

	МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ (Минсельхоз России) АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНАГРА»	
АК-РП- ПП.02	РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ директора

Аграрного колледжа ФГБОУ

ВО «ДОНАГРА»

№ 631/25 от 30.08.2025 г.

Директор



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02
ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

Код и наименование специальности	35.02.05 Агрономия
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 29.08.2025г.
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 29.08.2025г.
Разработчик	Куцева Н.А., преподаватель, специалист без квалификационной категории.

Макеевка 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	Ошибка! Закладка не определена.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Наименование практики: ПП. 02.01 Производственная практика

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной 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): ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2. Цели и задачи практики - требования к результатам освоения практики:

В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

И1 - обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства.

уметь:

У1 – организовывать входной контроль качества сырья и материалов;

У2 - организовывать контроль производства и продукции в типовых технологических процессах;

У3 - проводить лабораторные исследования показателей качества и безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов;

У4 - разрабатывать схемы технологического контроля;

У5 - использовать нормативные документы в области лабораторного, технологического и производственного контроля;

У6 - определять критические факторы, влияющие на качество готового продукта;

У7 - разрабатывать предупреждающие методы контроля.

знать:

З1 – основные принципы контроля качества сырья, вспомогательных материалов, параметров технологических процессов;

З2 – основные принципы ХАССП;

З3 – организацию технологического контроля на предприятиях пищевой промышленности;

З4 – организацию входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов;

З5 – организацию производственного контроля полуфабрикатов;

З6 – методы лабораторного контроля показателей качества и безопасности сырья, продуктов и полуфабрикатов;

37 – параметры технологических процессов и мероприятия контроля качества готовой продукции.

Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 02 – 288 час. (8 недель).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ФГОС СПО по виду профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Профессиональные компетенции

Код ПК	Результаты освоения программы
ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

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.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Код ПК, ОК	Виды работ обеспечивающих практическую подготовку (в соответствии с ПК)	Объём часов практики, в т.ч. практической подготовки
ПК 3.1.-ПК 3.2 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. Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	24
ПК 3.1.-ПК 3.2 ОК 1. – ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред.	18
ПК 3.1.-ПК 3.2 ОК 1. – ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Осуществление технического обслуживания оборудования для лабораторного исследования полуфабрикатов и продуктов питания.	12
ПК 3.1.-ПК 3.2 ОК 1. – ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ.	18
ПК 3.1.-ПК 3.2 ОК 1. – ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты.	24
ПК 3.1.-ПК 3.2 ОК 1. – ОК 9	Инструктаж по технике безопасности. Осуществление отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	24
ПК 3.1.-ПК 3.2 ОК 1. – ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Применение микробиологических методов в анализе пищевых продуктов.	12
ПК 3.1.-ПК 3.2 ОК 1. – ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Применение химико-бактериологических методов в анализе образцов	12
ПК 3.1.-ПК 3.2 ОК 1. – ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Применение комплексных физико-химических методов анализа в различных областях пищевой промышленности.	24

ПК 3.1.-ПК 3.2 ОК 1. – ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Применение современных спектральных и полярографических методов в химическом анализе	24
ПК 3.1.-ПК 3.2 ОК 1. – ОК 9	Инструктаж по технике безопасности. Пробирный анализ: методы и применение в определении качества пищевой продукции.	24
ПК 3.1.-ПК 3.2 ОК 1. – ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Органолептические методы оценки качества пищевых продуктов.	24
ПК 3.1.-ПК 3.2 ОК 1. – ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Система документирования и отчётности в лабораторных исследованиях.	24
ПК 3.1.-ПК 3.2 ОК 1. – ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Анализ и оптимизация системы управления качеством и безопасностью продукции на производственном предприятии	24

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики предполагает наличие учебная аудитория № 110 «Лаборатория органической химии», семеноводства с основами селекции (ауд. 303):

Оборудование:

1. Стол лабораторный ученический – 4 шт.
2. Стул ученический – 18 шт.
3. Стол островной – 6 шт.
4. Доска ученическая 3-секционная – 1 шт.
5. Шкаф двухстворчатый – 4 шт.
6. Шкаф вытяжной – 1 шт.
7. Холодильник двухкамерный – 1 шт.
8. Раковина – 1 шт.
9. Стол компьютерный – 2 шт.
10. Компьютер в сборе – 2 шт.
11. Прибор рН – 1 шт.
12. Баня водяная 2-х гнездная – 1 шт.
13. Баня 1-гнездная – 1 шт.
14. Баня песочная БП-1 – 1 шт.
15. Электроплитка – 4 шт.
16. Штатив лабораторный – 7 шт.
17. Штатив демонстрационный химический – 1 шт.
18. Штатив для пробирок 10-гнездный – 17 шт.
19. Доска для сушки химической посуды – 1 шт.
20. Весы лабораторные электронные – 8 шт.
21. Приборы для демонстрации химреакций – 8 шт.
22. Весы аналитические – 1 шт.
23. Набор АОМ-1 – 1 шт.
24. Спиртовка лабораторная – 15 шт.
25. Спиртовка демонстрационная – 1 шт.
26. Дозирующее устройство – 1 шт.
27. Набор материалов по химии – 1 шт.
28. Комплекты таблиц – 4 шт.
29. Стенды 4-карманные – 3 шт.
30. Периодическая система Д.И. Менделеева – 1 шт.
31. Слайд-проектор – 1 шт.
32. Слайд-комплект по химии – 1 шт.
33. Химическая посуда.
34. Комплект рабочего места преподавателя и ПК в количестве 1 комплект (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) с выходом в сеть Интернет.

35. Аквадистиллятор – 1 шт.
36. Микроскоп демонстрационный МИКРОМЕД Р-1 (Led)-1 шт.
37. Микроскоп биологический монокулярный Armed XSP-104- 3 шт.
38. Микроскоп демонстрационный МИКРОМЕД Р-1 (Led) – 1 шт.
39. Центрифуга лабораторная – 1 шт.
40. Мельница ЛМТ-2- 1 шт.
41. Мини- экспресс-лаборатория «Анализ удобрений» – 2 шт.
42. Весы технические для лабораторий – 1 шт.
- 43.Тумба – 1 шт.
44. Аппарат Киппа – 1 шт.
45. Набор сит для грунта с калибровкой –3 шт.
46. Прибор для демонстрации зависимости скорости химических реакций от условий – 1 шт.
47. Прибор для окисления спирта над медным катализатором – 1 шт.
48. Прибор для определения состава воздуха – 1 шт.
49. Прибор для опытов по химии с электрическим током ПХЭ – 1 шт.
50. Прибор для получения газов демонстрационный – 1 шт.
51. Прибор для получения растворимых веществ в твердом виде – 1 шт.
52. Прибор для получения галоидоалканов лабораторный – 1 шт.
53. Прибор для сравнения углекислого газа во вдыхаемом и выдыхаемом воздухе – 1 шт.
54. Телевизор LED /Smart TV – 1 шт.
55. Программное обеспечение:
 - Astra Linux (Лицензия № 244300815-25-alse-1.8-client-base_orel-x86_64-0-9100);
 - МойОфис (Лицензионный сертификат ПР0000-52132);
 - Adobe Reader (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);
 - Kaspersky Endpoint Security (Лицензия 2B1E-250516-125153-1-244-6514)
 - Foxit Reader (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);
 - Google Chrome (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);
 - Moodle (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);
 - Mozilla FireFox (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);
 - WinRAR (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);
 - 7-zip (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);
 - Opera (Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License)

3.2 Общие требования к организации проведения учебной практики

Производственная 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 4 курсе: 7 семестр продолжительность - 144 часа (4 недели), 8 семестр - продолжительность 144 часа (4 недели).

Продолжительность практики - 288 часа (8 недель)

Условием допуска обучающихся к практике является:

- освоенный МДК 02.01 Производственно – технологический контроль;
- освоенный МДК 02.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
- инструктаж обучающихся по прохождению производственной 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»).

1.1. Кадровое обеспечение проведения производственной практики

Производственная 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.

1.2. Информационное обеспечение обучения

*Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:*

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с.
2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с
3. Ашряпова, А.Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +eПриложение: Тесты : учебное пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с.

4. Отосина, В.Н., Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров : учебно-практическое пособие / В.Н. Отосина. — Москва : КноРус, 2023. — 209 с.
5. Ашряпова, А.Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебно-практическое пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2023. — 225 с.
6. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643>
7. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6432-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147355>
8. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль : учебник для спо / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5- 8114-6956-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/16581> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. Позняковский. В.М. Экспертиза пищевых товаров / В.М. Позняковский .- Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2016.- 556с.
2. Гончарова. В.Н. Товароведение пищевых продуктов : учебник/ В.Н. Гончарова, Е.Я. Голощапова. - Москва : Экономика, 2017. - 271с.
3. Соболев Э.М.Технология натуральных и специальных вин.-Майкоп : Адыгея, 2004.-
4. Кишковский З.Н., Мержаниан А.А. Технология вина. -М.: «Легкая и пищевая промышленность», 1984.- 503 с.
5. Практическое руководство по использованию систем капиллярного электрофореза «Капель» - С-Пб.: ООО «Веда», 2009- 212 с.
6. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Вино и виноматериалы / В.В. Ашапкин и др. -ДеЛи принт, 2005.-116 с.
7. Полыганина Г.В. Аналитический контроль производства водок и ликеро-водочных изделий.- ДеЛи принт, 2010. - 464 с.
8. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс] : Учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 336 с. - ISBN 978-5-394-01715-5.
9. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш.: Уч. / Под ред. В.М.Поздняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2014 - 336 с.: 60х90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (п) ISBN 978-5-16-006184-9, 500 экз.

Интернет ресурсы:

1. Университетская библиотека онлайн. Электронно-библиотечная система – <http://www.biblioclub.ru/>
2. Издательство Лань. Электронно-библиотечная система – <https://e.lanbook.com/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных и общих компетенций, сформированности практических навыков при прохождении производственной практики осуществляется в форме дифференцированного зачёта.

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке Проверка и оценка дневника отчёта Отчёт по практике Дифференцированный зачёт
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке Проверка и оценка дневника отчёта Отчёт по практике Дифференцированный зачёт

Результаты освоения (формируемые общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения 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,	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	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.

Шкала	Критерии оценивания
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