

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Владимирович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 16.07.2021 08:03:57

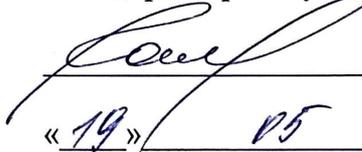
Уникальный программный ключ:

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f297dafcc5809af

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

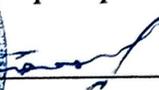
СОГЛАСОВАНО:

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.05.01. 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:

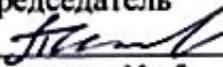
ООО «Антей», главный технолог, Голова Е.А.

#### 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.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	5
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	6
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	7
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	9

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким  
профессиям рабочих, должностям служащих  
наименование практики: УП.05.01 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):

**Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

**1.2. Цели и задачи учебной практики:**

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии. Обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

**1.3 Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- иметь практический опыт:
- приемки птицы;
- первичной переработки птицы;
- размещения мяса птицы в камерах холодильника;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования по первичной переработке птицы.

**уметь:**

- определять категории птицы;
- вести процессы первичной переработки сухопутной и водоплавающей птицы.

**знать:**

- требования действующих стандартов на перерабатываемую птицу;
- санитарные требования при разделке;
- режимы и последовательность первичной переработки птицы;
- температурные режимы холодильной обработки;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке птицы.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

В рамках освоения ПМ.05 -72 часа (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):

**Выполнение работ по профессии рабочего 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы**

### Профессиональные компетенции

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 1.1	Проводить приемку всех видов птицы.
ПК 1.2	Производить убой птицы.
ПК 1.3	Вести процесс первичной переработки птицы.

### 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. 05.01 Учебная практика

Код ПК	Виды работ (в соответствии с ПК)	Объем часов
ПК 1.1-ПК 1.3 ОК 1-ОК 9	Вводный инструктаж по технике безопасности на предприятиях по переработке птицы. Ознакомление с правилами санитарии. Правила личной гигиены работников птицепека.	6
ПК 1.1-ПК 1.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение приема сельскохозяйственной птицы предприятиями мясной промышленности на убой и переработку.	6
ПК 1.1-ПК 1.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Вести процесс первичной переработки сухопутной птицы. Обеспечивать работу технологического оборудования птицепека.	6
ПК 1.1-ПК 1.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение технологического процесса переработки водоплавающей птицы. Воскование.	6
ПК 1.1-ПК 1.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение технологической схемы разделки тушки птицы для получения мясных полуфабрикатов.	6
ПК 1.1-ПК 1.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение работ по разделки тушки птицы для получения мясных полуфабрикатов	6
ПК 1.1-ПК 1.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение технологического процесса отделения грудки и выделения филе у цыплят бройлеров. Выполнение технологического процесса выделения филе, окорочков ручным способом.	6
ПК 1.1-ПК 1.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Осуществление холодильной обработки мяса птицы.	6
ПК 1.1-ПК 1.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Осуществление входного контроля сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов из мяса птицы.	6
ПК 1.1-ПК 1.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение технологических расчетов при переработке птицы.	6
ПК 1.1-ПК 1.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение технологической схемы разделки тушек цыплят-бройлеров для получения фасованного мяса и натуральных полуфабрикатов.	6
ПК 1.1-ПК 1.3 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Распределение поступающего сырья в зависимости от качества на производство соответствующих групп полуфабрикатов.	6
<b>Всего часов</b>		<b>72</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>зачет</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Учебная практика проводится в лаборатории мясного и животного сырья и продукции (аудитория № 26).

**Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения учебной практики:**

1. Ноутбук ASUS+51.
2. Проектор Epson EMP-S.
3. Экран на штативе.
4. Доска.
5. Лабораторная посуда (колбы, пипетки, бюретки, пробирки, мерные стаканы, цилиндр).
6. Водяная баня.
7. Ступка с пестиком.
8. Спиртовка.
9. Демонстрационный стол (1 шт.).
10. Муляжи (все виды с/х животных).
11. Стенд – технология производства пельменей.
12. Плакат - технология убоя и первичной переработки КРС.
13. Плакат - технология убоя и первичной переработки свиней.
14. Плакат - технология убоя и первичной переработки птицы.
15. Плакат - химический состав мяса КРС, свиней, птицы.
16. Плакат - мясная продуктивность с/х животных.
17. Плакат - классификация мясных продуктов.

### **4.2. Общие требования к организации проведения учебной практики**

Учебная практика проводится путем чередования с теоретическими занятиями по неделям в рамках профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессии 12397 Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы 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 часа (2 недели).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоенная МДК 05.01 Технология производства полуфабрикатов из мяса птицы;
- 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 преподаваемого 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. 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. Мурусидзе Д. Н. Технологии производства продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебное пособие Для СПО / Мурусидзе Д. Н., Филонов Р. Ф., Легеза В. Н. - Москва: Юрайт, 2020 - 417 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/456403>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/68896186-0C85-44E9-B6ED-3F977D5315D2>.

###### Дополнительные источники:

1. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс]: Учебник Для СПО / Донченко Л. В., Надыкта В. Д. - Москва: Юрайт, 2020 - 161 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/452996>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/B4B36749-D647-4DAD-A0B0-FD06D8E3BE5A>.

2. Курочкин А. А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств. Практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Зимняков В. М., Поликанов А. В. - Москва: Юрайт, 2020 - 185 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/456590>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/FDE0F623-328C-4AE0-B820-B460BE31BF2D>.

3. Курочкин А. А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс]: Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. - Москва: Юрайт, 2018 - 331 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/427378>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/5B13D061-112E-49E3-BAE9-428BD75399CC>.

###### 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, 202. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.

5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2021. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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 1.1 Проводить приемку всех видов птицы.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Отчет по практике. <p style="text-align: right;">Зачёт.</p>
ПК 1.2 Производить убой птицы.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Отчет по практике. <p style="text-align: right;">Зачёт.</p>
ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки птицы.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Отчет по практике. <p style="text-align: right;">Зачёт.</p>

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 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	Анализ результатов наблюдений за

членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	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 практики. Отчет по практике соответствует требованиям программы практики.
Оценка «не зачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике. Выполнение работ по всем заданиям программы практики. Отчет по практике не соответствует требованиям программы 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 <b>темы в соответствии</b> с рабочей программой практики	Кол-во часов	Дата проведения
	<b>ВСЕГО</b>	<b>***</b>	

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

\_\_\_\_\_ кафедра

**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

