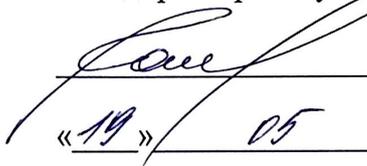


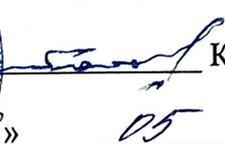
СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)


Вахмянина С.А.
«19» 05 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор Института
ветеринарной медицины


Кабатов С.В.
«05» 05 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.02.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

Рабочая программа учебной практики 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, 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 учебной практики 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:

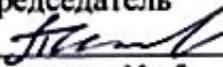
ООО «Антей», главный технолог, Голова Е.А.

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией 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.

 20.04.21 г.

Директор Научной библиотеки
МП



 И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля ПМ.02 ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ УБОЯ
наименование практики: УП.02.01 Учебная практика

1.1 Область применения программы

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

Обработка продуктов убоя.

1.2 Цели и задачи учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.3 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю обучающийся должен :

иметь практический опыт работы:

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;

уметь:

- вести контроль технологических процессов 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.

знать:

- 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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы по учебной практики:

В рамках освоения ПМ.02 - 252 часа (7 недель)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Обработка продуктов убоя.

Профессиональные компетенции

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 2.1	Контролировать качества 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.

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. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.02.01 Учебная практика

Код ПК	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте. Ознакомление с правилами санитарии и личной гигиены.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение работ по контролю за технологическим процессом сбора и обработки эндокринного сырья.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение работ по контролю за технологическим процессом сбора и обработки эндокринного сырья.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение работ по контролю за технологическим процессом обработки кишечного сырья.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение работ по контролю за технологическим процессом обработки кишечного сырья.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение работ по технологическому процессу холодильной обработки продуктов убоя.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение работ по технологическому процессу размораживания продуктов убоя.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение работ по технологическому процессу обработки шкур убойных животных.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение работ по технологическому процессу обработки шкур убойных животных.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение работ по контролю за технологическим процессом обработки крови.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение работ по контролю за технологическим процессом обработки крови.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение работ по контролю за технологическим процессом производства пищевых топленых жиров.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение работ по контролю за технологическим процессом производства пищевых топленых жиров.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение работ по контролю за технологическим процессом производства технических жиров и сухих животных кормов.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение работ по контролю за технологическим процессом производства технических жиров и сухих животных кормов.	6

ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологического процесса обработки мясокостных и мякотных субпродуктов.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологического процесса обработки мясокостных и мякотных субпродуктов.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологического процесса обработки шёрстных субпродуктов.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологического процесса обработки слизистых субпродуктов.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологического процесса обработки слизистых субпродуктов.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологического процесса обработки кишок.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологического процесса обработки кишок.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Определение сортности и калибра кишечных оболочек.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологических расчетов при обработке кишечного сырья.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологических расчетов при обработке субпродуктов.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологических расчетов при обработке субпродуктов.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологических расчетов при производстве пищевых и топлёных животных жиров.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологических расчетов при производстве пищевых и топлёных животных жиров.	
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Составление технологических схем производства пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технических жиров с учетом производственных условий	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Составление технологических схем производства пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технических жиров с учетом производственных условий	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологических расчетов сырья цеха кормовой и технической продукции	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологических расчетов сырья цеха кормовой и	6

	технической продукции	
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Обеспечение режима работы оборудования для обработки субпродуктов.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Обеспечение режима работы оборудования для обработки субпродуктов.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Обеспечение режима работы оборудования для обработки кишок.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Обеспечение режима работы оборудования для обработки кишок.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Обеспечение режима работы оборудования для обработки шкур.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Обеспечение режима работы оборудования для обработки шкур.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Обеспечение режима работы оборудования по производству пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технических жиров.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Обеспечение режима работы оборудования по производству пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технических жиров.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Обеспечение режима работы оборудования по обработке крови.	6
ПК 2.1-ПК 2.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Обеспечение режима работы оборудования по обработке крови.	6
Всего часов		252
Промежуточная аттестация		зачет

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории мясного и животного сырья и продукции. (аудитория №26).

Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения учебной практики:

1. Ноутбук ASUS+51.
2. Проектор Epson EMP-S.
3. Экран на штативе.
4. Доска.
5. Лабораторная посуда (колбы, пипетки, бюретки, пробирки, мерные стаканы, цилиндр).
6. Водяная баня.
7. Ступка с пестиком.
8. Спиртовка.
9. Демонстрационный стол (1 шт.).
10. Муляжи (все виды с/х животных).
11. Стенд – технология производствапельменей.
12. Плакат - технология убоя и первичной переработки КРС.
13. Плакат - технология убоя и первичной переработки свиней.
14. Плакат - технология убоя и первичной переработки птицы.
15. Плакат - химический состав мяса КРС, свиней, птицы.
16. Плакат - мясная продуктивность с/х животных.
17. Плакат - классификация мясных продуктов.

4.2. Общие требования к организации проведения учебной практики

Учебная практика проводится путем чередования с теоретическими занятиями по неделям в рамках профессионального модуля ПМ.02 Производство продуктов убоя в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППССЗ по специальности.

Время проведения практики: практика проводится на 2 курсе, в 4 семестре.

Продолжительность практики –252 часов (7 недель).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоенная МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя;
- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
- инструктаж обучающихся по прохождению учебной практики.

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»).

4.3. Кадровое обеспечение проведения учебной практики.

Учебная практика проводится преподавателями, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федоренко В. Ф. Инновационные технологии, процессы и оборудование для убоа 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>.

Дополнительные источники:

1. 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>.

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателями в форме зачета.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ПК 2.1 Контролировать качества сырья и полуфабрикатов.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Отчет по практике. Зачёт.
ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Отчет по практике. Зачёт.
ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясозирового корпуса.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Отчет по практике. Зачёт.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Специальности.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности .
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.

	специальности .
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности .
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности .

Оценочные средства итогов прохождения учебной практики

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результатов тестирования, демонстрации умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике и оценивания выполненных работ по заданиям программы практики.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике. Выполнение работ по заданиям программы практики. Отчет по практике соответствует требованиям программы практики.
Оценка «не зачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике. Выполнение работ по заданиям программы практики неполное. Отчет по практике не соответствует требованиям программы практики.

Оформление отчета по учебной практике

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

ОТЧЕТ
по учебной практике

УП _____

специальность _____

код, наименование
обучающегося отделения _____ группы _____

(фамилия, имя, отчество)

место прохождения практики _____
лаборатория, кабинет, мастерская, полигон

кафедра

срок прохождения практики с _____ по _____

Преподаватель (мастер ПО) _____
подпись _____ расшифровка подписи _____

оценка _____ дата _____

Зам. директора по учебной работе (СПО) _____ Ф.И.О.

М.П.

Троицк
20____

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

ДНЕВНИК
учебной практики
УП

специальность _____
код, наименование

обучающегося отделения _____ группы _____

(фамилия, имя, отчество)

место прохождения практики _____
лаборатория, кабинет, мастерская, полигон

кафедра

срок прохождения практики с _____ по _____

Преподаватель (мастер ПО) _____
подпись расшифровка подписи

Троицк
20____

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН (ГРАФИК)
прохождения учебной практики

УП _____

№ п/п	Наименование темы в соответствии с рабочей программой практики	Кол-во часов	Дата проведения
	ВСЕГО	***	

Преподаватель

подпись

расшифровка подписи

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебной работе (СПО)
_____ Ф.И.О.
« _____ » _____ 20__ г.

Кафедра _____
Специальность: _____

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на учебную практику**

УП _____

для _____

(ФИО обучающегося полностью)
обучающегося отделения _____ группы _____

место прохождения практики _____
лаборатория, кабинет, мастерская, полигон

срок прохождения практики с _____ по _____

Цель прохождения практики:

- Задачи практики:
- Вопросы, подлежащие изучению:
- Рассмотрено на заседании ПЦМК по специальности

_____ при кафедре _____

Председатель ПЦМК СПО по специальности _____
(протокол № _____ от « _____ » _____ 202_ г)

СОГЛАСОВАНО

_____ *руководитель практикой от университета*
« _____ » _____ 202_ г.

Задание принято к исполнению:

_____ *подпись* _____ *расшифровка подписи*
« _____ » _____ 202_ г.

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося по программе среднего профессионального образования
_____ курса специальности _____

Ф.И.О. полностью
который проходил учебную практику **УП.ХХ.ХХ**

в _____
_____ лаборатория, кабинет, мастерская, полигон

в период с _____ по _____

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

Заключение о выполнении **рабочей** программы учебной
практики _____

Оценка _____ дата: «__» _____ 20__ г.

Руководитель учебной практики от Университета

подпись _____ расшифровка подписи _____

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

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
 по учебной практике**

 Ф.И.О., обучающегося

обучающийся(аяся) на _____ курсе по специальности _____
 успешно _____ прошел(ла) _____ учебную _____ практику
 УП**** _____

в объеме _____ часа с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.

в _____
 лаборатория, кабинет, мастерская, полигон

 кафедра

Отметка руководителя учебной практикой от Университета

Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций	Освоена/ не освоена
ПК Х.Х.		
ПК Х.Х.		
ОК 1.		
....		
ОК 9.		

Вывод и рекомендации: **ВПД (название) освоен , учебная практика УП.ХХ.ХХ зачтена.**

Дата: « ____ » _____ 20__ г.

Руководитель учебной практикой от Университета

 подпись

 расшифровка подписи

