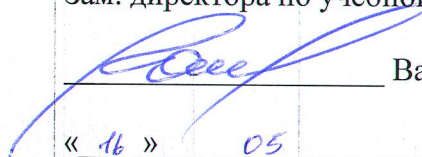


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Брюханов Дмитрий Сергеевич
Должность: Подполковник в отпуске, директор Института ветеринарной
медицины
Дата подписания: 03.07.2023 08:41:42
Уникальный программный ключ:
b10bb9998c4436a6206e5873d4f2fee71f05a960

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.
« 16 » 05 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины


Кабатов С.В.
« 19 » 05 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2023

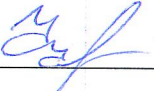
Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18 мая 2022 г. № 343.

Содержание программы профессионального модуля реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям:
Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов
Протокол № 6 от «17» 04 2023 г.

Председатель ПЦМК при кафедре кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

 Чунина Е.Г.

Составители: Чунина Е.Г., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ
Титова Н.В., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ


Рецензенты:

Белоокова О.В., доцент кафедры кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, кандидат с/х наук ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

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

РАССМОТРЕНА:

Предметно - цикловой методической комиссией СПО
по практическому обучению

Председатель

17.04 Титова Н.В.
2023 г.

Директор Научной библиотеки



Шатрова И.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

наименование практики: УП.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 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающегося к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья должен освоить:

1.3.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно

	взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья (по выбору).
ПК 1.1.	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетную документации; участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства мяса и мясных продуктов; мониторинга технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов; участия в разработке предложений по плану выпуска продукции; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; определения потребности в рабочей силе; инструктажа и обучение персонала на рабочих местах; учета рабочего времени и выработки работающих; организации бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и
--------------------------------	--

	<p>повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства; участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; анализа отклонений в их расходе (перерасход, экономия) и выявление причин несоответствия нормам.</p>
Уметь	<p>Умения: правильно оформлять учетно-отчетную документацию; планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки мяса; осуществлять мониторинг технологических операций производства мяса и мясных продуктов; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам; разрабатывать предложения по плану выпуска продукции; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве; учитывать рабочее время и выработку работающих; контролировать выполнение производственных плановых заданий; разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.</p>
Знать	<p>Знания: требования охраны труда; учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности):

В рамках освоения ПМ.01 - 216 часа (6 недель)

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.02 Учебная практика

Код ПК, ОК, ЛР	Виды работ, обеспечивающих практическую подготовку (в соответствии с ПК)	Объем часов практики, в т.ч. практической подготовки (час.)
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 07., ОК 09., ЛР 1-ЛР 17	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте. Расчет сырья и готовой продукции в отделении переработки крови.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Расчет сырья и готовой продукции в отделении обработки шерстных субпродуктов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Расчет сырья и готовой продукции в субпродуктовом цехе.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Расчет сырья и готовой продукции в цехе пищевых жиров.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Расчет сырья и готовой продукции при переработке перо-пухового сырья.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта крупного рогатого скота.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта мелкого рогатого скота.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Расчет сырья и готовой продукции при переработке кишечного комплекта свиней.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Расчет выхода отрубов при разделке свиных полутуш.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Расчет выхода отрубов при разделке туш мелкого рогатого скота.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Расчет выхода отрубов при разделке тушек кроликов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проверка соответствия количества и качества поступившего сырья согласно накладной.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выбор способа охлаждения мясного сырья. Хранение мясного сырья с учетом соблюдения режимов хранения.	6

	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение текущей уборки рабочего места рабочего в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выбор упаковочных материалов для мясных отрубов для транспортирования.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выбор способа замораживания мясного сырья.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выбор способа размораживания мясного сырья.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выбор способа холодильной обработки продуктов убоя.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Распределять в зависимости от качества поступающее мясное сырье на производство соответствующих групп колбасных изделий.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технологических процессов выработки вареных колбасных изделий и составление технологических схем производства.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технологических процессов выработки ливерных колбасных изделий и составление технологических схем производства.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технологических процессов выработки кровяных колбас и составление технологических схем производства.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технологических процессов выработки фаршированных колбасных изделий и составление технологических схем производства.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технологических процессов выработки варено-копченых колбасных изделий и составление технологических схем производства.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технологических процессов выработки сырокопченых колбасных изделий и составление технологических схем производства.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологических расчетов при производстве колбасных изделий.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству колбасных изделий.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технологических процессов выработки различных видов копченых изделий и составление технологических схем производства.	6

	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технологических процессов выработки различных видов копченых изделий и составление технологических схем производства.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технологических процессов выработки различных полуфабрикатов и составление технологических схем производства (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленых).	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технологических процессов выработки различных полуфабрикатов и составление технологических схем производства (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, рубленых).	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технологических процессов выработки замороженных полуфабрикатов и составление технологических схем производства.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологических расчетов производства копченых изделий и полуфабрикатов.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Установление и обеспечение режима работы технологического оборудования по производству копченых изделий и полуфабрикатов.	6
Всего часов		216
Промежуточная аттестация		зачет

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к условиям проведения учебной практики.

Кабинет «Технология мяса и мясных продуктов», оснащенный оборудованием:
мусаты, запирающая клипса,
устройство для наложения лигатуры,
кольчужный фартук,
перчатки кольчужные,
ножи для разделки,
обвалки,
жиловки,
стол производственный с моечной ванной;
стеллаж передвижной,
стол лабораторный,
волчок,
шприц для наполнения колбасных оболочек,
стол рабочий из нержавеющей стали,
раковина нержавеющей,
весы аналитические,
морозильная камера,
мини-кутгер,
термокамера,
массажер,
пельменный аппарат,
техническими средствами: проектор, ноутбук, интерактивная доска.

3.2. Общие требования к организации проведения учебной практики

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППССЗ по специальности.

Время проведения практики: практика проводится на 2,3 курсе, в 4, 5 семестрах. Продолжительность практики – 216 часов (6 недель).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоения МДК.01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья; МДК.01.02 Процессы производства продукции на автоматизированных технологических линиях из мясного сырья;

- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;

- инструктаж обучающихся по прохождению учебной практики.

Практика для обучающихся 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 оснащенных образовательного процесса»).

3.3. Информационное обеспечение практики

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10348-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517750>.

2. Цибулько Л. А. Приемка и первичная обработка молочного сырья: конспект лекций [Электронный ресурс]: курс лекций (лекция) / Л.А. Цибулько - Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019 - 140 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572684>.

Дополнительные источники:

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система «Издательство Лань», доступна через Интернет – <http://e.lanbook.com>;

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Online», доступна через Интернет – <http://biblioclub.ru>;

3. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ» - <https://urait.ru/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных и общих компетенций, сформированности практических навыков при прохождении учебной практики осуществляется в форме зачета.

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ПК 1.1. Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Отчет по практике. Зачёт.
ПК 1.2. Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Отчет по практике. Зачёт.

Результаты освоения (формируемые общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по

особенностей социального и культурного контекста.	производственной практике (по профилю специальности).
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).

Оценочные средства итогов прохождения учебной практики

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результатов демонстрации умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике и оценивания выполненных работ и заданий по практической подготовке рабочей программы практики.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на учебной практике. Выполнение работ и заданий по практической подготовке в полном объеме. Отчет по учебной практике соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.
Оценка «не зачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на учебной практике, затруднена. Выполнение работ и заданий по практической подготовке не в полном объеме. Отчет по учебной практике не соответствует требованиям рабочей программы учебной 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

_____ 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

