

Царскосельский аграрно-технологический колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа



Т.М. Челей

«27» июня 2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА  
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

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	6
4. Контроль и оценка результатов производственной практики	8

# **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.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях 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:**

- проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов технологического оборудования;
- замены быстроизнашивающихся материалов и деталей технологического оборудования;
- устранения неисправностей в работе технологического оборудования;
- ведения документации по обслуживанию технологического оборудования;
- приема-сдачи сырья и расходных материалов;
- мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов;
- регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий;
- регулирования норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства.

### **уметь:**

- визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов;
- применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке;
- документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;
- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций;
- эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;
- осуществлять производство различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производство макаронных изделий;
- упаковывать и маркировать готовую продукцию;

- настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

Результатом прохождения производственной практики ПП.01.01 является освоение обучающимися профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Код	Наименование компетенции
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 производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
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
3 курс, 5 семестр		
ПП.01.01 Производственная практика	<b>180</b>	<i>концентрированная</i>
3 курс, 6 семестр		
ПП.01.01 Производственная практика	<b>108</b>	<i>концентрированная</i>
<b>Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет</b>		

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

### 2.1 Тематический план производственной практике ПП. 01.01

Практика проводится в форме практической подготовки, контактной и самостоятельной работы

Тематика и вид работ	Количество часов
<b>3 курс, 5 семестр</b>	<b>180</b>
Проверка исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов технологического оборудования для приготовления теста.	30
Осуществление замены быстроизнашивающихся материалов и деталей технологического оборудования для приготовления теста.	30
Устранение неисправностей в работе технологического оборудования.	30
Ведения документации по обслуживанию технологического оборудования.	30
Выполнение работ приема-сдачи сырья и расходных материалов его подготовки и дозирования.	30
Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	30
<b>3 курс, 6 семестр</b>	<b>108</b>
Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	30
Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	30
Осуществление процессов регулирования норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства.	30
Работа в производственно-технологической лаборатории.	18
<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.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. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 432 с. — ISBN 978-5-507-47264-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351776>.
2. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 156 с. — ISBN 978-5-507-51826-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/430097>
3. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328556>
4. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/291203>
5. 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)..

**Дополнительные источники:**

1. Антонова, И. В. Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / И. В. Антонова, Н. А. Кочурова, Н. В. Пушина. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 156 с. — ISBN 978-5-507-49808-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/428000>
2. Борисова, С. В. Проектирование хлебопекарных предприятий : учебное пособие / С. В. Борисова. — Казань : КНИТУ, 2013. — 148 с. — ISBN 978-5-7882-1463-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/73385> (дата обращения: 12.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. 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>.

### **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 в 6 семестре.

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 практике, 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, заполненная и подписанная руководителем практики от организации, заверенная печатью организации.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей и устранения неисправностей в работе;</li> <li>- правильность ведения документации по обслуживанию технологического оборудования;</li> <li>- точность визуального оценивания исправности, использование инструментов для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применение инструментов по наладке, настройке, ремонту и регулировке;</li> <li>- правильность документального оформления результатов проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;</li> <li>- правильность оценка назначения, принципов действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта; точность ведения документооборота по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования.</li> </ul>	<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 5 семестр.</p>
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов;</li> <li>- регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий;</li> <li>- рациональность норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировка готовой продукции;</li> <li>- проведение технических наблюдений за ходом</li> </ul>	<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 5 семестр.</p>



	<p>технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность расчёта необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций;</li> <li>- правильность эксплуатации оборудования для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста;</li> <li>- правильность отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;</li> <li>- точность и правильность производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции;</li> <li>- точность настройки автоматизированной программы технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</li> <li>- знание нормативов расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции;</li> <li>- правильность порядка приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала;</li> <li>- знание назначения, принципов действия, устройства и правил</li> </ul>	
--	---	--

	<p>эксплуатации технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность применения методов определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</li> <li>- знание структуры и физических свойств различных видов теста; рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов и производственного цикла приготовления жидких дрожжей и правильность применения методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</li> <li>- знание точности методов определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;</li> <li>- знание способов разделки различных видов теста и причин дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления;</li> <li>- знание методов определения готовности полуфабрикатов к выпечке и режимов выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий и условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;</li> <li>- знание ассортимента и особенностей выпечки изделий из замороженного теста и методы расчета упека, усушки хлебных изделий и расчета выхода готовой продукции и определения готовности изделий при выпечке;</li> <li>- знание классификации и</li> </ul>	
--	--	--

	<p>ассортимента макаронных изделий и требований нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии;</p> <p>- знание причин брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению и нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий и правила упаковки и маркировки готовой продукции;</p> <p>точность ведения документооборота, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий.</p>	
--	---	--

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>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>- распознавание задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте и анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>- определение этапов решения задач и выявление и эффективного поиска информацию, необходимой для решения задач и/или проблем;</p> <p>- составление плана действия и определения необходимых ресурсов;</p> <p>- владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах и реализовывать составленный план;</p> <p>- оценивание результатов и</p>	Интерпретация результатов на блюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы практики

	<p>последствий своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение задач для поиска информации и необходимых источников информации;</li> <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> </ul>	<p>Интерпретация результатов на блюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы практики</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <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>	
<p>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.</p>	<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 собственного дела в профессиональной деятельности, оформление бизнес-план и расчёт размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <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</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов на блюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы практики</p>

	<p>самообразования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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;</li> <li>- применение основ проектной деятельности.</li> </ul>	Интерпретация результатов на блюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотное изложение своих мыслей и оформление документов по профессиональной тематике на государственном языке, проявление толерантности в рабочем коллективе, а также понимание особенностей социального и культурного контекста и правил оформления документов и построения устных сообщений.</li> </ul>	Интерпретация результатов на блюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения основной образовательной программы
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывание и понимание значимости своей специальности;</li> <li>- применение стандартов антикоррупционного поведения;</li> <li>- понимание сущности гражданско-патриотической позиции, российских духовно-нравственных ценностей значимости профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- понимание стандартов антикоррупционного</li> </ul>	Интерпретация результатов на блюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы практики

	поведения и последствия его нарушения.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение нормы экологической безопасности и определение направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности,</li> <li>- осуществление работы с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организация профессиональной деятельности с учетом знаний об изменении климатических условий региона и правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- применение основных ресурсы, задействованных в профессиональной деятельности и выбор путей обеспечения ресурсосбережения.</li> </ul>	Интерпретация результатов на блюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы практики
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <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</li> </ul>	Интерпретация результатов на блюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы практики

	деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>- 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;</p> <p>- построение простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности и кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>- написание простых связных сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</p> <p>понимание основных общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) и лексического минимума, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, а также особенности произношения и правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	Интерпретация результатов на блюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы практики

### 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.