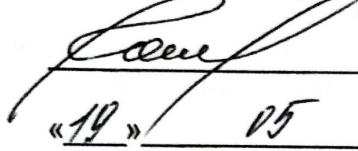


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович  
Должность: Директор Института ветеринарной медицины  
Дата подписания: 16.07.2021 08:03:55  
Уникальный программный ключ:  
260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f297dafcc5809af

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)

  
Вахмянина С.А.  
«19» 05 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института  
ветеринарной медицины

  
  
Кабатов С.В.  
05 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (преддипломной)**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2021

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 379, учебным планом и Положением «О практической подготовке обучающихся» (ЮУрГАУ-П-05-01-91/02-20), утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ протокол № 4 от 01.12.2020 г., приказ №505 от 29.12.2020г.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) предназначена для подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Разработчики: Швечихина Т.Ю., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ  
Титова Н.В., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

**Внешняя рецензия**

ООО «Антей», главный технолог, Голова Е.А.

Программа производственной практики (преддипломной)

**РАССМОТРЕНА:**

Предметно - цикловой методической комиссией СПО по специальностям: Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции


Председатель

 Швечихина Т.Ю.

Протокол № 5  
28 апреля 2021 г.

Предметно - цикловой методической комиссией СПО по практическому обучению

Председатель

 Титова Н.В.

Директор Научной библиотеки



 И.В. Шатрова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	9
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)	19

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

## 1.1. Область профессиональной деятельности:

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в соответствии с ФГОС СПО в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;
- Обработка продуктов убоя;
- Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики:

- углубление первоначального профессионального опыта обучающегося;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- проверка готовности к самостоятельной трудовой деятельности;
- подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно - правовых форм.

## 1.3 Требования к результатам освоения производственной практики (преддипломной):

В результате прохождения производственной практики (преддипломной) обучающихся должен:

### иметь практический опыт работы:

- приемки скота, птицы и кроликов;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов; - размещения мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;
- ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;
- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;
- планирования и анализа производственных показателей организации;
- приемки всех видов птицы;
- первичной переработки сельскохозяйственной птицы;
- размещение мяса птицы в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке сельскохозяйственной птицы.

### Уметь:

- определять упитанность скота, категорию птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цеха переработки;
- вести процессы первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, сухопутной и водоплавающей птицы, кроликов;
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;

- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- определять глубину автолиза мяса при обработке холодом;
- определять естественную убыль мяса при холодильной обработке;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- вести контроль за технологическими процессами обработки продуктов убоя; - проводить технологические расчеты по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производству продуктов из них;
- проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать правильность выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- распределять поступающее сырье в зависимости от качества на производство соответствующих групп изделий;
- вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;
- вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;
- производить контроль качества готовой продукции;
- готовить колбасные и копченые изделия к реализации;
- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;
- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака; устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- планировать работу структурного подразделения и организации в целом;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
- инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; оценивать качество выполняемых работ;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- определять упитанность, категории птицы;
- контролировать подготовку и передачу птицы в цех переработки;
- вести процессы первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы;

- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;
- вести технологические операции процесса обвалки мяса птицы и разделять его по сортам.
- вести технологические операции процесса жиловки субпродуктов птицы.
- вести учет сырья и продуктов переработки;
- проводить технологические расчеты по процессам переработки птицы;
- оценивать качество вырабатываемого мяса, его категории;
- контролировать выход мяса и расход энергоресурсов;
- выбирать необходимые способы холодильной обработки;
- контролировать режимы холодильной обработки;
- обеспечивать рациональное использование камер холодильника;
- выбирать и обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработки птицы.

### **Знать:**

- требования действующих стандартов на перерабатываемый скот, птицу и кроликов;
- порядок приема скота, птицы, кроликов;
- порядок расчета со сдатчиками; режимы и последовательность первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов;
- режимы холодильной обработки мяса, птицы и кроликов;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов;
- методику технологических расчетов по обработке продуктов убоя;
- режимы обработки продуктов убоя; режимы производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- методику технологических расчетов производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя;
- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;
- ассортимент продукции колбасных и копченых изделий; требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;
- причины возникновения брака; методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства;
- характеристики рынка продукции и услуг в области производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- организацию производственных и технологических процессов;
- структуру организации и руководимого подразделения;
- характер взаимодействия с другими подразделениями;
- функциональные обязанности работников и руководителей;

- основные перспективы развития малого бизнеса в области профессиональной деятельности;
- особенности структуры и функционирования небольших производств; производственные показатели переработки мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
- методы оценивания качества выполняемых работ;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу;
- порядок приема птицы;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки птицы;
- методику технологических расчетов по процессам переработки птицы;
- режимы холодильной обработки мяса птицы;
- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке птицы;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке птицы.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (преддипломной) – 144 часа (4 недели).**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Результатом освоения рабочей программы производственной практики(преддипломной) является развитие обучающимися профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по видам профессиональной деятельности (ВПД):

Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов;

Обработка продуктов убоя;

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

Организация работы структурного подразделения;

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

### Профессиональные компетенции

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 1.1	Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.
ПК 1.2	Производить убой скота, птицы и кроликов.
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.
ПК 1.4	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха
ПК 2.1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.
ПК 2.2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).
ПК 2.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.
ПК 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.
ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов
ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 4.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ

### Общие компетенции

Код ОК	Результаты освоения программы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.



ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**3. Структура и содержание производственной практики (преддипломной)**  
**3.1 Объем производственной практики (преддипломной) и виды учебной работы**

Вид работ, обеспечивающих практическую подготовку	Объем часов (недель) практики, в т.ч. практической подготовки (час.)
Всего	144 часов (4 недели)
В том числе:	
Инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте (в мясоперерабатывающем предприятии). Ознакомление с мясоперерабатывающим предприятием.	2 часа
Выполнение обязанностей дублера техника-технолога	118 часа
Выполнение индивидуального задания	24 часа
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

**3.2 Содержание производственной практики (преддипломной)**

Наименование ВД	Виды работ, обеспечивающих практическую подготовку (в соответствии с ПК)	Объем часов практики, в т.ч. практической подготовки (час.)
Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.	Знакомство с организационной структурой предприятия. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте.	6
	Проведение приемки всех видов скота, птицы и кроликов Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
	Проведение убоя скота, птицы и кроликов. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
	Проведение первичной переработки скота, птицы и кроликов. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
	Работы на технологическом оборудовании первичного цеха и птищецеха. Инструктаж по технике безопасности на	6

	рабочем месте.	
Обработка продуктов убоя.	Проведение контроля полуфабрикатов. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
	Выполнение технологического процесса обработки продуктов убоя (по видам). Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
	Работы на технологическом оборудовании в цехах мясожирового корпуса. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	Проведение контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
	Выполнение технологического процесса производства колбасных изделий Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
	Выполнение технологического процесса производства колбасных изделий Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6

	Выполнение технологического процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
	Выполнение работы на технологическом оборудовании для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
Организация работы структурного	Участие в планировании основных	6

подразделения.	показателей производства. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	
	Планирование выполнения работ исполнителями. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
	Участие в организации работы трудового коллектива. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
	Проведение контроля и оценивание результатов выполнения работ исполнителями. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
	Оформление утвержденной учетно-отчетной документации. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Выполнение технологического процесса первичной переработки сельскохозяйственной птицы. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
	Выполнение технологического процесса производства по разделки тушек цыплят-бройлеров для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
	Выполнение индивидуального задания	24
	Всего	144

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики (преддипломной):**

Производственная практика (преддипломная) проводится на предприятиях или организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и предприятием, куда направляются обучающиеся.

Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения производственной практики (преддипломной) на предприятии.

- скот всех видов, птица и кролики;
- продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;
- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- готовая мясная продукция;
- пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма,
- пищевые топленые жиры и технический жир;
- технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- процессы организации и управления производства мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья; первичные трудовые коллективы.

### **4.2. Общие требования к организации проведения производственной практики (преддипломной).**

Производственная практика (преддипломная) проводится непрерывно в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППССЗ по специальности.

Условием допуска обучающихся к производственной практике (преддипломной) является:

- освоенные профессиональные модули, учебная практика и производственная практика (по профилю специальности);
- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
- инструктаж обучающихся по прохождению производственной практики. Время проведения практики: 8 семестр. Продолжительность практики - 144 часа (4 недели).

Базами производственной практики (преддипломной) являются предприятия, организации различных организационно-правовых форм и форм собственности, с которыми есть заключенные договоры или предварительная договоренность:

1. ООО «Антей», г. Троицк;
2. ООО «Чебаркульская птица», п. Тимирязевский;
3. ООО Мясоперерабатывающая корпорация «Ромкор» г. Еманжелинск Договор о взаимном сотрудничестве от 16.10.2012 г.
4. ООО «Равис-птицефабрика Сосновская»;
5. ООО «Производственный комбинат Виноград».

Организации (предприятия):

- предоставляют рабочие места обучающимся;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; - проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Практика для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 №06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»).

В соответствии с ФГОС СПО п.1.2. «При реализации программы подготовки специалистов среднего звена образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах».

#### 4.4 Информационное обеспечение практики

#### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной Литературы

##### Основные источники:

1. Гуринович Г. В. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Гуринович Г. В., Мышалова О. М., Патракова И. С. - Кемерово: КемГУ, 2016 - 224 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/99581>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/99581.jpg>.

2. Жевнин, Д.И. Выполнение работ по профессии рабочих 17282 Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья: учебное пособие для СПО/ Д.И. Жевнин. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2019. – 137 с. <https://e.lanbook.com/reader/book/137464/#1>.

3. Курочкин А. А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств [Электронный ресурс]: Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. - Москва: Юрайт, 2020 - 586 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/456863>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/500DA5A7-87F8-4A8F-A921-BA202EB2F1E9>.

4. Курочкин А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс]: Учебник и практикум Для СПО / Курочкин А. А. - Москва: Юрайт, 2020 - 249 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/456581>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/BC0A08F3-2601-4CEB-B954-C48BA88A3986>.

5. Курочкин А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс]: Учебник и практикум Для СПО / Курочкин А. А. - Москва: Юрайт, 2020 - 255 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/456583>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/ADEBEAD7-2B53-40C8-A328-71BCFF86CC85>.

6. Мурусидзе Д. Н. Технологии производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебное пособие Для СПО / Мурусидзе Д. Н., Филонов Р. Ф., Легеза В. Н. - Москва: Юрайт, 2020 - 417 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/456403>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/68896186-0C85-44E9-B6ED-3F977D5315D2>.

7. Сидоренко, И.В. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / И.В. Сидоренко. – Брянск: Изд.-во Брянский ГАУ, 2018. – 184 с. <https://e.lanbook.com/reader/book/133087/#2>.

8. Федоренко В. Ф. Инновационные технологии, процессы и оборудование для уоя животных на мясокомбинатах, мясохладобойнях и переработки побочного сырья [Электронный ресурс]: - / Федоренко В. Ф., Мишуров Н. П., Коноваленко Л. Ю. - Москва: Юрайт, 2020 - 169 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/456913>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/180AE324-4213-4436-A1D9-8EF02E3C581F>.

9. Чаблин Б. В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник Для СПО / Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. - Москва: Юрайт, 2020 - 695 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/456684>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/9C243782-070A-433D-AEA4-AD4F483F1F58>.

10. Чаблин Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие Для СПО / Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. - Москва:

Юрайт, 2020 - 349 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/456431>.  
- Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/9F87473D-2E5E-4C18-A9C9-26C168A8E444>.

#### **Дополнительные источники:**

1. Антипова Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи [Электронный ресурс]: Учебное пособие Для СПО / Антипова Л. В., Дворянинова О. П. ; под науч. ред. Антиповой Л.С. - Москва: Юрайт, 2020 - 204 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/466091>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/5C8795C6-94E9-48C5-8581-668EDEA7E86C>.

2. Бессонова Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: Учебник и практикум Для СПО / Бессонова Л. П., Антипова Л. В. ; под ред. Бессоновой Л.П. - Москва: Юрайт, 2020 - 636 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/458656>.

3. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов / Савелькина Н. А. - : Б.и., Ч. 2: Савелькина Н. А. Техническая биохимия. Ч. 2: учебное пособие / Савелькина Н. А. - 122 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/133084>.

4. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс]: Учебник Для СПО / Донченко Л. В., Надыкта В. Д. - Москва: Юрайт, 2020 - 264 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/452995>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/CC912960-4E06-4DED-BE46-92051C6A9DCA>.

5. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки [Электронный ресурс]: учебное пособие / Зуев Н. А., Пеленко В. В. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 80 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/130573>.

6. Линич Е. П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] [Электронный ресурс] / Линич Е. П., Сафонова Э. Э., - : Лань, 2018 - 188 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/103192>.

7. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие Для СПО / Пасько О. В., Автюхова О. В. - Москва: Юрайт, 2020 - 268 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/452945>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/FD20F90A-52ED-4246-A3B2-EFA5DBC9D68F>.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2021. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2021. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.

3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2021. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.

4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2021. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.

5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2021. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики (преддипломной) осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачёта.

Формы отчетности студентов о прохождении практики: аттестационный лист по практике руководителей практики от организации; характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; дневник практики и отчет о практике в соответствии с заданием на практику. Документы должны быть заверены подписью руководителя организации и печатью. Приложения: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Формой аттестации итогов практики является составление и защита отчета по практике в результате индивидуального собеседования студента с руководителем практики и выставление по результатам собеседования оценки.

**Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в разработанной документации.**

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики (преддипломной) осуществляется преподавателем в процессе выполнения студентами работ на предприятии (учреждении), а также сдачи студентом отчёта по практике и аттестационного листа.

Результаты освоения производственной практики (преддипломной) (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p>

	<p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на</p>

	<p>практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы,</p>

	<p>подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p>
<p>ПК 4.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке.</p> <p>Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.</p> <p>Отчет по практике.</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>

<b>Результаты освоения (формируемые общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов освоения</b>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (преддипломной).</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (преддипломной).</p>

<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (преддипломной).</p> <p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (преддипломной).</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (преддипломной).</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (преддипломной).</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (преддипломной).</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (преддипломной).</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (преддипломной).</p>

## Оценочные средства итогов прохождения производственной (преддипломной) практики

Аттестация по итогам производственной (преддипломной) практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «отлично»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; <span style="float: right;">наличия</span> Положительной характеристики организации <span style="float: right;">на</span> обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. письменной благодарности организации, графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Оценка «хорошо»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; <span style="float: right;">наличия</span> положительной характеристики организации <span style="float: right;">на</span> обучающегося по освоению общих компетенций в Период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.
	графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Оценка «удовлетворительно»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; <span style="float: right;">наличия</span> положительной характеристики организации <span style="float: right;">на</span> обучающегося по освоению общих компетенций в Период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный

	на практике отсутствуют.
Оценка «неудовлетворитель- но»	Отсутствие хотя бы одного из документов: положительного аттестационного листа по практике; положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; несвоевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

## Вопросы для собеседования при защите отчета

1. Как определить упитанность крупного рогатого скота, категории птицы и кроликов?
2. Как проводят приемку скота, птицы и кроликов?
3. Как проводят подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цехе переработки?
4. Как проводят технологические расчеты по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов?
5. Порядок приема скота, птицы, кроликов.
6. Порядок расчета со сдатчиками.
7. Как выбирают и обеспечивают оптимальные режимы работы технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов?
8. Методика технологических расчетов по процессам разделки туш, переработки птицы и кроликов.
9. Требования охраны труда и правила безопасности при приеме, убое и первичной переработке скота, птицы и кроликов.
10. Как определить глубину автолиза мяса при обработке холодом?
11. Ассортимент продукции, выпускаемой на мясокомбинате. 12. Перечислите классификация субпродуктов по морфологическому строению и пищевой ценности
13. Технологическая схема обработки мясокостных субпродуктов. Сущность и назначение отдельных операций, режимные параметры, дефекты возникающие в процессе обработки (по стадиям).
14. Технологическая схема обработки слизистых субпродуктов. Сущность и назначение отдельных операций, режимные параметры, дефекты возникающие в процессе обработки (по стадиям)
15. Технологическая схема обработки мякотных субпродуктов.
16. Обработка шкурсырья (основные операции). Рациональное использование шкурсырья и побочных продуктов, получаемых при его обработке, на пищевые и технические цели.
17. Технологическая схема обработки говяжьих черев на поточно-механизированной линии.
18. Способы посола шкур крупного рогатого скота, их преимущества и недостатки.
19. Характеристика мягкого жирсырья. Способы получения пищевых топленых жиров из мягкого жирсырья. Преимущества и недостатки способов
20. Назвать факторы, от которых зависит выбор технологической схемы производства топленых жиров.
21. Расчет себестоимости продукции
22. Документация на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.
23. Ведение табеля учета рабочего времени.
24. Нормативная документация по расчету заработной платы
25. Расчет выхода продукции в ассортименте.



Оформление отчета по производственной практике (преддипломной)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

**ОТЧЕТ**

производственной практики (преддипломной)

обучающегося отделения \_\_\_\_\_  
группы специальности \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

место практики \_\_\_\_\_

сроки практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.

Зам. директора по учебной работе (СПО) \_\_\_\_\_ Ф.И.О.  
МП

Руководитель практики от Университета \_\_\_\_\_ Ф.И.О.  
подпись

оценка \_\_\_\_\_ дата \_\_\_\_\_

Троицк  
20\_\_

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

**ДНЕВНИК**

производственной практики (преддипломной)

обучающегося отделения \_\_\_\_\_  
группы специальности \_\_\_\_\_

---

(фамилия, имя, отчество)

место практики – \_\_\_\_\_

сроки практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

МП

оценка \_\_\_\_\_ дата \_\_\_\_\_

Троицк

20\_\_



**Характеристика**

на обучающегося \_\_\_\_\_ курса среднего профессионального образования по специальности \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, который проходил  
 производственную практику (преддипломную) на предприятии \_\_\_\_\_

в период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Виды работ, выполненных обучающимся, уровень освоения вида профессиональной деятельности, сформированность компетенций, приобретенный практический опыт, отношение к работе за период практики: \_\_\_\_\_

Выполнение общественных поручений, общение с коллективом \_\_\_\_\_

Заключение о выполнении программы практики, производственных, деловых и организаторских способностях \_\_\_\_\_

Рекомендуемая оценка \_\_\_\_\_

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_

подпись

расшифровка подписи

М.П.

дата: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

подпись \_\_\_\_\_

Руководитель производственной практики (преддипломной) от Университет \_\_\_\_\_

подпись

расшифровка подписи

М.П.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель предприятия

МП

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе  
(СПО)

МП

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Кафедра

Специальность:

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**  
**на производственную практику (преддипломную)**

для

(*ФИО обучающегося полностью*)

Обучающегося(ейся) \_\_\_\_ курса учебная группа \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Адрес предприятия: \_\_\_\_\_

Срок прохождения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Тема выпускной квалификационной работы: \_\_\_\_\_

Цель прохождения практики:

-

Задачи практики:

-

Вопросы, подлежащие изучению: Согласно темы ВКР

Планируемые результаты практики:

сбор материала для практической части выпускной квалификационной работы;

Рассмотрено на заседании ПЦМК СПО по специальности

при кафедре \_\_\_\_\_

Председатель ПЦМК СПО \_\_\_\_\_  
(протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г)

Задание принято к исполнению:

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

подпись

расшифровка

**Личная оценка обучающегося**

Дайте оценку своей практики, укажите какие умения, навыки, **практический опыт** Вы приобрели?

Как будете использовать приобретенный опыт?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

*подпись обучающегося*

*расшифровка подписи*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

