

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва,
стандартизації та біотехнології

Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій

ТЕХНОЛОГІЧНА ПРАКТИКА

методичні рекомендації з навчальної практики
для здобувачів вищої освіти СВО «Бакалавр»
освітньої спеціальності G13 – «Харчові технології»
денної форми здобуття вищої освіти

МИКОЛАЇВ
2025

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології Миколаївського національного аграрного університету від 23.12. 2025 р., протокол № 4

Укладачі:

О. І. Петрова – кандидат с.-г. наук, доцент, доцент кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій Миколаївського національного аграрного університету;

Н. П. Шевчук – докторка філософії, доцентка кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій Миколаївського Національного аграрного університету;

Р. О. Трибрат – кандидат с.-г. наук, доцент, доцент кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій Миколаївського національного аграрного університету;

Є. В. Баркарь – кандидат с.-г. наук, доцент, доцент кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій Миколаївського Національного аграрного університету;

А. В. Зюзько – кандидатка техн. наук, ст. викладачка кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій Миколаївського Національного аграрного університету

Рецензенти:

О. І. Ващенко – головний технолог ТОВ ВЗП «Еліка»;

П. Ф. Шахбаба Огли – директор ТОВ «Терновський хлібзавод».

© Петрова О.І., Шевчук Н.П., Трибрат Р.О.,
Баркарь Є.В., Зюзько А.В., 2025

©Миколаївський національний аграрний
університет, 2025

ЗМІСТ

Вступ	4
Мета і завдання практики	8
Організація практики	12
Керівництво практикою	13
Зміст практики	16
Оцінювання результатів практики	18
Список рекомендованої літератури	19
ДОДАТОК А	21

ВСТУП

Програма технологічної практика є базовим нормативним документом, який визначає вимоги до організації та проходження практики здобувачами вищої освіти II курсу напряму підготовки 181/G13 «Харчові технології» факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології денної форми навчання.

За навчальним планом тривалість технологічної практики становить 2 тижні і проходить у другому семестрі на другому курсі.

Під час проходження технологічної практики здобувачі вищої освіти повинні отримати загальні уявлення про майбутню спеціальність, галузь харчової промисловості та про харчові підприємства.

Методичні рекомендації містять вимоги до організації практики та її проходження для здобувачів вищої освіти.

Здобувачів вищої освіти направляють на практику під час вивчення теоретичного курсу з професійних дисциплін навчального плану, з метою ознайомлення з особливостями підготовки фахівців галузі, організацією роботи харчових виробництв та напрямками їхньої діяльності.

Загальне навчально-методичне та наукове керівництво практикою здійснює кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій МНАУ, безпосереднє керівництво – викладачі кафедри.

Базами практики можуть бути середні та великі підприємства різних форм власності, які здійснюють свою діяльність в галузі харчових виробництв.

Невиконання програми практики повне чи часткове є підставою для відрахування здобувачів вищої освіти, позбавляє їх права одержати диплом про вищу освіту.

У методичних рекомендаціях викладено програму і підходи для здобуття практичних навичок в умовах виробництва під керівництвом керівника практики і закріплення знань, що одержані під час лекційних і

лабораторно-практичних занять в університеті.

За програмою підготовки фахівця освітньої спеціальності «Харчові технології» технологічна практика має бути здійсненою для одержання кваліфікації «Бакалавр з харчових технологій», що відповідає чинному законодавству України щодо ступеневої системи підготовки фахівців і Державному класифікатору професій.

Відповідно до вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» під час виконання кваліфікаційної роботи здобувач вищої освіти повинен набути інтегральних, загальних та фахових компетентностей.

Інтегральна компетентність: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності:

ЗК 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 07. Здатність працювати в команді.

ЗК 08. Здатність працювати автономно.

ЗК 09. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Фахові (предметні) компетентності спеціальності:

ФК 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових

продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

ФК 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

ФК 17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

ФК 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

ФК 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

ФК 21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

ФК 22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

ФК 24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідникових матеріалів.

Програмні результати навчання:

ПРН 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН 16. Дотримування правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ ПРАКТИКИ

Технологічну практику на II курсі здобувачі вищої освіти проходять на підприємствах харчової промисловості з найбільш повними та сучасними технологіями виробництва з метою ознайомлення з виробництвом, технологічними процесами, устаткуванням, сировиною, напівфабрикатами і готовою продукцією та проведенням технохімічного і мікробіологічного контролю на харчових підприємствах.

Метою технологічної практики є одержання первинних професійних знань за фахом у процесі ознайомлення з підприємствами харчової промисловості.

Завдання виробничої практики: ознайомлення з основними підрозділами та службами підприємства; вивчення асортименту продукції, що виготовляється; ознайомлення з роботою та технологічним устаткуванням цехів, основними технологічними процесами виробництва; ознайомлення з виробничо-господарською діяльністю підприємств та контролю виробництва, охорони праці та навколишнього середовища; ознайомлення зі спеціальною літературою.

У результаті проходження технологічної практики здобувачі вищої освіти повинні ознайомитись з: видами сировини і асортиментом продукції, що виробляється на підприємстві; загальною структурою і організацією підприємств, забезпеченням підприємств сировиною, допоміжними матеріалами; основними технологічними процесами та обладнанням для виробництва хлібобулочних, макаронних, кондитерських, м'ясних, молочних виробів та консервованих плодів та овочів; заходами з організації технохімічного контролю сировини, напівфабрикатів та готових виробів; вимогами до охорони праці та навколишнього середовища і технікою безпеки.

Вміти дати загальну характеристику основних технологічних ліній та їх апаратурного оформлення, складати функціональну схему технологічних

процесів; розбиратися в основних термінах і визначеннях, що вживаються на виробництві; виконувати окремі (нескладні) операції по обслуговуванню технологічного устаткування.

Мета практики

Основна мета технологічної практики – набуття здобувачем вищої освіти фахових вмінь, ознайомлення з технологією виробництва в галузі харчових технологій, апробація і закріплення набутих знань в університеті в конкретних умовах виробництва. Практика є продовженням навчального процесу і передбачає участь в роботі певних підприємств, оволодіння навичками вирішення виробничих (технологічних) та економічних питань, вміння кваліфіковано аналізувати і корегувати технологічні процеси виробництва харчових продуктів а також удосконалювати, розробляти й створювати нові, конкурентноспроможні технології в галузі.

Завдання практики

Під час практики здобувачам вищої освіти необхідно: засвоїти технологічні процеси в тій чи іншій галузі харчових виробництв; набути навички здійснення технологічних заходів у виробничих умовах; оволодіти методами виробничого обліку у виробництві харчових продуктів; оволодіти технологічними процесами виробництва і зберігання харчової продукції; оволодіти методиками контролю якості продукції, що виробляється та її сертифікації; навчитись організації і управлінню виробництвом, ринковим механізмам господарювання, організації оплати праці, створення безпечних і здорових умов праці; оволодіти методами аналізу економічної ефективності ведення організації виробництва; вивчити передовий досвід і особливості роботи кваліфікованих працівників харчових підприємств; навчитись організації заходів в умовах підприємств харчової промисловості з питань екологічної безпеки і цивільної оборони, охорони навколишнього середовища; виконати збір матеріалів згідно виданого керівником практики від університету завдання.

Місце проходження практики

Для проходження практики здобувачі вищої освіти направляються на харчові підприємства, з якими університетом укладені угоди на проведення сумісної діяльності з навчання молоді, а також дозволяється проходження технологічної практики в умовах діючих філій кафедр факультету, підприємств, з якими укладені господарчі договори на проведення науково-дослідних робіт, творчі угоди тощо.

Перелік базових місць практик щорічно затверджується деканом факультету. За типами і напрямком діяльності підприємством для проходження технологічної практики можуть бути підприємства, що відповідають кваліфікаційним вимогам щодо підготовки здобувача вищої освіти відповідно ступеневої системи навчання РВО «Бакалавр» – підприємства з виробництва харчових продуктів.

Робоче місце практиканта, його обов'язки та права

Робочим місцем здобувача вищої освіти повинно бути підприємство, яке виробляє продукти харчування, де він працює за прийнятим розпорядком. Бажано, щоб протягом практики здобувач вищої освіти був задіяний до роботи на всіх технологічних процесах виробництва харчових продуктів: підготовка сировини, виготовлення продукції, оцінка якісних показників продуктів харчування.

Несвоєчасне прибуття здобувачем вищої освіти на практику або неповне проходження практики розглядається як порушення трудової дисципліни. У такому разі здобувач вищої освіти направляється на практику повторно або виключається із університету.

Після прибуття на місце практики здобувач вищої освіти повинен відрекомендуватися керівнику підприємства, який призначає керівника практики від підприємства.

У період практики здобувач вищої освіти може бути призначеним на робочу посаду за штатним розкладом, наприклад: технолога, лаборанта, апаратника, комірника або виконувати обов'язки їх помічників чи дублерів.

З керівником практики від підприємства узгоджується план практики, конкретне робоче місце, основні обов'язки практиканта, послідовність переходу з одного робочого місця на інше.

Здобувачі вищої освіти, які не задіяні на оплачуваних робочих посадах, за домовленістю з керівником практики від підприємства планують такі види робіт: загальне знайомство з підприємством, збір необхідних відомостей; робота дублером технолога, обліковця, лаборанта, апаратника, ін.; робота з виконання завдань керівника практики від підприємства.

Обов'язки здобувача вищої освіти

У період практики здобувачем вищої освіти повинен: отримати інструктаж з техніки безпеки на робочому місці, вивчити правила охорони праці, дотримувати правил техніки безпеки і виробничої санітарії; виконувати види робіт, що передбачені змістом практики, а також завдання керівника практики від підприємства; дотримуватися діючих на підприємстві правил внутрішнього розпорядку; відповідати за виконувану роботу і її результати на рівні з штатними працівниками; активно впроваджувати на підприємстві прогресивні методи роботи; брати участь у виробничих нарадах і суспільному житті колективу; проводити бесіди з працівниками підприємств з питань, щодо експлуатації обладнання, виробництва продуктів харчування; проводити профорієнтаційну роботу серед випускників сільських шкіл.

Права практиканта

Здобувач вищої освіти має право вимагати забезпечення нормальних умов щодо техніки безпеки, праці і виробничої санітарії, тривалості робочого дня. Здобувач вищої освіти має право на ознайомлення з документацією виробничого обліку, планами перспективного розвитку і звітами з господарської діяльності підприємства, має право на участь у виробничих процесах підприємства і робочу діяльність (практикантом) на кваліфікованих посадах.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИКИ

Перед початком технологічної практики передбачається проведення зборів із здобувачами вищої освіти, де розглядаються організаційні питання: правила та порядок проходження медогляду, закріплення здобувачів вищої освіти за базами практики, строки проходження технологічної практики, права та обов'язки здобувачів вищої освіти під час проходження практики на підприємствах.

Перед від'їздом на практику здобувачі вищої освіти проходять інструктаж з техніки безпеки щодо проходження практики. Здобувачі вищої освіти відбувають на практику згідно з наказом по університету, в якому зазначено підприємство, де відбувається практика, термін її проходження та керівник практики від університету.

Здобувач вищої освіти зобов'язаний з'явитися на базу практики у перший календарний день практики, у відділі кадрів підприємства пред'явити направлення на практику, пройти необхідні інструктажі та узгодити нагальні питання з керівником практики.

На виробничому підприємстві, згідно з наказом, призначається керівник практики, який здійснює загальне керівництво здобувачами вищої освіти, а також безпосередні керівники підрозділів із числа інженерно-технічного персоналу підприємства.

3. КЕРІВНИЦТВО ПРАКТИКОЮ

Обов'язки керівника практики від університету. В обов'язки керівника практики від університету перед початком практики (за 10-15 днів) входить:

- проведення організаційних зборів;
- ознайомлення з програмою практики;
- видача індивідуальних завдань, інформування про місце знаходження бази практики.

Під час проведення практики на підприємствах керівник практики від університету:

- організує екскурсії на харчові підприємства;
- надає здобувачу вищої освіти допомогу в перший день практики в зарахуванні їх на підприємство для проходження практики, в інструктажі з техніки безпеки та охорони праці, в одержанні перепусток на підприємство;
- забезпечує зустріч і знайомство здобувачів вищої освіти з керівником практики від підприємства;
- погоджує з керівником практики від підприємства календарний план-графік проходження практики і зміст всіх індивідуальних завдань студентів;
- регулярно зустрічається зі здобувачами вищої освіти:
- вивчає останні досягнення науково-технічного прогресу, які впроваджені у технологічний процес підприємства;
- залучає здобувачів вищої освіти до проведення профорієнтаційної роботи на підприємстві та у місцевих школах.

У період завершення практики керівник практики від університету перевіряє виконання здобувачами вищої освіти індивідуальних завдань.

Прибуття та вибуття здобувача вищої освіти, а також призначення керівників практики від підприємства оформляють наказом по підприємству, в якому визначають терміни проходження практики в цехах, підрозділах і службах.

Обов'язки керівника практики від підприємства:

Керівник практики від підприємства організовує і контролює повсякденно роботу здобувачем вищої освіти, а саме:

- всебічно сприяє дотриманню графіка та виконанню програми практики;

- організовує інструктаж з техніки безпеки, охорони праці, санітарної гігієни;

- знайомить з правилами внутрішнього трудового розпорядку;

- знайомить із структурою підприємства, впровадженнями досягнень науки і техніки;

- закріплює здобувачів вищої освіти за провідними фахівцями, згідно з графіком проходження практики;

- забезпечує своєчасне постачання здобувачів вищої освіти необхідними матеріалами (інструкціями, літературою, розрахунками, кресленнями);

- консультує з виникаючих питань практики;

- надає допомогу в постановці окремих завдань, які вимагають теоретичного і практичного рішення на підприємстві.

Безпосереднє керівництво практикантами в цехах і на окремих ділянках виробництва здійснюють керівники цехів і підрозділів, провідні фахівці. Вони ж організовують роботу здобувачів вищої освіти на робочих місцях.

Обов'язки практиканта:

Здобувач вищої освіти повинен ознайомитися з правилами внутрішнього розпорядку на підприємстві, одержати інструктаж з правил техніки безпеки і пожежної безпеки і суворо дотримуватися їх під час всієї практики та екскурсій.

В обов'язки здобувача вищої освіти при проходженні практики входить:

- своєчасне прибуття на місце практики і виконання її програми;

- неухильне підпорядкування правилам внутрішнього розпорядку підприємства;

- суворе виконання правил охорони праці і виробничої санітарії;

- виконання в повному об'ємі програми практики.

Здобувачі вищої освіти, що не виконали програму практики, отримали негативні відгуки від керівника практики та отримали незадовільну оцінку при складанні заліку, можуть бути рекомендовані кафедрою до відрахування.

4. ЗМІСТ ПРАКТИКИ

Метою технологічної практики є ознайомлення з галузями харчової промисловості їх майбутньої професійної діяльності, зокрема, хлібозаводами, кондитерськими, макаронними, м'ясними, молочними підприємствами та процесами консервування плодів та овочів. тощо.

Найважливішим завданням виробничої практики є прищеплення здобувачам вищої освіти мотивації до своєї майбутньої спеціальності, професійного патріотизму, ознайомлення з основними технологічними схемами виробництва.

На технологічній практиці здобувачі вищої освіти вивчають загальну характеристику підприємства, яка повинна включати: виробничу потужність, режим роботи, асортимент продукції, що виробляється, постачання сировиною, природним газом, електроенергією, теплом, холодом тощо, перелік цехів, їх розміщення і взаємозв'язок. Під час виробничої практики здобувачі вищої освіти знайомляться з роботою підприємств харчової промисловості.

На виробничих підприємствах харчової промисловості здобувачі вищої освіти вивчають технологічні схеми виробництва напівфабрикатів і готової продукції, стадії технологічних процесів та їх параметри, підготовку основної і допоміжної сировини до виробництва, призначення технологічного устаткування, яке застосовується, а також вимоги гігієни та санітарії під час технологічних процесів.

Під час практики здобувач вищої освіти повинен взяти участь в організаційних роботах з охорони праці та ознайомитись з роботою цехів підприємства, охарактеризувати: аналіз стану охорони праці на виробництві; аналіз стану пожежної безпеки на підприємстві; аналіз стану охорони праці на підприємстві за допомогою методу паспортизації або атестації санітарно-технічного стану робочого місця; аналіз процесів формування та виникнення травмонебезпечних ситуацій при виробництві

продуктів харчування; пропозиції щодо поліпшення стану охорони праці при виробництві та переробці продукції тваринництва.

Закріплення теоретичних знань і здобуття досвіду проведення природоохоронних заходів на підприємстві: оцінка комплексу природоохоронних заходів на підприємствах; ознайомлення з документацією та нормативними актами, які відображують заходи з охорони ґрунтів, водойм, атмосферного повітря у районі та регіоні в цілому; виявлення можливих джерел забруднення середовища на підприємстві (відходи промислових підприємств, склади для зберігання небезпечних речовин); визначення можливих наслідків впливу забруднення навколишнього середовища на наземні та водні біоценози (біомоніторинг); розробка пропозицій можливих профілактичних заходів для запобігання забруднення навколишнього середовища при виробництві продуктів харчування; стан природоохоронної освіти на підприємстві.

5. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ПРАКТИКИ

Після закінчення практики здобувачі вищої освіти складають на кафедрі залік з технологічної практики. Знання, уміння та навички студента, здобуті під час проходження практики, виконання індивідуального завдання оцінює керівник практики.

Оцінка практики здійснюється з урахуванням діяльності здобувача вищої освіти в період практики, виробничих характеристик та оформлення індивідуального завдання здобувачем вищої освіти. Оцінка за технологічну практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і в залікову книжку здобувача вищої освіти за підписом керівником практики.

Здобувачі вищої освіти, які не виконали програму практики без поважних причин, або отримали під час заліку незадовільні оцінки, відраховуються з університету за академічну заборгованість.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Про вищу освіту : закон України № 1556-VII від 1 липня 2014 р. ; станом на 12 травня 2022 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>. (дата звернення: 19.03.2022)
2. Про затвердження Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України : наказ Міністерства освіти України від 08.04.1993 № 93 / Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93>. (дата звернення: 19.03.2022).
3. Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для (бакалаврського) рівня вищої освіти : Наказ Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 № 1125 / Міністерство освіти і науки України. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/12/21/181-kharchovi-tekhnologii-bakalavr.pdf>. (дата звернення: 19.03.2022).
4. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання : ДСТУ 8302:2015 / Нац. стандарт України. Вид. офіц. [Введено вперше ; чинний від 2016-07-01]. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 17 с. (Інформація та документація).
5. Приклади оформлення списків використаних джерел за Національним стандартом України ДСТУ 8302:2015 / Миколаївський національний аграрний університет ; Бібліотека. Миколаїв : МНАУ, 2020. 12 с. URL: https://lib.mnau.edu.ua/info5/2020/Prim_dstu_8302_2015.pdf.
6. Складання бібліографічних посилань за Національним стандартом України ДСТУ 8302:2015 (загальні правила) : метод. рекомендації / уклад. О. Г. Пустова ; за ред. О. О. Цокало, Д. В. Ткаченко. Миколаїв, 2018. 56 с. URL: https://lib.mnau.edu.ua/info5/2018/Opisan_metod_2018_web.pdf.
7. Здорове харчування – основа гармонійного розвитку : рекомендаційний покажчик літератури / уклад. О. О. Цокало ; за ред. Д. В.

Ткаченко. Миколаїв : МНАУ, 2022. 56 с.
URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12545>

8. Безпека та якість продуктів харчування : рекомендаційний показник літератури / уклад. І. А. Фисенко ; за ред. О. Г. Пустова, Д. В. Ткаченко. Миколаїв : МНАУ, 2021. 68 с.

9. Сучасні технології переробки і зберігання плодів та ягід : рекомендаційний показник літератури / уклад. Д. В. Ткаченко ; за ред. О. Г. Пустова, О. О. Цокало. Миколаїв : МНАУ, 2022. 68 с.
URL: <https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12543>

Додаток А
Зразок титульної сторінки

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва,
стандартизації та біотехнології
Кафедра переробки продукції тваринництва та харчових технологій

ЗВІТ
про проходження виробничої практики здобувача вищої освіти групи _____
освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології»

(прізвище, ім'я, по батькові)

Місце практики _____

Початок практики «_____» _____ 20__ р.

Закінчення практики «_____» _____ 20__ р.

Керівник практики:

(посада, прізвище, ім'я, по батькові)

Миколаїв
202__ р.

Навчальне видання

ТЕХНОЛОГІЧНА ПРАКТИКА

Методичні рекомендації

Укладачі: **Петрова** Олена Іванівна
Шевчук Наталя Петрівна
Трибрат Руслан Олександрович
Баркар Євген Володимирович
Зюзько Алла Валентинівна

Формат 60×84 1/16 Ум. друк. арк. 1,69 .

Тираж 20 прим. Зам. №

Надруковано у видавничому відділі
Миколаївського національного аграрного університету
54020, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 9
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4490
від 20.02.2013 р.