

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович

Должность: Директор Института ветеринарной медицины

Дата подписания: 22.06.2022 07:13:58

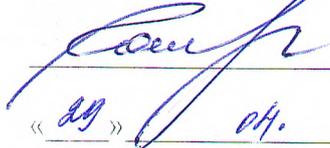
Уникальный программный ключ:

260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48258f297dafcc5809af

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебной работе (СПО)

  
Вахмянина С.А.  
« 22 » 04. 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института  
ветеринарной медицины

  
Кабатов С.В.  
2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП.04.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

программы подготовки специалистов среднего звена  
специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2022

Рабочая программа учебной практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 378.

Содержание программы учебной практики реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных 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

Председатель  
 Н.В. Титова

#### Составители:

Швечихина Т.Ю., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ  
Титова Н.В., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ  
Чунина Е.Г., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

#### Рецензенты:

Белоокова О.В., доцент кафедры Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, кандидат сельскохозяйственных наук ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ  
Орлова С.А., главный технолог, ООО «Подовинновское молоко»

#### РАССМОТРЕНА:

Предметно - цикловой методической комиссией СПО  
по практическому обучению

Председатель  
 Титова Н.В.

Протокол № 3 от 25.04.2022 г.

Директор Научной библиотеки



 И.В. Шатрова

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	4
<b>2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	8
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	10
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	12

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля ПМ 04. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки

наименование практики: УП. 04.01 Учебная практика

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки**

## 1.2. Цели и задачи учебной практики:

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

## 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля 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 4	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.2.	Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.
ПК 4.3.	Вести технологические процессы производства различных видов сыра.
ПК 4.4	Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.5.	Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.
ПК 4.6.	Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.

### 1.3.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

<b>Иметь практический опыт</b>	контроля качества сырья и продукции; выбора технологической карты производства; изготовления производственных заквасок и растворов; ведения процессов изготовления сыра и продуктов из молочной сыворотки;
<b>Уметь</b>	требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки; методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция; технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки; требования теххимического и микробиологического контроля; причины возникновения брака и способы их устранения; формы и правила ведения первичной документации; режимы мойки оборудования, инвентаря; требования охраны труда и правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.
<b>Знать</b>	требования действующих стандартов к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки; методики приготовления бактериальных заквасок, растворов сычужного фермента и хлористого кальция; технологические процессы производства сыра и продуктов из молочной сыворотки; требования теххимического и микробиологического контроля; причины возникновения брака и способы их устранения; формы и правила ведения первичной документации; режимы мойки оборудования, инвентаря; требования охраны труда и правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ.04 -108 часа (3 недели)

## 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### УП.04.01 Учебная практика

Код ПК, ОК	Виды работ, обеспечивающих практическую подготовку (в соответствии с ПК)	Объем часов практики, в т.ч. практической подготовки (час)
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте. Проведение контроля по соблюдению требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	6
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Определение качества молока-сырья по органолептическим (вкус, запах, цвет, консистенция) физико – химическим (определение массовой доли жира, титруемой кислотности, плотности, группы чистоты, натуральности) и микробиологическим (общее количество бактерий по редуктазной пробе), для производства сыра.	6
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технологии производства бактериальных заквасок и растворов сычужного фермента.	6
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технологии приготовления производственных заквасок. Проведение контроля качества сырья и готовой закваски. Проведение контроля качества закваски по микропрепарату. Ведение технологических журналов производства продуктов.	6
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технологических процессов производства различных видов сыра.	6
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Выполнение технологических расчётов на различные виды сыра.	6
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Разработка технологической схемы производства твердых сыров. Выполнение продуктового расчета. Расчет и подбор оборудования для производства твердых сыров.	6
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Разработка технологической схемы производства мягких сыров. Выполнение продуктового расчета. Расчет и подбор оборудования для производства мягких сыров. Компоновка технологической линии.	6

ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Разработка технологической схемы производства рассольных сыров. Выполнение продуктового расчета. Расчет и подбор оборудования для производства рассольных сыров. Компоновка технологической линии.	6
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Разработка технологической схемы производства плавленых сыров. Выполнение продуктового расчета. Расчет и подбор оборудования для производства плавленых сыров. Компоновка технологической линии.	6
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Контроль качества готовой продукции. Органолептическая оценка различных сыра. Определение физико-химических показателей плавленых сыров.	6
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технологических процессов производства продуктов из молочной сыворотки.	6
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Составление технологических схем производства	6
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Разработка технологической схемы производства напитков из сыворотки. Выполнение продуктового расчета. Расчет и подбор оборудования для производства напитков из сыворотки. Компоновка технологической линии.	6
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля качества различных видов сыра.	6
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля качества продуктов из молочной сыворотки.	6
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.	6
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 1-ОК 9	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение контроля температурных режимов пастеризации и охлаждения молока в соответствии с требованиями технологической инструкции.	6
	<b>Всего часов</b>	<b>108</b>
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Зачет</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к условиям проведения учебной практики.

Учебная практика проводится в кабинете Технологии молока и молочных продуктов, в кабинете Технологического оборудования молочного производства (аудитория 26).

Оборудование кабинета «Технологии молока и молочных продуктов»:

рабочие места по количеству обучающихся;

- Лабораторная посуда (колбы, пипетки, бюретки, пробирки, мерные стаканы, цилиндр);

- Водяная баня;

- Ступка с пестиком;

- Ступка с пестиком;

- Спиртовка;

- гипсовые муляжи пород скота;

- установка для определения содержания сухого вещества в молоке;

- рефрактометр АМ-2;

- Прибор рН-222,2 для определения кислотности;

- редуктазный аппарат;

Учебно-наглядные пособия:

-Комплект плакатов.

Технические средства обучения:

мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе.

Оборудование кабинета «Технологического оборудования молочного производства»

- рабочие места по количеству обучающихся;

- гипсовые муляжи пород скота,

-мерная палка, лента, циркуль,

-доильные установки;

-оборудование для первичной обработки молока;

-плакаты по первичной обработке;

-литература по опыту передовых хозяйств;

-муляжи пород крупного рогатого скота

-сепаратор «Сатурн»;

-заквасочник.

Технические средства обучения:

мультимедиапроектор: ноутбук ASUS+51, проектор Epson EMP-S, экран на штативе.

#### 3.2. Общие требования к организации проведения учебной практики

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) в рамках профессионального модуля в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ППССЗ по специальности.

Время проведения практики: практика проводится на 3 курсе, в 6 семестре и на 4 курсе в 7 семестре.

Продолжительность практики –108 часов (3 недели).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоенная МДК 04.01 Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки;

- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;

- инструктаж обучающихся по прохождению учебной практики.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных

возможностей и состояния здоровья (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса»).

### **3.3. Информационное обеспечение практики**

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

##### **Основные источники:**

1. Буйлова, Л. А. Технология производства молочных консервов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Буйлова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04272-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491548> (дата обращения: 08.06.2022).

2. Голубева, Л. В. Технология производства молочных консервов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. В. Голубева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 392 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12283-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494979> (дата обращения: 08.06.2022).

##### **Дополнительная литература:**

1. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10348-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495291> (дата обращения: 08.06.2022).

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865> (дата обращения: 08.06.2022).

##### **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://biblio-online.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных и общих компетенций, сформированности практических навыков при прохождении учебной практики осуществляется в форме зачета.

<b>Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов освоения</b>
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Отчет по практике. Зачёт.
ПК 4.2 Изготавливать бактериальные закваски и растворы сычужного фермента.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Отчет по практике. Зачёт.
ПК 4.3 Вести технологические процессы производства различных видов сыра.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Отчет по практике. Зачёт.
ПК 4.4 Вести технологические процессы производства продуктов из молочной сыворотки.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Отчет по практике. Зачёт.
ПК 4.5 Контролировать качество сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Отчет по практике. Зачёт.
ПК 4.6 Обеспечивать работу оборудования для производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчёта. Отчет по практике. Зачёт.

<b>Результаты освоения (формируемые общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов освоения</b>
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 учебной практики по 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 учебной практики по специальности

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы учебной практики по специальности
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы учебной практики по специальности
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы учебной практики по 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 учебной практики по 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 учебной практики по специальности
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы учебной практики по специальности
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения рабочей программы учебной практики по специальности

## Оценочные средства итогов прохождения учебной практики

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результатов демонстрации умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике и оценивания выполненных работ и заданий по практической подготовке рабочей программы практики.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на учебной практике. Выполнение работ и заданий по практической подготовке в полном объеме. Отчет по учебной практике соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.
Оценка «не зачтено»	Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на учебной практике, затруднена. Выполнение работ и заданий по практической подготовке не в полном объеме. Отчет по учебной практике не соответствует требованиям рабочей программы учебной практики.