

	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (Минсельхоз России)	
	АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНАГРА»	
АК-РП- УП.01	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ И ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ	

**УТВЕРЖДЕНО:**

Приказ директора

Аграрного колледжа ФГБОУ

ВО «ДОНАГРА»

№ 631/25 от 30.08.2025 г.

Директор



Т.В. Алексеева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01  
ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ И ОРГАНИЗАЦИОННО-  
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ  
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

Код и наименование специальности	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Профиль получаемого профессионального образования	Естественно-научный
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022г. № 341(в редакции от 03.07.2024г.)
Реквизиты профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10. 2019 г. №694
Год начала подготовки	2025 (базовая подготовка)
Форма обучения	Очная
Срок получения СПО по ОП СПО - ППССЗ	3 года 10 месяцев
Реквизиты решения Педагогического совета Аграрного колледжа	Протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.
Реквизиты протокола заседания цикловой (предметной) комиссии специальностей 35.02.05 Агрономия, 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Протокол № 08/25 от 29.08.2025 г.
Разработчик	Ушакова В.А., преподаватель, специалист без квалификационной категории.

Макеевка 2025г.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологических процессов и организационно-техническое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Наименование практики: УП. 01.01 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 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Ведение технологических процессов и организационно-техническое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

## 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 освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь** практический опыт работы:

- наблюдение за работой автоматизированных линий на производстве.
- участие в настройке и регулировке оборудования.
- контроль параметров технологического процесса (температура, давление, время обработки).
- регулировка работы оборудования для обеспечения заданных параметров.
- участие в организации работы производственного участка.
- оформление технологических карт и инструкций.

**уметь:**

- управлять автоматизированными технологическими линиями при производстве продуктов питания из растительного сырья.
- контролировать качество сырья и готовой продукции на всех этапах производства.
- настраивать и регулировать параметры работы оборудования для оптимизации технологических процессов.
- выявлять и устранять неисправности в работе оборудования.
- соблюдать технологические регламенты и инструкции по эксплуатации оборудования.
- организовывать рациональное размещение сырья и материалов на производственных участках.

- рассчитывать и оптимизировать производственные мощности для выполнения плановых заданий.

- анализировать данные о работе оборудования и выявлять возможности для повышения эффективности производства.

- обеспечивать соблюдение правил техники безопасности и охраны труда на производстве.

- вести документацию по контролю качества продукции и техническому обслуживанию оборудования.

**знать:**

- технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях.

- устройство и принципы работы оборудования, используемого на производстве.

- требования к качеству сырья и готовой продукции, стандарты и нормативы.

- методы контроля качества продукции на всех этапах производства.

- правила настройки и регулировки параметров работы оборудования.

- основы организации производственных процессов и рационального использования ресурсов.

- методы анализа данных о работе оборудования и выявления возможностей для оптимизации.

- правила техники безопасности и охраны труда при работе с автоматизированными технологическими линиями.

- порядок ведения документации по контролю качества и техническому обслуживанию оборудования.

- нормативно-правовая база, регулирующая производство продуктов питания.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

В рамках освоения ПМ. 01 – 144 час. (4 недели).

## 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 виду профессиональной деятельности (ВПД): Ведение технологических процессов и организационно-техническое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

### Профессиональные компетенции

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей.

### Общие компетенции

Код ОК	Результаты освоения программы
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП. 01.01 Учебная практика

Код ПК, ОК	Виды работ обеспечивающих практическую подготовку (в соответствии с ПК)	Объём часов практики, в т.ч. практической подготовки
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте. Инструктаж обучающихся по прохождению учебной практики.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение и Анализ зерна. Основные и ограничительные требования. Оценка качества пшеницы и ржи для мукомольного и хлебопекарного производства.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение процесса сушки зерна и семян с использованием зерносушилок. Размещение зерновых запасов в хранилищах и их регулярный мониторинг. Ведение учета хранящихся зерновых фондов.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Методы диагностики заражения хлебных запасов. Способы профилактики и борьбы с вредителями. Современные технологии и оборудование для контроля вредителей.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Характеристика продукции комбикормовой промышленности. Сырье для выработки комбикормов. Рецепты комбикормов.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение основных типов транспортного оборудования для зерна (автомобильные и тракторные прицепы, бункеры, элеваторы, конвейеры и т. д.). Ознакомление с принципами работы и техническими характеристиками оборудования. Изучение правил эксплуатации и технического обслуживания оборудования.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение устройства и принципа работы молотковой дробилки Изучение устройства и принципа работы вальцового станка А1-БЗН.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с различными типами зерносушилок, их устройством, принципом работы и особенностями эксплуатации.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оборудование для предварительной очистки зерновых масс. Оборудование для первичной очистки зерна. Оборудование для вторичной очистки зерна.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Анализ структуры производственного процесса. Расчёт длительности производственного цикла.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Технологический процесс производства хлеба: от подготовки сырья до выпечки.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий: характеристика, принцип работы, техническое обслуживание. Оформление материалов практики УП.01.01 Учебная практика.	6

ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Контроль качества сырья и готовой продукции на хлебопекарном предприятии.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Технология производства различных видов хлеба (ржаного, пшеничного, цельнозернового).	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Автоматизированные технологические линии для производства кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и технологических параметров процесса.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Санитарно-гигиенический режим работы предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Классификация масличного сырья для производства растительных масел. Изучение процессов приёма и хранения масличного сырья.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Основные технологии производства жирозаменителей.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Сепараторы, измельчители, рушально-веечные машины - принцип действия, правила безопасного обслуживания.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Смесители, эмульгаторы, гомогенизаторы, гидрогенизированные колонны - принцип действия, правила безопасного обслуживания.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оборудование для окончательного обезжиривания, рафинации, дезодорации.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оборудование для хранения, транспортировки готовой продукции.	6
ПК 1.1.-ПК 1.2, ПК 2.1.-ПК 2.2 ОК 1. – ОК 9.	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оформление материалов практики УП.01.01 Учебная практика	6
	ВСЕГО (часов)	144
	Промежуточная аттестация	ДЗ

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики необходим кабинет с оборудованием:

Коллекция семян сельхозкультур – 28 шт.

Комплект рабочего места преподавателя (стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт.) и ПК в количестве 1 шт. (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с выходом в сеть Интернет.

Комплект таблиц – 1 шт.

Лупа 5 с подсветкой – 5 шт.

Лупа лабораторная зерновая – 13 шт.

Мельница лабораторная – 1 шт.

Микроскоп бинокулярный – 1 шт.

Микроскоп биологический монокулярный – 2 шт.

Микроскоп медицинский бинокулярный – 1 шт.

Микроскоп стереоскопический – 3 шт.

Микроскоп цифровой – 5 шт.

Набор лабораторных сит – 2 шт.

Ножницы канцелярские – 9 шт.

Парта 2-хместная – 6 шт.

Парта 3-х местная – 1 шт.

Парта 3-х местная – 7 шт.

Пинцеты – 5 шт.

Пурка ПХ-1МЦ с поверкой, без весов 1 шт.

Растильня для определения влажности семян – 2 шт.

Рефрактометр – 2 шт.

РН-метр – 1 шт.

Ручная сеялка – 2 шт.

Электрифицированный стенд «Вредители и способы борьбы с ними» – 1 шт.

Электрифицированный стенд «Классификация мукомольного производства» – 1 шт.

Программное обеспечение:

7-zip (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);

Adobe Reader (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);

Astra Linux (Лицензия № 244300815-25-alse-1.8-client-base\_orel-x86\_64-0-9100);

Foxit Reader (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);

Google Chrome (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);

Kaspersky Endpoint Security (Лицензия 2B1E-250516-125153-1-244-6514)  
Mozilla FireFox (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);

Opera (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License)

WinRAR (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);

МойОфис (Лицензионный сертификат ПР0000-52132);

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

Учебная практика проводится непрерывно 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 3 курсе: 5 семестр продолжительность - 72 часа (2 недели), 6 семестр - продолжительность 72 часа (2 недели).

Продолжительность практики - 144 часа (4 недели)

Условием допуска обучающихся к практике является:

- освоенный МДК.01.01. Технология хранения, транспортировки и реализации продукции растениеводства;

- освоенный МДК 01.02 Технология и организация хранения и переработки зерна и семян;

- освоенный МДК 01.03 Технология и организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских;

- освоенный МДК 01.04 Технология и организация производства растительных масел, жиров и жирозаменителей;

- 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 имеющие 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 три года.

#### 4.4. Информационное обеспечение обучения

*Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

*Основные источники:*

1. Грунин Н. А. Технология механизированных работ в растениеводстве [Электронный ресурс] / Грунин Н. А. - Рязань: РГАТУ, 2019 - 51 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/137458>.

2. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018 — 131 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная <https://e.lanbook.com/book/13020>

3. Рачков, М. Ю. Автоматизация производства : учебник для среднего профессионального образования / М. Ю. Рачков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020 — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12973-1. — Текст: электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448680>

*Дополнительные источники:*

1. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т. В. Рензьева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021 — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).

2. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020 — 586 с. —(Профессиональное образование).

*Интернет ресурсы:*

1.– URL: <https://urait.ru/bcode/>

2. <https://urait.ru/>

3. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631>

## 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 дифференцированного зачёта.

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке Проверка и оценка дневника отчёта Отчёт по практике Дифференцированный зачёт</p>
<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке Проверка и оценка дневника отчёта Отчёт по практике Дифференцированный зачёт</p>
<p>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке Проверка и оценка дневника отчёта Отчёт по практике Дифференцированный зачёт</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян. ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства растительных масел, жиров и жирозаменителей. ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке Проверка и оценка дневника отчёта Отчёт по практике Дифференцированный зачёт</p>

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 программы учебной практики по специальности
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК 6. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по 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 программы учебной практики по специальности
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики по специальности
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы учебной практики 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.

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Оценка «зачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике Выполнение работ по всем заданиям программы практики Отчёт по практике соответствует требованиям практики
Оценка «незачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике Выполнение работ по всем заданиям программы практики Отчёт по практике соответствует требованиям практики