


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович
Должность: Директор Института ветеринарной медицины
Дата подписания: 22.06.2022 15:55:12
Уникальный программный ключ:
260956a74722e37c36df5f17e9b760bf9067163bb37f48238f297dafcc5809af

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.
«29» 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Института ветеринарной медицины

Кабатов С.В.
«29» 2022 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности 36.02.02 Зоотехния
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 36.02.02 Зоотехния, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 мая 2014 года № 505.

Содержание программы учебной практики реализуется в процессе освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 36.02.02 Зоотехния.

РАССМОТРЕНА:

Предметно - цикловой методической комиссией по специальности «Зоотехния» при кафедре Кормления, гигиены животных, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол №6 « 19 » августа 2022 г.

Председатель
 Смирнова С.И.

Составители:

Смирнова С.И., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ
Лушникова Н.А., преподаватель ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Рецензент:

Власова О.А., кандидат с.-х. наук, доцент кафедры Животноводства ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Рождественская Э.Р., ведущий зоотехник, ООО «Чебаркульская птица»

Предметно - цикловой методической комиссией СПО по практическому обучению

Протокол №3 « 25 » 04 2022 г.

Председатель
 Титова Н.В.

Директор Научной библиотеки



Шатрова И.В.

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|-----------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 10 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 14 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 15 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального модуля ПМ 02. Производство и первичная переработка продукции животноводства

наименование практики: **УП.02.01**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.02 Зоотехния в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):

Производство и первичная переработка продукции животноводства

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 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), за 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 |

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|----------------|--|
| ВД 1 | Производство и первичная переработка продукции животноводства |
| ПК 2.1. | Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства |
| ПК 2.2. | Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства |
| ПК 2.3. | Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства |

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

| | |
|--------------------------------|---|
| Иметь практический опыт | по производству, первичной переработке и реализации продукции животноводства: молока и молочных продуктов, продуктов убоя животных, продуктов птицеводства и другой продукции; оценки качества продукции животноводства; |
| Уметь | выбирать и использовать технологии производства продукции животноводства; составлять технологические схемы и проводить расчеты по первичной переработке продуктов животноводства; выполнять отдельные технологические операции по производству и переработке продукции животноводства; осуществлять на предприятии контроль за соблюдением установленных требований и действующих норм, правил и стандартов; оценивать качество и определять градации качества продукции животноводства; |
| Знать | виды, технологические процессы производства продукции животноводства; методику расчета основных технологических параметров производства; технологии первичной переработки продукции животноводства (по видам); действующие стандарты и технические условия на продукцию животноводства; основные методы оценки качества продукции животноводства. |

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ.02 - 252 часа (7 недель)

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП. 02.01

| Код ПК, ОК, ЛР | Виды работ, обеспечивающих практическую подготовку (в соответствии с ПК) | Объем часов практики, в т.ч. практической подготовки (час.) |
|---|---|---|
| ПК 2.1 ОК.1 – ОК.9; ЛР 1- ЛР 16; | Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда. Инструктаж по противопожарной безопасности на рабочем месте. Определение характеристики стада крупного рогатого скота по возрасту, половым и возрастным группам, качественным показателям. | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Анализ распорядка дня на ферме коров и молодняка, изучение его положительных и отрицательных стороны, продолжительность операций (чистка животных, кратность и время кормления, доение и т.д.), проведение моциона, уборка помещения и подготовка выгульных площадок. | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение и выполнение приемов обслуживания животных (чистка животных и др.) | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Участие в проведении санитарных дней, контрольных доек и других мероприятий, проводимых в хозяйстве. Освоить основные методы выявления коров в охоте и их осеменения | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Освоение и проведение приемов обслуживания животных (доение). | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Освоение и проведение приемов обслуживания животных (кормление). | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Освоение и проведение техники запуска коров. | 6 |
| | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Виды работы: Освоение процесса приема телят при отеле. Освоить технику выпойки телят молоком, скармливания других видов кормов (грубых, сочных, зеленых, | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| | концентрированных, пастбищных и др.) | |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение техники взвешивания телят и методы контроля за их развитием. | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Заполнение первичного зоотехнического учета на ферме (оформление документов). | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение работ по первичному зоотехническому учету (мечение телят). | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение работ по первичному зоотехническому учету (клички коровам). | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Анализ распорядка дня на ферме коров и молодняка, изучение его положительных и отрицательных стороны, продолжительность операций (чистка животных, кратность и время кормления, доение и т.д.), проведение моциона, уборка помещения и подготовка выгульных площадок. | 6 |
| ПК 2.2 ОК.1 – ОК.9; ЛР 1- ЛР 16; | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Участие в работе лаборатории, и изучение техники безопасности с реактивами. | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оценивание качества продукции различных видов животных и птицы. | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение проверки оформления сертификатов качества на готовую продукцию. | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Определение категорий упитанности крупного рогатого скота. | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение категорий упитанности свиней. | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Организации и проведение разделки говяжьих туш, | 6 |

| | | |
|---------------------------------------|--|---|
| | клеймения. | |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Организация и проведение разделки свиных туш. | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Определение степени свежести мяса органолептическими методами. | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение определения сежести мяса микробиологическими методами. | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение определения свежести мяса химическими методами. | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение оценки качества яиц. | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение оенки качества меда и натуральности. | 6 |
| ПК 2.3 ОК.1 – ОК.9; ЛР 1-ЛР 16; | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение приборов для анализа молока | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение технического регламента на молоко и молочные продукты | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Расчет показателей по молочной продуктивности | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Оценка продуктивности животных различными методами | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение демонстрации скорости и правильности выбора оптимального варианта контроля качества молока и молочных продуктов | 6 |
| | Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Участие в демонстрации скорости и правильности выбора оптимального варианта контроля качества мяса | 6 |
| | | |

| | |
|--|---|
| и мясопродуктов | |
| Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение органолептической оценки мясных продуктов | 6 |
| Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение органолептической оценки молочных продуктов | 6 |
| Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Распознавание ассортимента молочных, мясных, рыбных продуктов | 6 |
| Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Распознавание ассортимента молочных продуктов | 6 |
| Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Распознавание ассортимента мясных продуктов | 6 |
| Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Распознавание ассортимента рыбных продуктов | 6 |
| Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Изучение государственных стандартов, требований ГОСТ и технических регламентов на продукцию животноводства | 6 |
| Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Определение упитанности убойных животных согласно ГОСТ | 6 |
| Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Определение сорта сырья и продуктов животноводства согласно ГОСТ | 6 |
| Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение оценки качества выполнения технологических операций по заготовке кормов | 6 |
| Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Проведение и планирование мероприятий по улучшению природных кормовых угодий | 6 |
| Виды работы: Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. | 6 |

| | | |
|--|---|--------------|
| | Освоение методов профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных | |
| | Всего часов | 252 |
| | Промежуточная аттестация | зачет |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к условиям проведения учебной практики

Учебная практика проводится в учебной лаборатории технологии производства продукции животноводства

Материально-техническое обеспечение необходимое для полноценного прохождения учебной практики:

Технические средства обучения: экран переносной, проектор, ноутбук.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторная посуда, водяная баня, ступка с пестиком, спиртовка, демонстрационный стол, муляжи - виды с.-х. животных, стенд – технология производства пельменей, плакаты - технология уоя и первичной переработки КРС, технология уоя и первичной переработки свиней, технология уоя и первичной переработки птицы, химический состав мяса КРС, свиней, птицы, мясная продуктивность с.-х. животных, классификация мясных продуктов.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: муляжи - виды с.-х. животных, стенд – технология производства пельменей, плакаты - технология уоя и первичной переработки КРС, технология уоя и первичной переработки свиней, технология уоя и первичной переработки птицы, химический состав мяса КРС, свиней, птицы, мясная продуктивность с.-х. животных, классификация мясных продуктов.

3.2 Общие требования к организации проведения учебной практики

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

Время проведения практики: практика проводится на 3 курсе, в 6 семестре и на 4 курсе в 7 и 8 семестре.

Продолжительность практики – 252 часа (7 недель).

Условием допуска обучающихся к учебной практике является:

- освоенная МДК 02.01 Технологии производства продукции животноводства;
- 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 оснащенности образовательного процесса»).

3.3. Информационное обеспечение практики

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Практикум / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 132 с. — ISBN 978-5-8114-9940-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201197>
2. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8337-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175152>

Дополнительные источники:

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941>

2. Тощев, В. К. Основы зоотехнии: овцеводство и козоводство. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. К. Тощев, Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 192 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13866-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497468>

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: www.biblio-online.ru

3. Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ» [Электронный ресурс] : офиц. сайт. – 2020. – Режим доступа: www.biblio-online.ru <https://urait.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

| | |
|---|--|
| Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции) | Формы и методы контроля и оценки результатов освоения |
|---|--|

| | |
|---|---|
| ПК 2.1 Выбирать и использовать эффективные способы производства и первичной переработки продукции животноводства | Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет. |
| ПК 2.2 Разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению удоев, привесов и других производственных показателей животноводства | Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет. |
| ПК 2.3 Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля качества и количества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животноводства | Наблюдение и оценка выполнения заданий по практической подготовке. Проверка и оценка дневника, отчета. Отчет по практике. Зачет. |

| Результаты освоения (формируемые общие 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 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 | Анализ результатов наблюдений за |

| | |
|--|---|
| технологий в профессиональной деятельности | деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы 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 | Демонстрация умений, подтверждающих практический опыт, |

| | |
|---------------------|--|
| «зачтено» | 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. |