

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Владимирович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 05.03.2021

Уникальный программный ключ:

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f297dafcc5809af

**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.03.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

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

Троицк
2021

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:

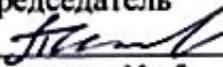
ООО «Антей», главный технолог, Голова Е.А.

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	3
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. 03. Производство колбасных изделий, копченых изделий
и полуфабрикатов

наименование практики: **УП.03.01 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):

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

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:

- производства колбасных изделий; производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;

уметь:

- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- распределять в зависимости от качества поступающее сырье 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.

знать:

- требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных 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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ.03 -72 часов (2 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):

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

Профессиональные компетенции

Код ПК	Результаты освоения программы
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 3.4	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

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.03.01 Учебная практика

Код ПК	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
ПК 3.1	Проведение контроля сырья, вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий.	6
	Проведение контроля готовой продукции - колбасных изделий.	6
ПК 3.3	Распределять в зависимости от качества поступающее мясное сырье на производство соответствующих групп колбасных изделий.	6
	Изучение технологических процессов выработки вареных колбасных изделий и составление технологических схем производства.	6
	Изучение технологических процессов выработки ливерных колбасных изделий и составление технологических схем производства.	6
	Изучение технологических процессов выработки кровяных колбас и составление технологических схем производства.	6
	Изучение технологических процессов выработки фаршированных колбасных изделий и составление технологических схем производства.	6
	Изучение технологических процессов выработки сырокопченых колбасных изделий и составление технологических схем производства.	6
	Изучение технологических процессов выработки варенокопченых колбасных изделий и составление технологических схем производства.	6
	Проведение технологических расчетов производства колбасных изделий.	6
	Выявление брака продукции, допущенного при производстве колбасных изделий.	6
	ПК 3.4	Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов.
Всего часов		72
Промежуточная аттестация		зачет

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики.

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технология мяса и мясных продуктов (аудитория № 8).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Мультимедийный комплекс:

- ноутбук asus x 51;
- проектор;
- экран на штативе;

Плакаты по разделам:

- Убой и первичная обработка сельскохозяйственных животных;
- Способы оглушения сельскохозяйственных животных;
- Способы снятия шкуры, правила сбора крови.
- Альбом «Породы КРС, свиней, лошадей, овец»
- Муляжи сельскохозяйственных животных: коров, лошадей, свиней, овец.

Аудиовизуальные пособия (учебные кинофильмы на цифровых носителях (video – CD, DVD):

- «Убой и обработка птицы на птицекомбинате в Швеции»,
- «Убой птицы на предприятиях России»,
- «Холодильная обработка полуфабрикатов из мяса птицы».

Реализация программы модуля включает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Учебная практика проводится в лаборатории Мясного и животного сырья и продукции, в результате прохождения практики, обучающиеся составляют и защищают отчёт.

Базами производственной практики являются предприятия, с которыми техникум заключает договор о взаимном сотрудничестве. В результате прохождения производственной практики, обучающиеся составляют и защищают отчёт. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

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 3 курсе, в 6 семестре.

Продолжительность практики – 72 часов (2 недели).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоенная МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий;
- 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. Грибанова, И. В. Товароведение/ И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. – Издательство Республиканский институт профессионального образования, 2019. – 359с.
<https://e.lanbook.com/book/131914>
2. Гуринович, Г.В. Технология колбасных изделий копченых изделий и полуфабрикатов: учеб. Пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова, И.С. – Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2016. – 224с.
<https://e.lanbook.com/reader/book/99581/#2>
3. Мезенцева, Г.В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие/ Г.В. Мезенцева. - Издательство Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. – 183 с.
<https://e.lanbook.com/book/130211>
4. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 586 с.
<https://urait.ru/bcode/456863>
5. Слесарчук, В. А. Упаковка продукции пищевых производств: учебное пособие/ В.А. Слесарчук, Е.К. Хамитова. – Издательство Республиканский институт профессионального образования 219. – 235с.
<https://e.lanbook.com/book/132005>

Дополнительные источники:

1. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова ; под редакцией Л. П. Бессоновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 636 с.
<https://urait.ru/bcode/458656>
2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 264 с. <https://urait.ru/bcode/452995>.
3. Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности мясорубки/ Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. – Санкт-Петербург: Лань, 2020.-80с.
<https://e.lanbook.com/reader/book/130573/#2>
4. Канашевич А. В., ПМ.03 «Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов» МДК.03.01 «Технология производства колбасных изделий»: конспект лекций / А.В. Канашевич. – Издательство: Кемеровский государственный университет, 2018. – 129 с.
<https://e.lanbook.com/book/134317>
5. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. – СПб.: Издательство «Лань», 2018. – 188с. <https://e.lanbook.com/reader/book/103192/#2>
6. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): учеб. Пособие. - Издательство "Феникс", 2018. – 221с. <https://e.lanbook.com/book/106989>
7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. <https://urait.ru/bcode/452945>
8. Савелькина, Н.А. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов В 2 ч Ч 2 Техническая биохимия : учебное пособие– Брянск: Изд.-во Брянский ГАУ, 2018. – 122 с.
<https://e.lanbook.com/reader/book/133084/#1>

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, 2020. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ 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 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Отчет по практике. Зачёт.
ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Отчет по практике. Зачёт.
ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	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
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 оценивания выполненных работ по заданиям программы практики.

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. Выполнение работ по всем заданиям программы. Защита отчета.

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

_____ 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

