

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 379.

Содержание программы производственной практики (по профилю специальности) реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

РАССМОТРЕНА:

Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям:
Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов при кафедре
Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Протокол № 5 от «11» 04 2022 г.

Председатель

 Н.В. Титова

Составители: Швечихина Т.Ю., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ
Титова Н.В., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Рецензенты:

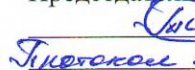
Вагапова О.А., доцент кафедры Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, кандидат с/х наук ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

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

РАССМОТРЕНА:

Предметно - цикловой методической комиссией СПО
по практическому обучению

Председатель

 Титова Н.В.
Титова Н.В. 3 25.04 2022 г.

Директор Научной библиотеки



И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

профессионального модуля ПМ. 03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

наименование практики: ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов в части освоение вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и освоение современных производственных процессов, адаптацию обучающегося к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм собственности.

1.3 Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ. 03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов обучающийся должен освоить:

1.3.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных) результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в

	том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии

1.3.2.Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов
ПК 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий.
ПК 3.2.	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.
ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий.

1.3.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	<p>производства колбасных изделий;</p> <p>производства копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;</p>
Уметь	<p>осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;</p> <p>вести технологические операции процесса производства колбасных изделий: подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;</p> <p>вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;</p> <p>производить контроль качества готовой продукции;</p> <p>готовить колбасные и копченые изделия к реализации;</p> <p>выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;</p> <p>выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;</p> <p>определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;</p> <p>устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p>
Знать	<p>требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;</p> <p>требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p> <p>изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;</p> <p>причины возникновения брака;</p> <p>методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;</p>

	назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства.
--	---

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности):

В рамках освоения ПМ.03 - 144 часа (4 недели)

**2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)**

Код ПК, ОК	Виды работ, обеспечивающих практическую подготовку (в соответствии с ПК)	Объем часов практики, в т.ч. практической подготовки (час)
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	Знакомство с предприятием. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	Изучение технологического процесса в соответствии с нормативно – технической документацией. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	Осуществление приемки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	Ведение технологического контроля и учета производства колбасных изделий; Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	Ведение технологического контроля и учета производства колбасных изделий; Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	Выяснение причин нарушений технологического процесса и предотвращение возможностей их возникновения; Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	Проведение контроля по безопасному обслуживанию оборудования согласно техники безопасности по оборудованию. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
	Проведение работ на технологическом оборудовании:	
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	- на установке для вертикальной обвалке мяса; Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	- измельчение мяса и шпика на волчках; Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	- измельчение мяса и шпика на куттере; Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	- измельчение мяса и шпика на куттере; Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	- посол и перемешивания и смешивание фарша на фаршемешалках; Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6

ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	- наполнение фаршем оболочек на шприцах - дозировщиках; Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	- формовка пельменей на формовочных автоматах. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	- формовка котлет на котлетных автоматах. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	- формовка котлет на котлетных автоматах. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	- упаковка, маркирование, транспортировка. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	Ознакомление с холодильной обработкой мяса и мясных продуктов. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	Организация и контроль за ведением технологических процессов. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	Выяснение причин, влияющих на качество. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	Выяснение причин, влияющих на качество. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	продукции и способы устранения брака. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и качества готовой продукции. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
ПК 3.1.-3.4. ОК 1 – ОК 9	Ознакомление с работой лаборатории (ОПВК) предприятия. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
Всего часов		144
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Производственная практика проводится на предприятиях или организациях на основе договоров, заключаемых между Университетом и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения производственной практики на предприятии или в организации:

- скот всех видов, птица и кролики;
- продукты убоя, в том числе мясное, кишечное, эндокринно-ферментное сырье, кровь, шкуры;
- сырье, основные и вспомогательные материалы для производства мяса и мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- готовая мясная продукция;
- пищевые товары народного потребления из животного сырья, в том числе продукты из крови, клей и желатин, яйцепродукты, сухие животные корма, пищевые топленые жиры и технический жир;
- технологии производства мяса, мясных продуктов и пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- технологическое оборудование для производства мяса, мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- процессы организации и управления производства мяса и мясных продуктов, пищевых товаров народного потребления из животного сырья;
- первичные трудовые коллективы.

3.2. Общие требования к организации проведения производственной практики.

Производственная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППСЗ по специальности.

Базы проведения производственной практики: организации, с которыми есть заключенные договоры или предварительная договоренность

1. Договор о взаимном сотрудничестве № 1-21 от 13.01.2021, ООО «Антей», г. Троицк;
2. Договор о взаимном сотрудничестве № 3-21 от 19.01.2021, ООО «Чебаркульская птица», п.Тимирязевский;
3. Договор о взаимном сотрудничестве № 5-21 от 16.03.2021, ООО Мясоперерабатывающая корпорация «Ромкор» г. Еманжелинск;
4. Договор о взаимном сотрудничестве № 38-21 от 05.04.2021, ООО «Производственный комбинат Виноград», г. Троицк;
5. Договор о взаимном сотрудничестве № 41-21 от 05.04.2021, ООО «Здоровая ферма. Деликатесы», п. Ишалино;
6. Договор о взаимном сотрудничестве № 74-21 от 28.06.2021, ООО Нагайбакский птицеводческий комбинат»;
7. Договор о взаимном сотрудничестве № 86-21 от 18.11.2021, ООО «Агроторг Троицк», г. Троицк.

Время проведения практики: на 4 курсе, в 7 семестре.

Продолжительность практики - 144 часа (4 недели).

Условием допуска обучающихся к производственной практике является:

- освоенная МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий, МДК 03.02 Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов, учебная практика УП.03.01 Учебная практика, УП. 03.02 Учебная практика;

2. 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. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883>

3. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-3429-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130573> (дата обращения: 10.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193406> (дата обращения: 10.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834>

6. Царегородцева, Е. В. Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов: биохимия мяса : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14280-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497475>

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система «Издательство Лань», доступна через Интернет – <http://e.lanbook.com>;

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Online», доступна через Интернет – <http://biblioclub.ru>;

3. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ «www.biblio-online.ru»» - <https://urait.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачета.

Формы отчетности обучающихся о прохождении практики: аттестационного листа по практике руководителей практики от организации; характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; дневник практики и отчет о практике в соответствии с заданием на практику. Документы должны быть заверены подписью руководителя организации и печатью. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Формой аттестации итогов практики является составление и защита отчета по практике в результате индивидуального собеседования обучающегося с руководителем практики и выставление по результатам собеседования оценки. Возможны другие формы.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в разработанной документации.

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.
ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Приложение: графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Отчет по практике. Дифференцированный зачет.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы по производственной практике (по профилю специальности).

Оценочные средства итогов прохождения производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций, аудио-, фото-, видео-, материалов, подтверждающих практический опыт, полученный на практике.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «отлично»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Письменной благодарности организации, графические, аудио, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Оценка «хорошо»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Оценка «удовлетворительно»	Наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике отсутствуют.
Оценка «неудовлетворительно»	Отсутствие хотя бы одного из документов: положительного аттестационного листа по практике; положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; несвоевременности представления дневника и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.