

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

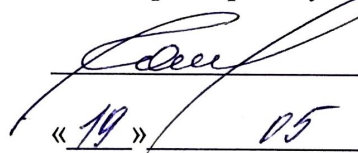
Уникальный программный идентификатор:

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f297da1cc5809af

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

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)


Вахмянина С.А.
«19» 05 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины



Кабатов С.В.
05 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

УП.01.01. 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	6
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
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. 01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

наименование практики: УП.01.01 Учебная практика

1.1. Область применения рабочей 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):

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

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.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен :

иметь практический опыт:

- приемки скота, птицы и кролика;
- первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- размещения мяса в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке скота, птицы и кроликов;

уметь:

- определять упитанность скота, категории птицы и кроликов;
- контролировать подготовку и передачу скота, птицы и кроликов в цехе 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;

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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ.01 -144 часа (4 недели)

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): Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов.

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 птищецеха.

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.01.01 Учебная практика

Код ПК	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
ПК 1.1-ПК 1.4 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. Правила безопасности в мясной промышленности.	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение транспортирования убойных животных к месту убоя.	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение сдачи-приемки скота, птицы и кроликов.	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Предубойное содержание и подготовка животных к убою.	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Определение упитанности скота, птицы и кроликов.	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение и анализ процессов первичной переработки крупного рогатого скота.	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение и анализ процессов первичной переработки свиней.	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение и анализ процессов первичной переработки мелкого рогатого скота.	6
ПК 1.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологических расчетов при переработке крупного рогатого скота.	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологических расчетов при переработке свиней.	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологических расчетов при переработке овец.	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение и анализ процессов первичной переработки птицы.	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение и анализ процессов первичной переработки кроликов.	6

ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологических расчетов при переработке птицы и кроликов.	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Обеспечение режима работы оборудования для оглушения животных.	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Обеспечение режима работы оборудования для обескровливания.	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Обеспечение режима работы оборудования для съемки шкуры.	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Обеспечение режима работы оборудования для обработки туш.	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Обеспечение режима работы оборудования для разделки туш.	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение подбора технологического оборудования, компоновки технологических линий для убоя и первичной переработки крупного рогатого скота.	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение подбора технологического оборудования, компоновки технологических линий для убоя и первичной переработки свиней.	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение подбора технологического оборудования, компоновки технологических линий для убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота.	6
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение подбора технологического оборудования, компоновки технологических линий для убоя и первичной переработки птицы и кроликов.	6
Всего часов		144
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 уояа и первичной переработки КРС.
13. Плакат - технология уояа и первичной переработки свиней.
14. Плакат - технология уояа 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 непрерывно в рамках профессионального модуля 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 – 144 часа (4 недели).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоенная МДК 01.01 Технология первичной переработки скота, птицы и кроли;
- 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 преподаваемой дисциплины (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. 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>.

2. 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>.

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

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Отчет по практике. Зачёт.
ПК 1.2. Производить убой скота, птицы и кроликов.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Отчет по практике. Зачёт.
ПК 1.3. Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Отчет по практике. Зачёт.
ПК 1.4. Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Отчет по практике. Зачёт.

Результаты обучения (формируемые общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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

	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
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 выполненных работ и заданий по практической подготовке рабочей.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике. Выполнение работ по всем заданиям программы. Защита отчета.
Оценка «не зачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике затруднена. Выполнение работ по всем заданиям программы неполное. Отчет не защищен.

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.

Личная оценка обучающегося

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

Как будете использовать приобретенный опыт во время прохождения учебной практики

подпись обучающегося

расшифровка подписи

«__» _____ 20__ 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

_____ кафедры

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

