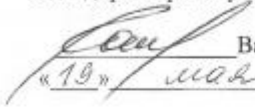


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович  
Должность: Директор Института ветеринарной медицины  
Дата подписания: 01.07.2021 09:27:53  
Уникальный программный ключ:  
260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067167bb37f482586297dafc5809af

Министерства 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» мая 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института  
ветеринарной медицины

  
  
Кабатов С.В.  
«20» мая 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)  
ПП.03.01**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
специальности 36.02.02 Зоотехния  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2021

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.02 Зоотехния, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 мая 2014 г. №505, учебным планом и Положением «О практической подготовке обучающихся» (ЮУрГАУ-П-05-01-91/02-20), утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ протокол № 4 от 01.12.2020 г., приказ №505 от 29.12.2020г.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) предназначена для подготовки специалистов среднего звена по специальности 36.02.02 Зоотехния.

Разработчики:

Смирнова С.И. преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Швечихина Т.Ю., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

**Внешняя рецензия**

ООО «Чебаркульская птица», ведущий зоотехник, Рождественская Э.Р.

Рабочая программа производственной практики

**РАССМОТРЕНА:**

Предметно - цикловой методической комиссией СПО по специальности «Зоотехния» при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Председатель

 Смирнова С.И.

Протокол №4 «26» апреля 2021г.

Предметно - цикловой методической комиссией СПО по практическому обучению

Председатель

 Титова Н.В.

26.04 2021г.

Директор Научной библиотеки  
МП





Шатрова И.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	6
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	8
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	11

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ( ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

профессионального модуля ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства  
наименование практики: ПП.03.01

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 36.02.02 Зоотехния (базовой подготовки) СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.

ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.

ПК 3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.

ПК 3.4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.

ПК 3.5. Реализовывать продукцию животноводства.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики:

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

## 1.3 Требования к результатам освоения производственной практики

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

**иметь практический опыт:**

- анализа условий хранения и транспортировки продукции животноводства;
- определения качества продукции животноводства при хранении;

**уметь:**

- определять способы и методы хранения и транспортировки продукции животноводства;
- подготавливать к работе объекты и оборудование для хранения и транспортировки продукции животноводства; рассчитывать потери при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;

**знать:**

- основы стандартизации и подтверждения качества продукции животноводства, технологии хранения;
- требования к режимам и срокам хранения продукции животноводства; характеристики объектов и оборудования для хранения продукции животноводства;
- условия транспортировки продукции растениеводства;
- нормы потерь при транспортировке, хранении и реализации продукции животноводства;
- порядок реализации продукции животноводства; требования к оформлению документов.

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:**

В рамках освоения ПМ.03 - 72 часа (2 недели)

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ( ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля **ПМ.03 Хранение, транспортировка и реализация продукции животноводства** по основному виду видам профессиональной деятельности (ВПД):

ПК 3.1. Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.

ПК 3.2. Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации.

ПК 3.3. Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.

ПК 3.4. Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.

ПК 3.5. Реализовывать продукцию животноводства.

<b>Код ПК</b>	<b>Результаты освоения программы</b>
ПК3.1	Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.
ПК 3.2	Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации
ПК3.3	Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.
ПК3.4	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.
ПК3.5	Реализовывать продукцию животноводства.

<b>Код ОК</b>	<b>Результаты освоения программы</b>
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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности) ПМ.03.01**

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Виды работ, обеспечивающих практическую подготовку (в соответствии с ПК)</b>	<b>Объем часов практики, в т.ч. практической подготовки (час.)</b>
ПК3.1.- ПК3.5. ОК 1.- ОК 9.	Знакомство с предприятием. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте. 1.Участие в определении качества продукции животноводства различных видов.	6
ПК3.1.- ПК3.5. ОК 1.- ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Участие в подготовке объектов и оборудования для хранения и транспортировки продукции животноводства.	6
ПК3.1.- ПК3.5. ОК 1.- ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Методы определения показателей качества колбасных изделий, полуфабрикатов;	6

ПКЗ.1.- ПКЗ.5. ОК 1.- ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Пороки колбасных изделий, полуфабрикатов. Требования ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».	6
ПКЗ.1.- ПКЗ.5. ОК 1.- ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Способы хранения колбасных изделий, полуфабрикатов.	6
ПКЗ.1.- ПКЗ.5. ОК 1.- ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Сооружения и оборудование для хранения;	6
ПКЗ.1.- ПКЗ.5. ОК 1.- ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Основные способы и методы хранения и транспортировки колбасных изделий	6
ПКЗ.1.- ПКЗ.5. ОК 1.- ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Сбор материала, участие в проведении исследований по качеству продукции животноводства. Ознакомление с действующими правилами, нормами и стандартами на молочную продукцию;	6
ПКЗ.1.- ПКЗ.5. ОК 1.- ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Сбор материала, участие в проведении исследований по качеству продукции животноводства. Ознакомление с действующими правилами, нормами и стандартами на мясную продукцию;	6
ПКЗ.1.- ПКЗ.5. ОК 1.- ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Требования к транспортированию и реализации колбасных изделий, полуфабрикатов;	6
ПКЗ.1.- ПКЗ.5. ОК 1.- ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ознакомиться с технологией колбас. Технологическое оборудование;	6
ПКЗ.1.- ПКЗ.5. ОК 1.- ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение сырьевой базы предприятия. Ознакомиться с технологией мясных полуфабрикатов. Технологическое оборудование;	6
<b>Всего часов</b>		72
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>		

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)**

##### **4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.**

Производственная практика проводится на предприятиях или предприятием\организацией на основе договоров, заключаемых между



техникумом и предприятием\организацией, куда направляются обучающиеся.

**Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения производственной практики на предприятии или в организации:** сельскохозяйственные животные, их окружение, условия содержания и разведения, корма; средства труда в животноводстве, включая орудия труда, оборудование, машины и механизмы; технологии и технологические процессы в животноводстве: процессы организации и управления в животноводстве; первичные трудовые коллективы.

#### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППСЗ по специальности.

Базы проведения производственной практики: предприятия, организации, учреждения, с которыми есть заключенные договоры или предварительная договоренность:

Наименование предприятия: ООО «Чебаркульская птица» п.Тимирязевский; ООО «Чебаркульская птица»,

Организации:

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

Время проведения практики: на 3 и 4 курсе, в 6 и 7 семестре.

Продолжительность практики 72 часа (2 недели).

Условием допуска обучающихся к производственной практике является:

- освоенная МДК, учебная практика (при наличии в разделах модуля);
- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
- инструктаж обучающихся по прохождению производственной практики;

Организации:

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

- Практика для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 №06-281 «Требования к организации образовательной

деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»).

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, имеющие высшее образование по специальности: Зоотехния опыт в профильных организациях, и закрепленные за обучающимися локальным актом. Организации назначают руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников в организации наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками.

#### **4.4. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:**

1. Асминкина Т. Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина, И. Ю. Суржанская, С. А. Богатырев - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020 - 166 с. - Перейти к просмотру издания: <http://www.iprbookshop.ru/90004.html>

Дополнительная литература :

1. Казакевич, Е.Н. Частная зоотехния : учебное пособие : [12+] / Е.Н. Казакевич. – Минск : РИПО, 2018. – 352 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=49747>

2. Цибулько, Л.А. Приемка и первичная обработка молочного сырья: конспект лекций : [16+] / Л.А. Цибулько ; Кемеровский государственный университет, Среднетехнический факультет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 140 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572684>

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2020. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2020. – Режим доступа: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

3. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2020. – Режим доступа: [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)» <https://urait.ru/>

4. Электронно-библиотечная система «IPRbooks» [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – 2020. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>

5. Электронная библиотека «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2020. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачета. Формы отчетности студентов о прохождении практики: аттестационного листа по практике руководителей практики от организации; характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; дневник практики и отчет о практике в соответствии с заданием на практику. Документы должны быть заверены подписью руководителя организации и печатью. Приложения: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Формой аттестации итогов практики является составление и защита отчета по практике в результате индивидуального собеседования студента с руководителем практики и выставление по результатам собеседования оценки. Возможны другие формы. Например, проведение конференций.

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

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ПК3.1 Выбирать способы и методы закладки продукции животноводства на хранение.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК3.2 Подготавливать объекты для хранения продукции животноводства к эксплуатации	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК3.3 Контролировать состояние продукции животноводства в период хранения.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.

ПК3.4 Проводить подготовку продукции животноводства к реализации и ее транспортировку.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК3.5 Реализовывать продукцию животноводства.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.

<b>Результаты освоения (формируемые общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов освоения</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю 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 рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю 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 рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю 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 рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).

### Оценочные средства итогов прохождения производственной практики

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

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «отлично»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Письменной благодарности организации, графические, аудио, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.
Оценка «хорошо»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных

	компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Письменной благодарности организации, графические, аудио, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.
Оценка «удовлетворительно»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Письменной благодарности организации, графические, аудио, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.
Оценка «неудовлетворительно»	Отсутствие хотя бы одного из документов: положительного аттестационного листа по практике; положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; несвоевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику..

## Приложение 1

### Вопросы для собеседования при защите отчета

1. Пороки питьевого молока и сливок, причины их возникновения, меры предупреждения.
2. Проведение хранения молока и молочного сырья в хозяйстве.
3. Перечислите способы транспортировки молока.
4. Санитарная обработка технологического оборудования, используемого при хранении мяса и мясных продуктов.
5. Санитарная обработка технологического оборудования, используемого при хранении молока и молочных продуктов.
6. Подбор способов нормализации для производства молочных продуктов.
7. Порядок приема заказа и формирование задания на подбор товара.
8. Размещение сельскохозяйственной продукции на складе по группам.,
9. Размещение сельскохозяйственной продукции на складе по видам.

10. Размещение сельскохозяйственной продукции на складе по условиям и срокам хранения.
11. Способы определения качества сельскохозяйственной продукции
12. Холодильное оборудование для хранения мясомолочной продукции
13. Виды тары и упаковочных материалов.
14. Оборудование для первичной обработки и хранения молока;
15. Оборудование для учета и взвешивания молока и молочных продуктов;
16. Оборудование для механической обработки молока и молочных продуктов
17. Оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов
18. Маркировка, упаковка и транспортирование тушек.
19. Условия, сроки хранения, реализация продуктов убоя.
20. Изменение мяса птицы при хранении;
21. Производство колбасных изделий и цельномышечных мясопродуктов;
22. Производство мясных полуфабрикатов;
23. Производство мясных консервов;
24. Способы определения качества сельскохозяйственной продукции
25. Выявление причин брака, допущенного при производстве мяса и мясных продуктов.

Приложение № 1

Оформление отчета по производственной практике (по профилю специальности)

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

### ОТЧЕТ

производственной практики (по профилю специальности)  
ПП XX.XX

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

---

(фамилия, имя, отчество)

место практики – \_\_\_\_\_

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

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

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

оценка \_\_\_\_\_ дата \_\_\_\_\_  
МП

Троицк  
20\_\_



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

**ДНЕВНИК**

производственной практики (по профилю специальности)  
ПП XX.XX

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

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

место практики – \_\_\_\_\_

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

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_  
подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_

МП

оценка \_\_\_\_\_ дата \_\_\_\_\_

Троицк  
20\_\_

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

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф.И.О., обучающегося полностью \_\_\_\_\_

обучающийся(ая) на \_\_\_\_\_ курсе по специальности СПО \_\_\_\_\_  
успешно прошел(ла) производственную практику (по профилю специальности) ПП ХХ.ХХ  
в объеме \_\_\_\_\_ часа с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_  
на предприятии \_\_\_\_\_

#### Отметка руководителя практикой от предприятия

Код компетенции	Наименование компетенции	Освоена/ не освоена
ПК Х.Х.	Согласно виду деятельности	
ПК Х.Х.		
ОК 1.		
...		
ОК 9.		

№ п/п	Дата проведения инструктажа по ТБ	Вид инструктажа	Подпись инструктируемого	Подпись инструктирующего	Ф.И.О., должность инструктирующего
	<i>первый день практики</i>	первичный инструктаж на рабочем месте			

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_  
подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_

М.П.

Руководитель производственной практики (по профилю специальности) от Университета \_\_\_\_\_

М.П.

**Характеристика**

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

\_\_\_\_\_, который проходил производственную практику (по профилю специальности) на предприятии \_\_\_\_\_

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:

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

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

Рекомендуемая оценка \_\_\_\_\_

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_  
подпись расшифровка подписи

М.П.

дата: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель производственной практики от Университета \_\_\_\_\_

подпись расшифровка подписи  
М.П.



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

СОГЛАСОВАНО  
 Руководитель практики от предприятия

УТВЕРЖДАЮ  
 Зам. директора по учебной работе (СПО)

\_\_\_\_\_  
 МП  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
 МП  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Ф.И.О.

Кафедра

\_\_\_\_\_  
 Специальность:

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

на производственную практику (по профилю специальности) ПП ХХ.ХХ  
 для

\_\_\_\_\_  
 (ФИО обучающегося полностью)  
 обучающегося(ейся) \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ учебная группа \_\_\_\_\_  
 Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
 Адрес предприятия: \_\_\_\_\_  
 Срок прохождения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Цель прохождения практики:

-

Задачи практики:

-

Вопросы, подлежащие изучению: согласно виду деятельности

Планируемые результаты практики:

\_\_\_\_\_  
 Рассмотрено на заседании ПЦМК СПО по специальности

\_\_\_\_\_  
 при кафедре \_\_\_\_\_  
 Председатель ПЦМК \_\_\_\_\_  
 (протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_г)

Задание принято к исполнению:

\_\_\_\_\_  
 подпись  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.

\_\_\_\_\_  
 расшифровка подписи