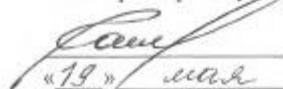


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович
Должность: Директор Института ветеринарной медицины
Дата подписания: 01.07.2021 09:27:53
Уникальный программный ключ:
260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb57f48258f297dafcc5809af

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» мая 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института
ветеринарной медицины



Кабатов С.В.
«01» июля 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.02.01 Учебная практика**
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 36.02.02 Зоотехния
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 36.02.02 Зоотехния, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «12» мая 2014 г. № 505, 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 01.12.2020г., приказ № 505 от 29.12.2020г.

Рабочая программа учебной предназначена для подготовки специалистов среднего звена по специальности 36.02.02 Зоотехния.

Разработчики:

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

Бухарова В.Г., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Внешняя рецензия

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

Рабочая программа учебной 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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Профессионального модуля ПМ 02. Производство и первичная переработка продукции животноводства наименование практики: УП.02.01

1.1 Область применения программы

Рабочая Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.02 Зоотехния в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство и первичная переработка продукции животноводства

1.2 Цели и задачи учебной практики:

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

1.3 Требования к результатам освоения учебной практики

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

иметь практический опыт работы:

по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции;

оценки качества продукции животноводства;

уметь:

выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства;

составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства;

выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции животноводства; осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов;

оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства;

знать:

виды, технологические процессы производства продукции животноводства;

методику расчета основных технологических параметров производства;

технологии первичной переработки продукции животноводства (по видам);

действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства;

основные методы оценки качества продукции животноводства.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

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

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ФГОС СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Производство и первичная переработка продукции животноводства.

Профессиональные компетенции

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 2.1	Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства
ПК 2.2	Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства
ПК 2.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства

Общие компетенции

Код ОК	Результаты освоения программы
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК. 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК. 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК. 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК. 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК. 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК. 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП. 02.01 Учебная практика

Код ПК, ОК	Виды работ, обеспечивающих практическую подготовку (в соответствии с ПК)	Объем часов практики, в т.ч. практической подготовки (час.)
ПК 2.1 ОК.1 – ОК.9	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте. Определение характеристики стада крупного рогатого скота по возрасту, половым и возрастным группам, качественным показателям.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Анализ распорядка дня на ферме коров и молодняка, изучение его положительных и отрицательных стороны, продолжительность операций (чистка животных, кратность и время кормления, доение и т.д.), проведение моциона, уборка помещения и подготовка выгульных площадок.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение и выполнение приемов обслуживания животных (чистка животных и др.)	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Участие в проведении санитарных дней, контрольных доек и других мероприятий, проводимых в хозяйстве. Освоить основные методы выявления коров в охоте и их осеменения	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Освоение и проведение приемов обслуживания животных (доение).	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Освоение и проведение приемов обслуживания животных (кормление).	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Освоение и проведение техники запуска коров.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Освоение процесса приема телят при отеле. Освоить технику выпойки телят молоком, скармливания других видов кормов (грубых, сочных, зеленых, концентрированных, пастбищных и др.)	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение техники взвешивания телят и методы контроля за их развитием.	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Заполнение первичного зоотехнического учета на ферме (оформление документов).	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6

	Проведение работ по первичному зоотехническому учету (мечение телят).		
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение работ по первичному зоотехническому учету (клички коровам).	6	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Анализ распорядка дня на ферме коров и молодняка, изучение его положительных и отрицательных стороны, продолжительность операций (чистка животных, кратность и время кормления, доение и т.д.), проведение моциона, уборка помещения и подготовка выгульных площадок.	6	
ПК 2.2 ОК.1 – ОК.9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Участие в работе лаборатории, и изучение техники безопасности с реактивами.	6	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оценивание качества продукции различных видов животных и птицы.	6	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение проверки оформления сертификатов качества на готовую продукцию.	6	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Определение категорий упитанности крупного рогатого скота.	6	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение категорий упитанности свиней.	6	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Организации и проведение разделки говяжьих туш, клеймения.	6	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Организация и проведение разделки свиных туш.	6	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Определение степени свежести мяса органолептическими методами.	6	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение определения сежести мяса микробиологическими методами.	6	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение определения свежести мяса химическими методами.	6	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение оценки качества яиц.	6	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение оенки качества меда и натуральности.	6	
	ПК 2.3 ОК.1 – ОК.9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение приборов для анализа молока	6

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технического регламента на молоко и молочные продукты	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Расчет показателей по молочной продуктивности	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оценка продуктивности животных различными методами	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение демонстрации скорости и правильности выбора оптимального варианта контроля качества молока и молочных продуктов	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Участие в демонстрации скорости и правильности выбора оптимального варианта контроля качества мяса и мясопродуктов	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение органолептической оценки мясных продуктов	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение органолептической оценки молочных продуктов	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Распознавание ассортимента молочных, мясных, рыбных продуктов	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Распознавание ассортимента молочных продуктов	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Распознавание ассортимента мясных продуктов	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Распознавание ассортимента рыбных продуктов	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение государственных стандартов, требований ГОСТ и технических регламентов на продукцию животноводства	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Определение упитанности убойных животных согласно ГОСТ	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Определение сорта сырья и продуктов животноводства согласно ГОСТ	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение оценки качества выполнения технологических операций по заготовке кормов	6
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6

	Проведение и планирование мероприятий по улучшению природных кормовых угодий	
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Освоение методов профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных	6
Всего часов		252
Промежуточная аттестация		зачет

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к условиям проведения учебной практики

Учебная практика проводится в учебной лаборатории технологии производства продукции животноводства

Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения учебной практики:

Технические средства обучения: экран переносной, проектор, ноутбук.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторная посуда, водяная баня, ступка с пестиком, спиртовка, демонстрационный стол, муляжи - виды с.-х. животных, стенд – технология производства пельменей, плакаты - технология убоя и первичной переработки КРС, технология убоя и первичной переработки свиней, технология убоя и первичной переработки птицы, химический состав мяса КРС, свиней, птицы, мясная продуктивность с.-х. животных, классификация мясных продуктов.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: муляжи - виды с.-х. животных, стенд – технология производства пельменей, плакаты - технология убоя и первичной переработки КРС, технология убоя и первичной переработки свиней, технология убоя и первичной переработки птицы, химический состав мяса КРС, свиней, птицы, мясная продуктивность с.-х. животных, классификация мясных продуктов.

4.2 Общие требования к организации проведения учебной практики

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

Время проведения практики: практика проводится на 3 курсе, в 6 семестре и на 4 курсе в 7 и 8 семестре.

Продолжительность практики – 252 часа (7 недель).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоенная МДК 02.01 Технологии производства продукции животноводства;
- 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 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 практики

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Асминкина Т. Н. Основные технологии первичной переработки животных [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020 - 174 с. - Перейти к просмотру издания: <http://www.iprbookshop.ru/89999.html>.

2. Асминкина Т. Н. Оценка и контроль качества продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебное пособие для СПО / Т. Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020 - 266 с. - Перейти к просмотру издания: <http://www.iprbookshop.ru/90001.html>.

3. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья [Электронный ресурс] / Мишанин Ю. Ф. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 720 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/139248>.

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. Тощев В. К. Основы зоотехнии: овцеводство и козоводство. Практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие Для СПО / Тощев В. К., Царегородцева Е. В. - Москва: Юрайт, 2020 - 192 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/467083>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/4DE0B67F-690C-47C7-A726-E8A97C1A634D>.

3. 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, 2020. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.

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

3. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2020. – Режим доступа: 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ПК 2.1 Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет.
ПК 2.2 Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет.
ПК 2.3 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля качества и количества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет.

Результаты освоения (формируемые общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по 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 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.02.01 Учебная практика

Специальность 36.02.02 Зоотехния
код, наименование

обучающегося отделения Биотехнологии и экономики группы _____

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики _____

лаборатория, кабинет, мастерская, полигон

Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
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.02.01 Учебная практика

Специальность 36.02.02 Зоотехния
код, наименование

обучающегося отделения Биотехнологии и экономики группы _____

(фамилия, имя, отчество)

место прохождения практики _____

лаборатория, кабинет, мастерская, полигон
Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
кафедра

срок прохождения практики с _____ по _____

Преподаватель (мастер ПО) _____
подпись _____ расшифровка подписи _____

Троицк
20____

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 Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Специальность: 36.02.02 Зоотехния

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на учебную практику
УП 02.01 Учебная практика

для

(*ФИО обучающегося полностью*)

обучающегося отделения Биотехнологии и экономики 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 «_____» _____ 20__ г)

СОГЛАСОВАНО

Задание принято к исполнению:

руководитель практикой от университета
«_____» _____ 20__ г.

подпись _____ *расшифровка подписи*
«_____» _____ 20__ г.

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося по программе среднего профессионального образования _____ курса специальности 36.02.02 Зоотехния

Ф.И.О. полностью

который проходил учебную практику УП.02.01 _____

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
УП.02.01 Учебная практика

Ф.И.О., обучающегося

обучающийся(аяся) на _____ курсе по специальности 36.02.02 Зоотехния
успешно прошел(ла) учебную практику УП.02.01 _____
в объеме _____ часа с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.
в _____

_____ лаборатория, кабинет, мастерская, полигон

Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

кафедра

Отметка руководителя учебной практикой от Университета

Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций	Освоена/ не освоена
ПК.2.1	Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства	
ПК.2.2	Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства	
ПК.2.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля качества и количества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства	
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	

Вывод и рекомендации: ВПД Производство и первичная переработка продукции животноводства освоен, учебная практика УП.02.01 Учебная практика зачтена.

Дата: «___» _____ 20__ г.

Руководитель учебной практикой от Университета

подпись

расшифровка подписи