

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

Царскосельский аграрно-технологический колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа



Т.М. Челей

«27» июня 2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И  
БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ  
ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ  
ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

Специальность

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация  
техник-технолог

Форма обучения  
Очная

Санкт-Петербург  
2025

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт рабочей программы производственной практики профессионального модуля	4
2. Структура и содержание практики	6
3. Условия реализации производственной практики	7
4. Контроль и оценка результатов производственной практики	9

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **1.1 Область применения рабочей программы производственной практики профессионального модуля**

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции питания из растительного сырья является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

## **1.2 Цели и задачи производственной практики профессионального модуля – требования к результатам освоения производственной практики**

Производственная практика направлена на формирование, закрепление, развитие у обучающихся практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

### **иметь практический опыт:**

- подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реагентов и питательных сред;
- технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реагентов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ;
- проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реагентов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты;
- отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации.

### **уметь:**

- пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой и осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды;
- готовить реагенты и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава и отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;
- настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды;

- соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием;
- подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования,
- составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы и вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов;
- осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации;
- готовить индикаторные среды и проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами;
- подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование и представлять данные проведенных лабораторных исследований;
- анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации;
- подготавливать посевной материал для лабораторных исследований и культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, а также утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований;
- проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ;
- производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов;
- применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты;
- вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Результатом прохождения производственной практики ПП.03.01 является освоение обучающимися профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование компетенции</b>
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
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 1.3 Количество часов, отводимое на производственную практику

Вид практики	Количество часов	Форма проведения
	4 курс, 7 семестр	
ПП.03.01 Производственная практика	<b>144</b>	концентрированная
	4 курс, 8 семестр	
ПП.03.01 Производственная практика	<b>36</b>	концентрированная
<b>Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет</b>		

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

### 2.1 Тематический план производственной практике ПП. 03.01

Практика проводится в форме практической подготовки, контактной и самостоятельной работы

Тематика и вид работ	Количество часов
<b>4 курс, 7 семестр</b>	<b>144</b>
Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	24
Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реагентов и питательных сред.	24
Осуществление технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	24
Осуществление безопасного хранения, применения и транспортировки реагентов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ.	24
Проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям,	24

связанным с приходом, движением и расходом реагентов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты.	
Осуществление отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	24
<b>4 курс, 8 семестр</b>	<b>36</b>
Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации.	6 6 6 6 6 6
<b>Вид промежуточной аттестации –дифференцированный зачет</b>	-

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Производственная практика реализуется на базе:

ПП 03.01 Производственная практика	На хлебопекарных предприятиях в соответствии с договорами о практической подготовке
------------------------------------	---

### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы производственной практики**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **Основные источники:**

1. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519901> (дата обращения: 16.05.2023).

2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517391> (дата обращения: 16.05.2023).

#### **Дополнительные источники:**

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. —

252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044> (дата обращения: 12.07.2023)..

2. Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для спо — Санкт-Петербург : Лань, 2020 <https://reader.lanbook.com/book/147355#1>.

### **Интернет-ресурсы**

1. Агрономический портал Растениеводство, земледелие. Форма доступа: <http://agronomy.ru>.
2. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru> Агропоиск.
3. Информационный портал Эффективное сельское хозяйство. Форма доступа: <http://www.nbchr.ru/virt5/page13.htm>
4. Библиотека сельскохозяйственной литературы. Форма доступа: <http://www.pravya.ru/praktikum-po-zemledeliyu/index.php>
5. Электронная энциклопедия сельского хозяйства. Форма доступа: [http://encdic.com/enc\\_selhoz/Mehanizacija-selskogo-hozjastva-1970.html](http://encdic.com/enc_selhoz/Mehanizacija-selskogo-hozjastva-1970.html).
6. <https://agroru.com> – агропортал. Сельское хозяйство в России.

### **3.3 Общие требования к организации производственной практики**

Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе выполнения обучающимся всех видов производственной практики, предусмотренных ее содержанием. Объектами текущего контроля является выполнение текущих заданий, проверка дневника.

Контроль знаний, умений, навыков и сформированности профессиональных компетенций у обучающихся по производственной практике включает в себя: текущий контроль; промежуточную аттестацию –Дифференцированный зачет 8 семестр.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в ходе выполнения обучающимся работ производственной практики, предусмотренных ее содержанием. Объектами текущего контроля является выполнение текущих заданий, проверка дневника и отчета.

### **3.4 Кадровое обеспечение производственной практики**

Реализация производственной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации профессионального модуля, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

По завершению производственной практики, обучающийся представляет руководителю практики от университета:

- отчет по производственной практики, содержащий тематику индивидуального задания и подписанный руководителем практики от организации, заверенный печатью организации;
- заполненный дневник практики, подписанный руководителями практики от организации, заверенный печатью организации;
- характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики, заполненный и подписанный руководителем практики от организации, заверенный печатью организации;

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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	-правильное использование лабораторного оборудования, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания; -умение осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; -умение готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачами исследования состава сырья,	<b>Текущий контроль</b> - наблюдение за выполнением работ; - оценка выполнения работ.  <b>Вид промежуточной аттестации -</b> <b>Дифференцированный зачет 8 семестр.</b>

	<p>полуфабрикатов и продуктов питания;</p> <p>- владение навыками отбора средств для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами исследований и отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора;</p> <p>-правильная настойка лабораторного оборудование и производить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования и поддержание его в исправном состоянии для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;</p> <p>-правильный расчет количества реагентов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований;</p> <p>-соблюдение требования охраны труда при работе с химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными веществами, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием;</p> <p>-умение проверять сроки действия применяемых стандарт-титров, химических реагентов и растворов и сроки действия аттестатов или сертификатов применяемых контрольно-измерительных приборов и</p> <p>подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов</p>	
--	--	--

	<p>питания;</p> <p>-ориентация в программном специальном обеспечении при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации и профессиональными компьютерами, и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования;</p> <p>-составление необходимой документации по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде;</p> <p>понимание параметров оценки соответствия состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям.</p>	
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<p>- осуществление отбора, приема, маркировки, учета проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>- приготовление индикаторных среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и осуществление проведения лабораторных исследований,</p> <p>- поиски и подбор необходимого лабораторного оборудования для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства</p>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдение за выполнением работ;</li> <li>- оценка выполнения работ.</li> </ul> <p>Вид промежуточной аттестации - Дифференцированный зачет 8 семестр.</p>

	<p>продуктов питания из растительного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение методиками точного расчета данных проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и владение навыками методики обработки данных результатов лабораторных исследований;</li> <li>- уверенное пользование профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- безопасное владение специализированным оборудованием при проведении лабораторного исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- умение анализировать рабочие растворы и их концентрации на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- подготовка посевного материала для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и его культивирование;</li> <li>- применение безопасных технологий утилизации микробиологические отходов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> </ul>	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение общепринятых методик осуществления микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- применение специального программное обеспечение для ведения спектральных и полярографических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, обрабатывать результаты данных исследований и применять в профессиональной деятельности;</li> <li>- осуществление регистрации и расчетов анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и проведение оценки и контроля выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- осуществление сравнительных анализов качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава; владение навыками ведения лабораторного журнала и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде.</li> </ul>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
OK 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте и анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определение этапов решения задач и выявление и эффективного поиска информацию, необходимой для решения задач и/или проблем;</li> <li>- составление плана действия и определения необходимых ресурсов;</li> <li>- владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах и реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивание результатов и последствий своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> <li>- отслеживание актуальных профессиональных и социальных контекстов, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- определение основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- выявление алгоритма выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> </ul> <p>применение методов работы в профессиональной и смежных сферах и структуре плана для решения задач, а также порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p>	Интерпретация результатов на блодений за деятельность обучающегося в процессе освоения программы практики
OK 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение задач для поиска информации и необходимых источников информации;</li> </ul>	Интерпретация результатов на блодений за деятельность

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование процесса поиска; структурирование получаемой информации и выделение наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивание практической значимости результатов поиска и оформление результатов поиска, применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использование современного программного обеспечения и использование различные цифровых средств для решения профессиональных задач, а также номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- применение приемов структурирования информации и формата оформления результатов поиска информации, современных средства и устройства информатизации, а также порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, том числе с использованием цифровых средств.</li> </ul>	обучающегося в процессе освоения программы практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности и применение современной научной профессиональной терминологии;</li> <li>- определение и выстраивание траектории профессионального развития и самообразования и выявление достоинства и недостатков коммерческой идеи;</li> <li>- презентация идеи открытия</li> </ul>	Интерпретация результатов на бледений за деятельность обучающегося в процессе освоения программы практики

	<p>собственного дела в профессиональной деятельности, оформление бизнес-план и расчёт размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности и презентовать бизнес-идею и определение источников финансирования;</li> <li>- ориентирование в содержании актуальной нормативно правовой документации и современной научной и профессиональной терминологии;</li> <li>- определение возможных траекторий профессионального развития и самообразования;</li> <li>- применение основ предпринимательской деятельности, основ финансовой грамотности и правил разработки бизнес-планов, порядка выстраивания презентации;</li> <li>- ориентирование в кредитных банковских продуктах.</li> </ul>	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация работы коллектива и команды и взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- ориентирование в психологических основах деятельности коллектива, психологических особенностях личности; применение основ проектной деятельности.</li> </ul>	Интерпретация результатов на блюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения основной образовательной программы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотное изложение своих мыслей и оформление документов по профессиональной тематике на государственном языке,</li> </ul>	Интерпретация результатов на блюдений за деятельностью обучающегося в

культурного контекста.	проявление толерантности в рабочем коллективе, а также понимание особенностей социального и культурного контекста и правил оформления документов и построения устных сообщений.	процессе освоения программы практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- описывание и понимание значимости своей специальности; - применение стандартов антикоррупционного поведения; - понимание сущности гражданско-патриотической позиции, российских духовно-нравственных ценностей значимости профессиональной деятельности по специальности; - понимание стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	Интерпретация результатов на блюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- соблюдение нормы экологической безопасности и определение направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществление работы с соблюдением принципов бережливого производства; - организация профессиональной деятельности с учетом знаний об изменении климатических условий региона и правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - применение основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности и выбор путей обеспечения ресурсосбережения.	Интерпретация результатов на блюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы практики
ОК 08. Использовать средства	- использование	Интерпретация

	<p>физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользование средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;</li> <li>- понимание роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- применение основ здорового образа жизни в условиях профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.</li> </ul>
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимание тексты на базовые профессиональные темы и участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- построение простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности и кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- написание простых связных сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; понимание основных общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) и лексического минимума, относящийся к</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов на блюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы практики</p>

	описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, а также особенности произношения и правила чтения текстов профессиональной направленности.	
--	---	--

**Критерии оценки производственной практики:**

- «отлично» - выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания, умения и практические навыки по программе производственной практики, умение уверенно применять их в профессиональной деятельности при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений, при наличии положительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики, при наличии полноты и своевременности представления дневника практики и отчета по практике;
- «хорошо» - выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, при наличии положительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики, при наличии полноты и своевременности представления дневника практики и отчета по практике;
- «удовлетворительно» - выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но этом обучающийся владеет основными разделами программы производственной практики, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации, при наличии удовлетворительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики; при небрежном оформлении отчета и дневника, при несвоевременности представления дневника практики и/или отчета по практике;
- «неудовлетворительно» - выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания программы производственной практики, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач; при отрицательном отзыве от руководителя организации по месту прохождения практики; при несвоевременности представления дневника практики и/или отчета по практике.