

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович  
Должность: Директор Института ветеринарной медицины  
Дата подписания: 01.07.2021 08:50:59  
Уникальный программный ключ:  
260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163b05774023841970afec5809af

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.  
« 18 » 05 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института ветеринарной медицины

  
  
Кабатов С.В.  
« 22 » 05 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**УП.02.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов  
базовая подготовка  
форма обучения очная

Троицк  
2021

Программа производственной практики (по профилю специальности) 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, учебным планом и Положением «О практической подготовке обучающихся» (ЮУрГАУ-П-05-01-91/02-20), утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ протокол № 4 от 01.12.2020 г., приказ № 505 от 29.12.2020 г.

Рабочая программа учебной практики предназначена для подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Разработчики:

Швечихина Т.Ю., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Чунина Е.Г., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

**Внешняя рецензия:**

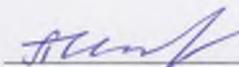
Орлова С.А. главный технолог ООО «Подовинновское молоко»

Программа производственной практики (по профилю специальности)

**РАССМОТРЕНА:**

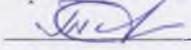
Предметно-цикловой методической комиссией по специальностям Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Председатель

 Т.Ю. Швечихина  
Протокол № 5 от «28» апреля 2021 г.

Предметно-цикловой методической комиссией по практическому обучению:

Председатель

 Н.В. Титова  
28.04.2021г

Директор Научной библиотеки



И.В.Шатрова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                                | <b>4</b>  |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                    | <b>6</b>  |
| <b>3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>   | <b>8</b>  |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                     | <b>10</b> |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b> | <b>13</b> |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Профессионального модуля ПМ 02. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания  
наименование практики: **УП. 02.01 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 освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД):  
Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

## **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:

**иметь** практический опыт работы:

- контроля качества сырья и продукции;
- выбора технологической карты производства;
- изготовления производственных заквасок и растворов;
- выполнения основных технологических расчетов;
- ведения процессов выработки цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

**уметь:**

- учитывать количество и качество поступающего в цех переработки сырья (молока, сливок, масла);
- распределять сырье по видам производства в зависимости от его качества;
- подбирать закваски для производства продукции;
- контролировать процесс приготовления производственных заквасок при производстве кисломолочных, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- рассчитывать количество закваски, сычужного фермента и хлорида кальция;
- готовить растворы сычужного фермента для производства творога;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;

- вести технологический процесс производства пастеризованного молока и молочных напитков, кисломолочной продукции, творога, сырково-творожных изделий, сметаны, йогуртов и других молочных продуктов;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- контролировать маркировку затаренной продукции и ее отгрузку;
- анализировать причины брака, допущенного в производственном процессе;
- разрабатывать мероприятия по устранению причин брака;
- обеспечивать режимы работы оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству цельномолочной продукции, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- контролировать санитарное состояние оборудования участка;

**знать:**

- требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента;
- ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания;
- требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты;
- технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам);
- причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения;
- назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании.

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

В рамках освоения ПМ 02. - 144 часа (4 недели)

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ФГОС СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВПД):

Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.

### Профессиональные компетенции

| Код ПК | Результаты освоения программы   |
|--------|---|
| ПК 2.1 | Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. |
| ПК 2.2 | Изготавливать производственные закваски.  |
| ПК 2.3 | Вести технологические процессы производства цельномолочных продуктов.   |
| ПК 2.4 | Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.  |
| ПК 2.5 | Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.                                    |
| ПК 2.6 | Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.          |

### Общие компетенции

| Код ОК | Результаты освоения программы  |
|--------|--|
| 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 в 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. |
|-------|---|

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП. 02.01 Учебная практика

| Код<br>ПК, ОК  | Виды работ, обеспечивающих<br>практическую подготовку<br>(в соответствии с ПК)   | Объем<br>часов   |
|--|--|--|
| ПК 2.1<br>ОК 1-<br>ОК 9  | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Инструктаж по охране труда на рабочем месте.<br>Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте.<br>Ознакомление с опытной научно-производственной лабораторией. | 6  |
|  | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья.  | 6  |
|  | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Отбор проб молока.   | 6  |
|  | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Контроль качества сырья, поступающего на производство цельномолочных продуктов   | 6  |
|  | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Проведение расчётов по нормализации молочного сырья  | 6  |
|  | ПК 2.2<br>ОК 1-<br>ОК 9  | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Приготовление производственных заквасок, контроль при производстве заквасок. |
| Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Расчёт необходимого количества закваски. |  | 6  |
| Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Внесение закваски в сливки.              |  | 6  |
| Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Перемешивание заквасок.                  |  | 6  |
| ПК 2.3<br>ОК 1-<br>ОК 9  | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Соблюдение режимов пастеризации, гомогенизации, охлаждения, сквашивания и созревания сметаны.  | 6  |
| ПК 2.4<br>ОК 1-<br>ОК 9  | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Нормализация и продуктовый расчет в производстве жидких и пастообразных продуктов детского питания.  | 6  |
|  | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Соблюдение режимов пастеризации, гомогенизации, охлаждения, сквашивания и созревания кисломолочных продуктов детского питания.   | 6  |
|  | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Определение массовой доли жира в сметане, её кислотности и консистенции.   | 6  |

|                         |   |       |
|-------------------------|---|-------|
| ПК 2.5<br>ОК 1-<br>ОК 9 | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Контроль качества сырья, поступающего на производство жидких и пастообразных продуктов детского питания.  | 6     |
|                         | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Осуществление контроля за качеством готовых цельномолочных продуктов.                                     | 6     |
|                         | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Осуществление контроля за качеством готовых жидких и пастообразных продуктов детского питания.            | 6     |
| ПК.2.6<br>ОК 1-<br>ОК 9 | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Проведение контроля исправности контрольно-измерительных и предохранительных приборов                     | 6     |
|                         | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Составление технологической схемы движения молока через теплообменный аппарат.                            | 6     |
|                         | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Проведение мойки теплообменных аппаратов согласно инструкции.   | 6     |
|                         | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Проверка качества мойки и дезинфекции оборудования.   | 6     |
|                         | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Обеспечение режимов работы оборудования по производству цельномолочной продукции.                         | 6     |
|                         | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Обеспечение режимов работы оборудования по производству жидких и пастообразных продуктов детского питания | 6     |
|                         | <b>Всего часов</b>  | 144   |
|                         | <b>Промежуточная аттестация</b>   | зачет |

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1 Требования к условиям проведения учебной практики**

Реализация программы модуля осуществляется 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.

### **4.2 Общие требования к организации проведения учебной практики**

Учебная практика проводится путем чередования с теоретическими занятиями по неделям в рамках профессионального модуля в соответствии с

учебным планом и календарным учебным графиком ППССЗ по специальности.

Время проведения практики: практика проводится на 2 курсе, в 4 семестре и на 3 курсе в 5 семестре.

Продолжительность практики –144 часа (4недели).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоенная МДК 02.01 Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания;
- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности;
- инструктаж обучающихся по прохождению учебной практики.

Практика для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (письмо Минобрнауки России от 18.03.2014 № 06-281 «Требования к организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»).

В соответствии с ФГОС СПО п.1.2. «При реализации программы подготовки специалистов среднего звена образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах».

#### **4.3 Кадровое обеспечение проведения учебной практики**

Учебная практика проводится преподавателями, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### **4.4. Информационное обеспечение обучения**

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

###### **Основные источники:**

1. Буйлова Л. А. Технология производства молочных консервов [Электронный ресурс]: Учебник и практикум Для СПО / Буйлова Л. А. - Москва: Юрайт, 2020 - 206 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/452662>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/6616A498-9D49-4020-8130-CF1E9810D503>.

2. Голубева Л. В. Технология производства молочных консервов [Электронный ресурс]: Учебник и практикум Для СПО / Голубева Л. В. - Москва: Юрайт, 2020 - 392 с - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/bcode/456285>. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Юрайт: <https://urait.ru/book/cover/6B5D7E39-23C1-4471-B18C-892A4BCAEABF>.

###### **Дополнительные источники:**

1. Мирошникова, Е. П. Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие для спо / Е. П. Мирошникова - Саратов: Профобразование, 2020 - 139 с. - Перейти к просмотру издания: <http://www.iprbookshop.ru/91892.html>.

2. Цибулько Л. А. Приемка и первичная обработка молочного сырья: конспект лекций [Электронный ресурс]: курс лекций (лекция) / Л.А. Цибулько - Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019 - 140 с. - Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Университетская библиотека online: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572684>.

###### **Интернет-ресурсы:**

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2020. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.

2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2020. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>.

3. Южно-Уральский государственный аграрный университет [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2020. – Режим доступа: <http://sursau.ru>.

4. Электронно-библиотечная система «Библиокомплектатор» [Электронный ресурс]. – Москва, 2020. – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru>.

5. Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2020. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка:** результатом освоения учебной практики осуществляется преподавателями в форме зачета.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные профессиональные<br/>компетенции)</b>  | <b>Формы и методы контроля и<br/>оценки результатов освоения</b>   |
|--|--|
| ПК 2.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания. | Наблюдение и оценка выполнения заданий<br>Проверка и оценка дневника, отчета.<br>Отчет по практике.<br>Зачет |
| ПК 2.2 Изготавливать производственные закваски.  | Наблюдение и оценка выполнения заданий<br>Проверка и оценка дневника, отчета.<br>Отчет по практике.<br>Зачет |
| ПК 2.3 Вести технологический процесс производства цельномолочных продуктов.  | Наблюдение и оценка выполнения заданий<br>Проверка и оценка дневника, отчета.<br>Отчет по практике.<br>Зачет |
| ПК 2.4 Вести технологические процессы производства жидких и пастообразных продуктов детского питания.  | Наблюдение и оценка выполнения заданий<br>Проверка и оценка дневника, отчета.<br>Отчет по практике.<br>Зачет |
| ПК 2.5 Контролировать качество цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.                                    | Наблюдение и оценка выполнения заданий<br>Проверка и оценка дневника, отчета.<br>Отчет по практике.<br>Зачет |
| ПК 2.6 Обеспечивать работу оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания.          | Наблюдение и оценка выполнения заданий<br>Проверка и оценка дневника, отчета.<br>Отчет по практике.<br>Зачет |

| <b>Результаты обучения<br/>(формируемые общие компетенции)</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки<br/>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 образовательной программы 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 образовательной программы 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 образовательной программы 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 образовательной программы по специальности. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы 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 образовательной программы 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 образовательной программы по специальности. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  | Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы по специальности. |

### **Оценочные средства итогов прохождения учебной практики**

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

| Шкала               | Критерии оценивания   |
|---------------------|---|
| Оценка «зачтено»    | Положительные результаты тестирования.<br>Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике.<br>Выполнение работ по всем заданиям программы.<br>Отчет по практике соответствует требованиям рабочей программы практики.                               |
| Оценка «не зачтено» | Неудовлетворительные результаты тестирования.<br>Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, полученный на практике затруднена.<br>Выполнение работ по всем заданиям программы неполное.<br>Отчет по практике не соответствует требованиям рабочей программы практики. |