

ПП.05.01

Федеральное агентство по рыболовству
Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Астраханский государственный технический университет»
(ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Начальник УМО

Е.Ю. Полховская

«31» августа 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

практики

ПП.05.01 Производственная практика

для специальности

19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов
(базовая подготовка)

п. Рыбное, Дмитровский р-н, Московская обл.
2018

Программа производственной практики ПП.05.01 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов (базовая подготовка).

Организация-разработчик: ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ» Факультет СПО

Разработчик:

ФСПО ДРТИ ФГБОУ ВО
«АГТУ»

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

Ибрагимова И. Е.

(Ф.И.О разработчика)

Эксперт от работодателя:

АО Агрофирма «Бунятино»

(место работы)

Зам. генерального
директора по персоналу

(занимаемая должность)

Галанцева В. В.

(Ф.И.О. эксперта)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии профилирующих технических и технологических дисциплин (профессиональных модулей) от « 31» августа 2018 года, протокол № 1

Заведующий очным отделением ФСПО _____ / Жумагалиева З.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2. Структура и содержание программы практики	10
3. Условия реализации программы практики	15
4. Рекомендации по реализации программы практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	20
5. Контроль и оценка результатов освоения программы практики	21

1. Паспорт рабочей программы производственной практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов (базовой подготовки).

Производственная практика ПП.05.01 предусматривает формирование у обучающихся профессиональных навыков и умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ППСЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения общих компетенций (ОК), профессиональных компетенций (ПК).

1.2. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения практики

Основной целью производственной практики является закрепление теоретических знаний и практических навыков, полученных обучающимися при изучении профессиональных дисциплин и модулей специальности, приобретение знаний, умений и навыков для дальнейшей работы.

По итогам практики ПП.05.01 по профилю специальности 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов обучающиеся должны иметь результаты подготовки в рамках освоения профессиональных компетенций:

ПК 1.1 - ПК 1.5:

иметь практический опыт:

- ведения технологического процесса производства консервов;
- технического обслуживания оборудования;

уметь:

- принимать сырье по количеству и качеству;
- определять режимы и условия хранения сырья;
- устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства консервов;
- определять объекты (точки) контроля;
- контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции;
- выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения;
- осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов;
- определять и соблюдать условия и режим хранения готовой консервной продукции;
- выполнять конструктивные и технологические расчеты;
- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
- выявлять и устранять неисправности оборудования;

знать:

- способы доставки и хранения сырья;
- критерии выбора способа доставки;
- правила приемки сырья;
- требования к качеству сырья;
- способы и условия хранения сырья;
- ассортимент продукции консервов;
- требования к качеству готовой консервной продукции;

- методы определения показателей качества консервов;
- виды брака готовой продукции;
- меры по предотвращению брака;
- рецептуры консервной продукции;
- методику выполнения технологических расчетов;
- требования к проведению технологических операций и процессов производства консервов;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
- методику расчетов нагрузки на оборудование;
- правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования по производству консервов;
- виды и причины неисправностей технологического оборудования;
- способы фасовки и затаривания готовой продукции;
- санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;
- учет консервной продукции;
- условия хранения консервов, требования к складам для хранения консервов

ПК 2.1 - ПК 2.5:

иметь практический опыт:

- ведения процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- технического обслуживания оборудования.

уметь:

- принимать сырье по количеству и качеству;
- определять режимы и условия хранения сырья;
- выполнять конструктивные и технологические расчеты;
- устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов;
- определять объекты (точки) контроля;
- контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции;
- выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения;
- осуществлять санитарный контроль тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов;
- определять и соблюдать условия и режим хранения готовых продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- выявлять и устранять неисправности оборудования.

знать:

- способы доставки и хранения сырья;
- критерии выбора способа доставки;
- правила приемки сырья;
- требования к качеству сырья;
- способы и условия хранения сырья;
- ассортимент продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- требования к качеству готовой продукции;

- методы определения показателей качества продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- виды брака готовой продукции;
- меры по предотвращению брака;
- рецептуры продукции из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- методику выполнения технологических расчетов;
- требования к проведению технологических операций и процессов по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
- методику расчетов нагрузки на оборудование по производству продукции из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- правила установки, наладки и технического обслуживания, режимы работы технологического оборудования;
- режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- виды и причины неисправностей технологического оборудования;
- санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;
- способы фасовки и затаривания готовой продукции;
- условия хранения продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса;
- требования к складам для хранения продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса.

ПК 3.1 – ПК 3.5:

иметь практический опыт:

- ведения технологических процессов производства пищевых концентратов;
- технического обслуживания оборудования;

уметь:

- принимать сырье по количеству и качеству;
- определять режимы и условия хранения сырья;
- выполнять конструктивные и технологические расчеты;
- устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций и процессов производства пищевых концентратов;
- определять объекты (точки) контроля;
- контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции;
- выявлять брак; определять и устранять причины его возникновения;
- осуществлять контроль санитарного состояния тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов;
- определять и соблюдать условия и режим хранения готовой продукции пищевых концентратов
- соблюдать правила техники безопасности при эксплуатации оборудования по производству пищевых концентратов;
- выявлять и устранять неисправности оборудования.

знать:

- способы доставки сырья;
- критерии выбора способа доставки;
- правила приемки сырья;
- требования к качеству сырья;
- способы и условия хранения сырья;

- ассортимент продукции пищевых концентратов;
- требования к качеству готовой продукции;
- методы определения показателей качества пищевых концентратов;
- виды брака готовой продукции;
- меры по предотвращению брака;
- рецептуры пищевых концентратов;
- требования к проведению технологических операций и процессов производства пищевых концентратов;
- методику выполнения технологических расчетов;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
- методику расчетов нагрузки на оборудование;
- правила установки, наладки и технического обслуживания;
- режимы работы технологического оборудования по производству пищевых концентратов;
- виды и причины неисправностей технологического оборудования;
- санитарные нормы и требования к воде, воздуху, таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;
- учет готовой продукции;
- способы фасовки и затаривания готовой продукции;
- условия хранения пищевых концентратов;
- требования к складам для хранения пищевых концентратов

ПК 4.1 – ПК 4.5:

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений;

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителям практики от предприятия 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 практики и отчета о практике в соответствии с заданием.

Результаты практики ПП.05.01 учитываются также при сдаче квалификационного экзамена при присвоении квалификации «оператор линии в производстве пищевой продукции».

1.3. Запланированное количество часов на освоение программы производственной практики (по ПМ.05):

252 часа (7 недель).

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

1.4. Результаты освоения производственной практики ПП.05.01

Результатом освоения производственной практики является приобретение обучающимися профессиональных навыков и умений, первоначального практического опыта для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по видам профессиональной деятельности (ВПД):

- производство консервов;
- производство продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса;
- производство пищевых концентратов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Принимать и хранить сырье для производства консервов.
ПК 1.2.	Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству консервов
ПК 1.3.	Контролировать режимы работы технологического оборудования по производству консервов.
ПК 1.4.	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции консервов.
ПК 1.5	Организовывать хранение готовой продукции консервов.
ПК 2.1.	Принимать и хранить сырье для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса
ПК 2.2.	Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса
ПК 2.3.	Контролировать режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса
ПК 2.4.	Контролировать качество готовой продукции продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса
ПК 2.5	Организовывать хранение готовой продукции продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса
ПК 3.1.	Принимать и хранить сырье и материалы для производства

	пищеконцентратов
ПК 3.2.	Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования для производства пищеконцентратов
ПК 3.3.	Контролировать режимы работы технологического оборудования для производства пищеконцентратов
ПК 3.4.	Контролировать качество готовой продукции пищеконцентратов
ПК 3.5	Организовывать хранение готовой продукции пищеконцентратов
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения 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.

2. Структура и содержание программы практики

2.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов производственной практики	Общая трудоемкость работ производственной практики, всего часов
1	2	3
ОК 1-9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1	Раздел 1. Ознакомление с предприятием - базой практики.	36
ОК 1-9 ПК 4.1 - ПК 4.5	Раздел 2. Организационно-экономическая характеристика производства.	36
ОК 1-9 ПК 1.1 - ПК 1.5 ПК 2.1 - ПК 2.5 ПК 3.1 - ПК 3.5 ПК 4.1 - ПК 4.5	Раздел 3. Выполнение работ по профессии «оператор в линии производства пищевой продукции» (в зависимости от профиля предприятия).	144
1	2	3
ОК 1-9 ПК 1.4, ПК 1.5 ПК 2.4, ПК 2.5 ПК 3.4, ПК 3.5	Раздел 4. Контроль и организация хранения готовой продукции.	36
	Всего:	252 (7 недель)

2.2 Содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, для овладения умениями и навыками практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	Ознакомление с предприятием - базой практики	36	
Тема 1.1. Общие сведения. Охрана труда. Безопасность труда, пожарная безопасность.	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ:	18	
	Взаимосвязь производственной практики в общей системе образовательного процесса с теоретическим обучением. Ознакомление обучающихся с программой практики и порядком ее прохождения.		1
	Ознакомление с предприятием - базой практики. Изучение сведений о предприятии и порядке его работы.		1
	Требования безопасности труда на предприятии. Инструкции по безопасности труда, их выполнение. Ознакомление с режимом работы и правилами внутреннего распорядка на предприятии.		1
	Пожарная безопасность на предприятии. Меры по предупреждению пожаров. Правила поведения обучающихся при возникновении пожара.		1
	Порядок оформления инструктажа по технике безопасности и пожарной безопасности.		1
Тема 1.2. Организация работ на производственном участке.	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ:	18	
	Основные сведения о работе цеха (участка). План цеха (участка) и расстановка оборудования.		2
	Организация труда технолога. Должностная инструкция.		2
	Техническая документация на производстве. Правила выполнения работ по карте технологического процесса. Ознакомление с технологическими инструкциями.		2

Раздел 2	Организационно-экономическая характеристика производства	36	
Тема 2.1. Основные показатели производства	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ:	18	
	Участие в планировании основных показателей производства. Расчет выхода продукции в ассортименте.		2
	Участие в оформлении документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией		2
	Определение основных экономических показателей производства. Анализ структуры издержек производства и путей снижения затрат.		2
Тема 2.2. Организация работы исполнителей на производственном участке.	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ:	18	
	Участие в планировании выполнения работ исполнителями. Освоение методики ведения табеля учета рабочего времени работников. Принципы расчета заработной платы.		2
	Участие в организации работы коллектива исполнителей.		2
	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями		1
Раздел 3.	Выполнение работ по профессии «оператор в линии производства пищевой продукции»	144	
Тема 3.1. Приемка и хранение сырья	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ:	24	
	Правила приемки различных видов сырья на производстве.		2
	Принципы размещения сырья на хранение.		2
	Режимы хранения сырья, их контроль		2
	Дефекты сырья, возникающие по причине несоблюдения режимов хранения.		2
	Контроль качества сырья (по индивидуальному заданию)		3
Тема 3.2. Подготовка сырья к производству	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ:	24	
	Основные процессы подготовки сырья к производству.		2

	Порядок подготовки сырья при производстве (по индивидуальному заданию).		2
Тема 3.3. Порядок работы с технологическим оборудованием. Техническая эксплуатация и контроль режимов работы.	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ:	24	
	Ознакомление с оборудованием цеха (участка) (по индивидуальному заданию). Компоновка оборудования и расположение в помещении (по индивидуальному заданию).		2, 3
	Общие принципы установки, наладки и технического обслуживания технологического оборудования (по индивидуальному заданию)		2
	Контроль режимов работы технологического оборудования (по индивидуальному заданию).		3
Тема 3.4. Производство готовой продукции.	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ:	72	
	Расчет рецептуры, составление технологической схемы и производство пробной партии продукции (по индивидуальному заданию). Оформление технологической карты.		3
Раздел 4.	Контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции		36
Тема 4.1. Организация контроля качества	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ:	18	
	Порядок выполнения и организация работ по контролю качества на предприятии.		2
	Требования к качеству готовой продукции (по индивидуальному заданию)		2
	Составление схемы теххимического контроля (по индивидуальному заданию)		3
Тема 4.2. Выполнение работ по контролю качества	Содержание учебного материала для овладения умениями и навыками, виды работ:	18	
	Правила организации работ в производственной лаборатории. Правила техники безопасности при работе в лаборатории.		2
	Выбор методов контроля. Работа с нормативной документацией (ГОСТ на пищевые концентраты, по индивидуальному заданию).		3

	Контроль качества продукции (по индивидуальному заданию). Оформление результатов контроля.		3
Объем времени, отведенный на освоение производственной практики (по ПМ.05), всего:		252 часа (7 недель)	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. Условия реализации программы практики

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Выполнение программы производственной практики может осуществляться на предприятиях - базах практики: производственных, учебно-производственных в качестве практиканта, стажера или в штатной должности помощника технолога.

3.2. Информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Манжесов, В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции [Электронный ресурс]: учебник / В.И. Манжесов, И.А. Попов, Д.С. Щедрин, С.В. Калашникова. — С.-Пб.: «Троицкий мост», 2014. — 704 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90672>.
2. Лапина, Т.П. Технологические расчеты по производству консервов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.П. Лапина, Т.Ф. Киселева. — Кемерово: КемГУ, 2016. — 121 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99582>.
3. Киселева, Т.Ф. Технохимический контроль производства овощных консервов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Ф. Киселева, Ю.Ю. Миллер, Е.А. Вечтомова. — Кемерово: КемГУ, 2014. — 126 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/60193>.
4. Магомедов, М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : учебник / М.Г. Магомедов. — С.-Пб.: Лань, 2015. — 560 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/67474>.

Дополнительная литература:

1. Кульнева, Н.Г. Технохимический контроль на предприятиях отрасли. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.Г. Кульнева. — Воронеж: ВГУИТ, 2015. — 61 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71666>.
3. Рязанова, О.А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: справочник / О.А. Рязанова, В.М. Позняковский; под ред. Позняковского В.М. — С.-Пб.: Лань, 2017. — 380 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92654>.
4. Шевченко, В.В. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. Часть 1. Продукты растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Л.П. Нилова, Е.Н. Карасева. — С.-Пб.: «Троицкий мост», 2011. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90701>.

Справочно-библиографические издания:

1. Справочник технолога плодоовощного производства/Составитель М. Г. Куницына. – С.-Пб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2004. – 480 с. (7 экз.)
2. Сборник технологических инструкций по производству рыбных консервов и пресервов. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 408 с. (25 экз.)

Периодические издания:

1. Журнал «Индустрия питания». 2006-2018. [Электронный ресурс] – URL: <http://elibrary.ru>
2. Журнал «Консервное производство». 2009-2018. [Электронный ресурс] – URL: <http://elibrary.ru>
3. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки». 2009-2018. [Электронный ресурс] – URL: <http://elibrary.ru>
4. Журнал «Продукты длительного хранения». 2009-2018. [Электронный ресурс] – URL: <http://elibrary.ru>
5. Журнал «Российский продовольственный рынок». 2009-2018. [Электронный ресурс] – URL: <http://elibrary.ru>

Научные российские журналы, имеющиеся в библиотечном фонде:

1. Журнал «Пищевые технологии», 2013 – 2016 г.г.
2. Журнал «Техника и технология пищевых производств», 2013 – 2015 г.г.
3. Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья», 2013 – 2016 г.г.

3.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

№	Наименование электронного ресурса	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/	ООО Издательства «Лань» (г. Санкт-Петербург). Договор № 31/16 от 07.12.2016 г., срок действия – с 01.01.2017 по 31.12.2017 г.; Договор № 09/16 от 01.03.2016 г., срок действия – с 15.03.16 по 14.03.2017 г.; Договор № 03/15 от 15.03.2015 г., срок действия – с 15.03.2015 по 14.03.2016 г.; Договор № 05/14 от 03.03.2014 г., срок действия – с 15.03.2014 по 14.03.2015 г.
2	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.com	http://znanium.com/	ООО «Научно-издательский центр «ИНФРА-М» (г. Москва). Договор № 1980 от 30.12.2016 г. срок действия – с 01.01.2017 по 31.12.2017 г.; Договор № 1602 от 08.02.2016 г., срок действия – с 25.04.2016 по 31.12.2016 г.; Договор № 1173 от 27.02.2015 г., срок действия – с 24.04.2015 по 24.04.2016 г.; Договор № 694 от 25.02.2014 г., срок действия – с 25.02.2014 по 24.04.2015 г.

Перечень информационных технологий, используемых в учебном процессе

Наименование программного обеспечения	Назначение
Образовательный портал Moodle	Образовательный портал ДРТИ построен на обучающей виртуальной среде Moodle и доступен по адресу www.portal-drti.ru из любой точки, имеющей подключение

	к сети Интернет, в том числе из локальной сети ДРТИ. Образовательный портал ДРТИ подходит как для организации online-классов, так и для традиционного обучения. Портал разделен на «открытую» (общедоступную) и «закрытую» части. Доступ к закрытой части осуществляется после предъявления персональной пары «логин-пароль». преподавателем или студентом.
Электронно-библиотечная система ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»	Обеспечивает доступ к электронно-библиотечным системам издательств, доступ к электронному каталогу книг, трудам преподавателей, учебно-методическим разработкам ДРТИ, периодическим изданиям.

Перечень лицензионного учебного программного обеспечения

Наименование программного обеспечения	Назначение	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition	Система оптического распознавания текста.	Пакет из 3 неименных лицензий Concurrent ООО НПЦ Интелком , п. Рыбное, Дмитровский р-н, Московская область ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОНТРАКТ № 48/128-07 от 21.05.2007 г., срок действия лицензии – бессрочно; Инсталляционный пакет ООО НПЦ Интелком , п. Рыбное, Дмитровский р-н, Московская область ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОНТРАКТ № 48/128-07 от 21.05.2007 г., срок действия лицензии – бессрочно.
STDU Viewer	Программа для просмотра электронных документов	В свободном доступе
Google Chrome, Opera	Браузер	В свободном доступе
Dr.WEB	Средство антивирусной защиты	Права на программу для ЭВМ Dr.Web Server Security Suite, Лицензии на 150 ПК ООО «Системный софт» , г. Москва Договор № 4049 от 06.03.2018 г., срок действия – с 08.04.2018 по 23.04.2019 г.; Права на программу для ЭВМ Dr.Web Server Security Suite, 3 лицензии ООО «Системный софт» , г. Москва Договор № 4049 от 06.03.2018 г., срок действия – с 08.04.2018 по 23.04.2019 г.
Moodle	Образовательный портал ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»	В свободном доступе
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система компании Microsoft	Academic Open License № 60080435 (на 35 польз.) от 2012.03.11 ООО СисКом , г. Москва Договор № 20120224/л от 24.02.2012 г.,

Наименование программного обеспечения	Назначение	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
		срок действия лицензии – бессрочно.
Microsoft Office Standard 2010	Пакет приложений Microsoft в состав, которого входят приложения для работы с текстовыми документами, электронными таблицами, электронными сообщениями, базами данных, изображениями.	Academic Open License № 60080435 (на 35 польз.) от 2012.03.11 ООО СисКом , г. Москва Договор № 20120224/л от 24.02.2012 г., срок действия лицензии – бессрочно.
7-zip	Архиватор	В свободном доступе
КОМПАС-3D V15	Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D V15.Проектирование и конструирование в машиностроении.	ООО «АСКОН-ЦР» , г. Москва Сублицензионный договор № МЦ-15-00073 от 25.02.2015 г., срок действия лицензии – бессрочно.
Тренажер «Соппротивление материалов», «теоретическая механика»	Тренажер «Виртуальные лабораторные комплексы по дисциплинам: «Соппротивление материалов» и «Теоретическая механика» для технических, технологических и рыбохозяйственных специальностей.	ЗАО «Транзас Морские Технологии» , Москва ДОГОВОР К ГОСУДАРСТВЕННОМУ КОНТРАКТУ (10-01/2009) № 10-01/2009/ТРАНЗАС/СМ/ТРК/09-019 от 30.10.2009 г., срок действия лицензии – бессрочно.

Информационные справочные системы (ИСС)

Наименование ИСС	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
ИСС «Гарант»	ООО «Гарант-Центр» , г. Химки Договор № 120225-04/17 от 01.04.2017 г., срок действия – с 01.04.2017 по 31.12.2017 г.
ИСС «Консультант +»	ООО «ЧТО ДЕЛАТЬ КОНСАЛТ» , г. Москва Договор № 46285/А от 01.01.2017 г., срок действия – с 01.01.2017 по 30.06.2017 г. с учетом дополнительного соглашения № 2 от 27.02.2017 г. о расторжении договора № 46285/А от 01.01.2017 г. с 01.04.2017 г. Договор № 46285/А от 01.01.2016 г., срок действия – с 01.01.2016 по 31.12.2016 г.;

	Договор № 46285/А от 28.12.2014 г., срок действия – с 01.01.2015 по 31.12.2015 г.; ЗАО «Что делать Информ», г. Москва Договор № 46285/А от 01.03.2014 г., срок действия – с 01.03.2014 по 31.12.2014 г.
--	--

3.4. Общие требования к организации практики

Производственная практика проводится в сроки, установленные графиком в образовательной организации на текущий учебный год, и проводится на основе договоров между образовательной организацией и предприятиями-холодильниками, др. организациями, компаниями и фирмами, в соответствии с которыми обучающимся предоставляются места для прохождения практики.

Допускается самостоятельный выбор места прохождения практики обучающимся, при условии, что условия и характер деятельности выбранной базы позволяет реализовать программу практики.

При наличии вакантных штатных должностей на предприятии обучающиеся могут приниматься на работу на период практики и зачисляться в штат при условии, что выполняемая ими работа соответствует требованиям программы практики.

По результатам практики руководителем практики от ДРТИ формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики.

По результатам практики обучающимися составляется отчет, который утверждается в месте прохождения практики. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом или на основании результатов её прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

3.5. Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно-педагогический состав, осуществляющий руководство производственной практикой, должен иметь, как правило, высшее образование по специальности, опыт практической работы по специальности и опыт работы с обучающимися в условиях практик, соответствующие тематике практик. Руководителем практики от ДРТИ является мастер производственного обучения или преподаватель дисциплин и (или) профессиональных модулей профессионального цикла.

4. Рекомендации по реализации программы практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

4.1. Наличие соответствующих условий реализации программы практики.

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления. Программы практики реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, другие условия, без которых невозможно или затруднено обучение по практике.

4.2. Обеспечение соблюдения общих требований.

При реализации программы практики на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

4.3. Доведение информации до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

Все локальные нормативные акты ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ» или головного вуза по вопросам реализации программы практики по данной доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

4.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность экзамена и (или) зачета, проводимого в письменной форме, увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене и (или) зачете / дифференцированном зачете, проводимых в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы практики

По итогам производственной практики обучающиеся должны иметь следующие результаты подготовки:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 1.1 Принимать и хранить сырье для производства консервов	Проведение приемки сырья по количеству и качеству	Проверка теоретических знаний о порядке приемки и документационному обеспечению приемки Практическая проверка правильности проведения приёмки
	Знание критериев выбора способа доставки. Правильное определение способов доставки, режимов, способов и условий хранения сырья.	Проверка теоретических знаний на примере конкретного вида (видов) сырья
	Осуществление санитарного контроля тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов	Проверка теоретических знаний о порядке проведения санитарного контроля тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов
ПК 1.2 Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству консервов	Участие в работах по техническому обслуживанию оборудования	Текущий контроль мастером за выполнением работ по техническому обслуживанию оборудования
	Соблюдение техники безопасности при эксплуатации оборудования	Практическая проверка соблюдения правил техники безопасности
	Демонстрация опыта выявления и устранения неисправностей оборудования	Практическая проверка правильности алгоритмов выявления и устранения неисправностей оборудования
ПК 1.3 Контролировать режимы работы технологического оборудования по производству консервов	Участие в ведении технологического процесса производства консервов	Текущий контроль мастером за выполнением работ по ведению технологического процесса производства консервов
	Участие в работах по установке режимов проведения технологических операций и процессов производства консервов	Практическая проверка правильности алгоритмов установки и соблюдения режимов проведения технологических операций и процессов производства консервов

1	2	3
	<p>Определение объектов (точек) контроля, в т. ч. выявление брака, определение и устранение причин его возникновения</p>	<p>Проверка проведенного определения объектов (точек) контроля в условиях конкретного производства</p>
	<p>Выполнение технологических расчетов, оценка нагрузки на оборудование</p>	<p>Проверка правильности выполнения расчётов и подбора оборудования</p>
	<p>Определение способов фасовки и затаривания готовой продукции</p>	<p>Проверка теоретических знаний о способах фасовки и затаривания готовой продукции</p>
<p>ПК 1.4 Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции консервов</p>	<p>Проведение приемки сырья по качеству с учетом требований к качеству сырья</p>	<p>Практическая проверка правильности проведения приёмки сырья по качеству и навыков теххимического контроля сырья для производства консервов</p>
	<p>Определение объектов (точек) контроля</p>	<p>Проверка проведенного определения объектов (точек) контроля в условиях конкретного производства</p>
	<p>Проведение контроля показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований к их качеству, в т.ч. выбор методов определения показателей качества консервов</p>	<p>Практическая проверка правильности выбора методов определения показателей качества и проведения контроля показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции</p>
	<p>Установление видов брака готовой продукции и мер по предотвращению брака</p>	<p>Проверка теоретических знаний на примере конкретного вида (видов) консервной продукции</p>
<p>ПК 1.5 Организовывать хранение готовой продукции консервов</p>	<p>Знание условий хранения консервов, требования к складам для хранения консервов. Правильное определение условий и режимов хранения готовой консервной продукции</p>	<p>Проверка теоретических знаний на примере конкретного вида (видов) консервной продукции</p>
	<p>Участие в работах по учету консервной продукции</p>	<p>Проверка правильности выполнения процедуры учета консервной продукции</p>
<p>ПК 2.1 Принимать и хранить сырье для производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса</p>	<p>Проведение приемки сырья по количеству и качеству</p>	<p>Проверка теоретических знаний о порядке приемки и документационному обеспечению приемки</p> <p>Практическая проверка правильности проведения приёмки</p>

1	2	3
	Знание критериев выбора способа доставки. Правильное определение способов доставки, режимов, способов и условий хранения сырья.	Проверка теоретических знаний на примере конкретного вида (видов) сырья
	Определение ассортимента продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса на основе данных о видах и качестве сырья	Проверка теоретических знаний на примере конкретного вида (видов) сырья
	Знание принципов формирования рецептуры продукции из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	Проверка теоретических знаний на примере конкретного вида (видов) сырья
	Осуществление санитарного контроля тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов	Проверка теоретических знаний о порядке проведения санитарного контроля тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов
ПК 2.2 Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	Участие в работах по техническому обслуживанию оборудования	Текущий контроль мастером за выполнением работ по техническому обслуживанию оборудования
	Соблюдение техники безопасности при эксплуатации оборудования	Практическая проверка соблюдения правил техники безопасности
	Демонстрация опыта выявления и устранения неисправностей оборудования	Практическая проверка правильности алгоритмов выявления и устранения неисправностей оборудования
ПК 2.3 Контролировать режимы работы технологического оборудования по производству продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	Участие в ведении технологического процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	Текущий контроль мастером за выполнением работ по ведению технологического процесса производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса
	Участие в работах по установке режимов проведения технологических операций и процессов производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	Практическая проверка правильности алгоритмов установки и соблюдения режимов проведения технологических операций и процессов производства продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса
	Определение объектов (точек) контроля, в т. ч. выявление брака, определение и устранение причин его возникновения	Проверка проведенного определения объектов (точек) контроля в условиях конкретного производства

1	2	3
	Выполнение технологических расчетов, оценка нагрузки на оборудование	Проверка правильности выполнения расчётов и подбора оборудования
	Определение способов фасовки и затаривания готовой продукции	Проверка теоретических знаний о способах фасовки и затаривания готовой продукции
ПК 2.4 Контролировать качество готовой продукции продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	Определение объектов (точек) контроля	Проверка проведенного определения объектов (точек) контроля в условиях конкретного производства
	Проведение контроля показателей качества готовой продукции с учетом требований к их качеству, в т.ч. выбор методов определения показателей качества	Практическая проверка правильности выбора методов определения показателей качества и проведения контроля показателей качества готовой продукции
	Установление видов брака готовой продукции и мер по предотвращению брака	Проверка теоретических знаний на примере конкретного вида (видов) продукции
ПК 2.5 Организовывать хранение готовой продукции продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса	Знание условий хранения готовой продукции продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса, требования к складам для хранения продукции из картофеля, сушеных плодов, овощей и мяса. Правильное определение условий и режимов хранения готовой продукции	Проверка теоретических знаний на примере конкретного вида (видов) продукции
ПК 3.1 Принимать и хранить сырье и материалы для производства пищевых концентратов	Проведение приемки сырья по количеству и качеству	Проверка теоретических знаний о порядке приемки и документационному обеспечению приемки Практическая проверка правильности проведения приёмки
	Знание критериев выбора способа доставки. Правильное определение способов доставки, режимов, способов и условий хранения сырья.	Проверка теоретических знаний на примере конкретного вида (видов) сырья
	Определение ассортимента пищевых концентратов на основе данных о видах и качестве сырья	Проверка теоретических знаний на примере конкретного вида (видов) сырья
	Знание принципов формирования рецептуры пищевых концентратов	Проверка теоретических знаний на примере конкретного вида (видов) сырья

1	2	3
	Осуществление санитарного контроля тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов	Проверка теоретических знаний о порядке проведения санитарного контроля тары, воды, воздуха, производственного оборудования и других объектов
ПК 3.2 Осуществлять установку, наладку и техническое обслуживание технологического оборудования для производства пищевых концентратов	Участие в работах по техническому обслуживанию оборудования	Текущий контроль мастером за выполнением работ по техническому обслуживанию оборудования
	Соблюдение техники безопасности при эксплуатации оборудования	Практическая проверка соблюдения правил техники безопасности
	Демонстрация опыта выявления и устранения неисправностей оборудования	Практическая проверка правильности алгоритмов выявления и устранения неисправностей оборудования
ПК 3.3 Контролировать режимы работы технологического оборудования для производства пищевых концентратов	Участие в ведении технологического процесса производства пищевых концентратов	Текущий контроль мастером за выполнением работ по ведению технологического процесса производства пищевых концентратов
	Участие в работах по установке режимов проведения технологических операций и процессов производства пищевых концентратов	Практическая проверка правильности алгоритмов установки и соблюдения режимов проведения технологических операций и процессов производства пищевых концентратов
	Определение объектов (точек) контроля, в т. ч. выявление брака, определение и устранение причин его возникновения	Проверка проведенного определения объектов (точек) контроля в условиях конкретного производства
	Выполнение технологических расчетов, оценка нагрузки на оборудование	Проверка правильности выполнения расчетов и подбора оборудования
	Определение способов фасовки и затаривания готовой продукции	Проверка теоретических знаний о способах фасовки и затаривания готовой продукции
ПК 3.4 Контролировать качество готовой продукции пищевых концентратов	Определение объектов (точек) контроля	Проверка проведенного определения объектов (точек) контроля в условиях конкретного производства
	Проведение контроля показателей качества готовой продукции с учетом требований к их качеству, в т.ч. выбор методов определения показателей качества	Практическая проверка правильности выбора методов определения показателей качества и проведения контроля показателей качества готовой продукции

1	2	3
	Установление видов брака готовой продукции и мер по предотвращению брака	Проверка теоретических знаний на примере конкретного вида (видов) продукции
ПК 3.5 Организовывать хранение готовой продукции пищевых концентратов	Знание условий хранения готовой продукции пищевых концентратов, требования к складам для хранения пищевых концентратов. Правильное определение условий и режимов хранения пищевых концентратов.	Проверка теоретических знаний на примере конкретного вида (видов) продукции
ПК 4.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	Участие в планировании основных показателей производства. Расчет выхода продукции в ассортименте. Владение методикой и правильное определение основных экономических показателей производства. Умение выполнить анализ структуры издержек производства и путей снижения затрат.	Практическая проверка правильности расчетов и правильности выполнения анализа
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.	Участие в планировании выполнения работ исполнителями. Освоение методики ведения табеля учета рабочего времени работников. Владение принципами расчета заработной платы.	Текущий контроль за выполнением работ по планированию, оформлению табеля, проверка знаний принципов расчета заработной платы
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.	Участие в организации работы коллектива исполнителей.	Текущий контроль за выполнением работ по участию в организации работы коллектива исполнителей
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Участие в процессах контроля и оценки результатов выполнения работ исполнителями	Текущий контроль за выполнением работ по участию в процессах контроля и оценки результатов выполнения работ исполнителями
ПК 4.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Участие в оформлении документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	Практическая проверка правильности оформления документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (формируемые общие компетенции)	Основные показатели оценки результата по практике	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.	Наблюдение и оценка выполненных работ в период практики по профилю специальности. Определение проявления интереса к будущей специальности.
ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач. Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка организации деятельности и правильности выбора типовых методов и способов для выполнения профессиональных задач обучающимися. Оценка их эффективности и качества.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Самостоятельный выбор решения вопросов в стандартных и нестандартных ситуациях. Готовность нести ответственность за выбранное решение.	Наблюдение и определение правильности выбора решения обучающимся в стандартных и нестандартных ситуациях. Оценка готовности нести ответственность за принятое решение.
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оперативность поиска и использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка оперативности и эффективности поиска и использования обучающимся полученной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков в использовании информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Анализ и оценка использования информационно-коммуникационных технологий на производственной практике при выполнении работ и индивидуальных заданий.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Демонстрация способностей работать в команде, эффективно общаться с коллегами и руководством.	Оценка профессиональной коммуникабельности, степени способности взаимодействия с коллегами, выполнения распоряжений руководства

1	2	3
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация способности обучающегося брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий в ходе индивидуальной работы и работы в коллективе.	Оценка способности обучающегося брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий в ходе индивидуальной работы и работы в коллективе.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Демонстрация способности самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития в рамках поставленных задач, заниматься самообразованием.	Оценка уровня способности самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития в рамках поставленных задач, результатов самообразования.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Демонстрация способностей ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Оценка способности ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Оценка индивидуальных образовательных достижений обучающихся по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с системой оценки устного опроса, решения задач, контрольных работ, письменных работ, тестирования, заполнения таблиц, диктантов, ответов на вопросы билетов промежуточной аттестации, выполнения заданий билетов промежуточной аттестации и т.д.:

без ошибок – отлично;

не более 2х неточностей/ошибок – хорошо;

3-4 ошибки – удовлетворительно;

более 4х ошибок, нераскрытие темы, невыполнение задания - неудовлетворительно.

Оценка индивидуальных образовательных достижений обучающихся по результатам промежуточной аттестации по учебной дисциплине производится в соответствии с системой оценки ответов на вопросы:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	Неудовлетворительно