики визначення складу та властивостей і показників сировини, напівфабрикатів, готових продуктів тощо.	30
Тема 4. Проведення експерименту. Після освоєння методик здобувач проводить серії експериментів і отримує експериментальні дані. Після математичної обробки та аналізу результати експериментів подаються керівнику практики для перевірки у вигляді графічних залежностей, таблиць чи діаграм.	60
Тема 5. Аналіз отриманих результатів і оформлення звіту. За даними експериментів необхідно зробити висновки і визначити напрямок впровадження розробки: нова технологія або удосконалення існуючої технології, нова рецептура продукту, нові задані властивості продукту тощо.	60
Захист звіту	8
Усього годин	180

4. СТРУКТУРА ТА ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ЗВІТУ З ДОСЛІДНИЦЬКОЇ ПРАКТИКИ

Зібрані під час проходження практики матеріали кожний здобувач індивідуально оформляє у вигляді короткого звіту. Звіт слід складати систематично відповідно до часу проходження практики. Остаточний звіт оформлюється у відведеній для цього час.

Текст подається в комп'ютерному виконанні у форматі А4 у файлі текстового редактора Microsoft Word, 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.

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

Заголовки розділів та підрозділів виділяються, послідовно нумеруються сторінки.

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

До звіту обов'язково додається список використаної літератури – галузева, нормативно-технічна, ДСТУ, ТУ, ТІ, довідники, навчальні посібники тощо, оформлені згідно вимог.

5. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

За результатами дослідницької практики проводиться диференційований залік, який відбувається відкрито перед членами комісії, яку призначає ректор Університету.

Оцінка проходження дослідницької практики складається із суми балів, які виставляються комісією на основі розгляду звіту про практику та за підсумком усного захисту перед комісією основних положень, які 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. 5.1 та 5.2).

Таблиця 5.1

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 5.2

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 дослідницької практики, отримав позитивні відгуки керівників практики, послідовно та логічно доповів про результати практики під час захисту, продемонстрував глибокі знання з досліджуваної теми 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 відповіді на всі запитання.	добре зараховано

74–81	C	Програма практики виконана. Компетентність здобувача вища за середній рівень, проте нижча за попередній. Є незначні неточності при оформленні звіту або під час його захисту.	добре зараховано
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 матеріали використовувались, але 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	FХ	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.

6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Здобувачі під час проходження практики за необхідності використовують загальнодоступні підручники, навчальні посібники, довідники, які пропонували до використання викладачі під час засвоєння фахових дисциплін для спеціальності 181 Харчові технології, а також нормативні документи, що регламентують роботу підприємства-місця практики.

1. Наскрізна програма практики для студентів, які навчаються за навчальними планами бакалаврів та магістрів спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Технології зберігання, консервування та переробки молока» / Укл. О. Й. Цісарик, Ю. Р. Гачак, В. О. Наговська, О. Р. Михайлицька, І. М. Турчин, Н. Б. Сливка., Л. Я. Мусій Львів: ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького, 2018. 44 с.
2. 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.
3. 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.
4. Цісарик О. Й., Сливка Н. Б., Гачак Ю. Р., Деркач І. М. Лабораторний практикум з дисципліни «Інноваційні технології молочних продуктів». Львів. 2022. 84 с.
5. Цісарик О. Й., Гачак Ю. Р., Михайлицька О. Р., Турчин І. М. Дослідження харчових продуктів: Навчальний посібник. Львів, 2019. 227 с.
6. Цісарик О. Й., Михайлицька О. Р., Сливка Н. Б., Мусій Л. Я. Науково-дослідна робота студентів: Навчальний посібник для студентів денної та заочної форм навчання СВО «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології». Львів, 2019. 99 с.
7. 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. Методологія наукових досліджень: навчальний посібник для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології. / Уклад. О. Р. Михайлицька, Н. Б. Сливка, В. О. Наговська, О. Я. Білик. Львів, 2024. 112 с.
9. Положення про організацію освітнього процесу у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького <https://vet.edu.ua/index.php/navchalna-robota/normatyvni-dokumenty.html>

10. Положення про організацію і проведення практики студентів у Львівському національному університеті ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького <https://lvet.edu.ua/index.php/navchalna-robota/normatyvni-dokumenty.html>
11. Іванов С. В., Грек О. В., Осьмак Т. Г. Молокопереробка. Промисловий інжиніринг: підручник. Київ : НУХТ, 2017. 275 с.
12. Поліщук Г. Є., Поліщук Г. Є., Грек О. В., Скорченко Т. А. та ін. Технологічні розрахунки у молочній промисловості: [навч. посібник] К.: НУХТ, 2013. 343 с.
13. Грек О. В., Красуля О. О. Молокопереробка. Інновації: підручник; М-во освіти і науки України, НУХТ. Київ. НУХТ, 2017. 390 с.
14. 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.
15. Савченко О. А., Грек О. В., Тимчук А. В., Очколяс О. М. Загальні технології харчових виробництв: начальний посібник. Київ. ЦП «Компринт», 2020. 277 с.
16. 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.
17. Цісарик О. Й., Мусій Л. Я., Сливка Н. Б., Сливка І. М. Технологія молочних продуктів функціонального призначення: навчально-методичний посібник для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів, 2024. 156 с.
18. Цісарик О. Й., Сливка І. М., Михайлицька О. Р., Мусій Л. Я. Мікробіологічні процеси та їх продукти у молокопереробних виробництвах: навчально-методичний посібник для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології ОП «Технології зберігання, консервування та переробки молока». Львів, 2024. 132 с.

9. 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>

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

Факультет харчових технологій та біотехнології

Кафедра технології молока і молочних продуктів

ЗВІТ

про проходження дослідницької практики

на _____
(назва підрозділу (кафедри), підприємства, організації, установи)

Виконав

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

зі спеціальності 181 Харчові технології
(код та найменування спеціальності)

Технології зберігання, консервування і
переробки молока

(назва ОПП)

(ППП)

Керівник від закладу вищої освіти

(підпис)

(ППП)

Завідувач кафедри або керівник від підприємства (організації, установи)

(підпис, печатка)

(ППП)

М.П.

Львів – 20__