

Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области

«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Утверждаю:

Ректор

ГИЭФПТ



Ковалев В.Р.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Программы среднего профессионального образования подготовки

квалифицированных рабочих

для профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Форма обучения: очная

2017 г.

Программа преддипломной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 717 от 2 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (регистрационный № 29625 от 20 августа 2013 г.) в соответствии с приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования».

Организация - разработчик: ГИЭФПТ Агропромышленный факультет

Разработчики:

Кожина Н.В. - преподаватель

Шишелова С.С. – мастер производственного обучения

Сюгияйнен Т.А. – мастер производственного обучения

СОГЛАСОВАНО:



Р. . Деменчук

Генеральный директор ООО «РосАгро»

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
1. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	15 17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место преддипломной практики в структуре образовательной программы

Программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 35.01.13 Хозяйка(ин) усадьбы.

Программа преддипломной практики разработана на основе программ профессиональных модулей:

ПМ 01. Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе

ПМ 02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе

ПМ 03. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

ПМ 04. Ведение оперативного учёта имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций

1.2. Цели и задачи производственной практики

Преддипломная практика является завершающим этапом освоения образовательной программы среднего профессионального образования и направлена на углубление и расширение первоначального профессионального опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- закрепление, углубление и систематизация знаний и умений, полученных при изучении дисциплин и профессиональных модулей учебного плана специальности, на основе изучения деятельности конкретной организации,
- изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в ходе подготовки выпускной квалификационной работы;
- сбор, систематизация и обобщение практического материала для использования в работе над ВКР;
- изучение и оценка действующей в организации системы управления, учета, анализа и контроля;
- обобщение и закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися в период обучения, формирование практических умений и навыков, приобретение первоначального опыта по профессии;
- проверка возможностей самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретного профильного производства;
- изучение практических и теоретических вопросов, относящихся к теме ВКР;
- выбор для выпускной квалификационной работы оптимальных технологических решений с учетом последних достижений науки и техники в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.3. Количество часов на преддипломную практику:

Всего 4 недели, 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Код	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
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, коллегами.
ОК 7	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8	Осуществлять денежные операции.
ОК 9	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

и профессиональных (ПК) компетенций:

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
-----------------------------------	-----	-----------------------------------

ПМ.01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе.	ПК 1.1	Планировать животноводческие работы в сельской усадьбе.
	ПК 1.2	Выполнять механизированные и немеханизированные работы по уходу за сельскохозяйственными животными в сельской усадьбе.
	ПК 1.3	Вести технологический процесс приготовления и раздачи кормов с использованием сельскохозяйственных машин и оборудования.
	ПК 1.4	Осуществлять доение коров с соблюдением необходимых зоогигиенических и ветеринарных требований.
	ПК 1.5	Проводить подготовку продукции животноводства к реализации или использованию.
	ПК 1.6	Осуществлять переработку молока в сельской усадьбе.
	ПК 1.7	Осуществлять переработку мяса в сельской усадьбе.
ПМ 02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе.	ПК 2.1	Планировать работы в саду, огороде, плодовом питомнике.
	ПК 2.2	Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.
	ПК 2.3	Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.
	ПК 2.4	Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.
	ПК 2.5	Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.
	ПК 2.6	Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.
ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд	ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
	ПК 3.2.	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
	ПК 3.3.	Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.
	ПК 3.4.	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
	ПК 3.5.	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

	ПК 3.6.	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.
ПМ.04 Ведение оперативного учёта имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3	Проводить учет объема готовой продукции, расходов сырья, материалов, топлива, энергии, потребляемых в сельскохозяйственном производстве сельской усадьбы. Проводить учет приобретенной продукции по отраслям. Анализировать хозяйственно-финансовую деятельность сельской усадьбы.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
ПМ.01 Уход за сельскохозяйственными животными, хранение и переработка продукции животноводства в сельской усадьбе.		
1	Ознакомление с производством. Безопасность труда при выполнении технологических операций на животноводческих комплексах и механизированных фермах. Соблюдение требований техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности в агропромышленном комплексе.	6
2	Выполнение работ по уходу за крупным рогатым скотом: Содержание и кормление КРС.	18
3	Выполнение работ по уходу за свиньями: Содержание и кормление свиней.	18
4	Выполнение работ по заготовке и подготовке кормов к скармливанию: Выполнение работ по приготовлению и хранению кормов.	18
5	Кормление животных: Выполнение работ по раздаче кормов.	18
6	Выполнение работ по ветеринарному обслуживанию ферм и дезинфекции животноводческих помещений. Отчистка помещений. Обработка дезинфицирующим раствором.	18
7	Выполнение работ по дойке коров: Подготовка животных к доению, подключение (отключение) доильного аппарата, обработка вымени после доения. Соблюдение правил машинного доения, мойка и стерилизация доильного оборудования и аппаратов.	18
8	Воспроизводство стада: Выявление коров в охоте, проведение запуска и подготовки коров к отёлу.	18
9	Выполнение работ по выращиванию молодняка. Прием новорожденных телят и поросят. Отъем поросят от матки. Выпаивание телят. Кормление телят и поросят. Обслуживание клеток для содержания. Инкубация яиц, контроль за инкубацией, прием цыплят, сортировка по полу.	18
10	Выполнение работ по откорму и нагулу скота. Приготовление и раздача кормов. Использование добавок. Обеспечение оптимального микроклимата.	18
11	Выполнение работ по первичной обработке молока. Отчистка от сора. Охлаждение.	12
	Итого:	180
ПМ 02. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской		

усадыбе.		
1	Закладка плодового сада и ягодных плантаций.	12
2	Выращивание плодовых и ягодных культур.	12
3	Уход за плодовыми и ягодными культурами	12
4	Подготовка почвенных смесей и субстратов.	12
5	Выращивание рассады в защищенном грунте.	12
6	Посев семян овощных культур в открытом грунте.	12
7	Уход за рассадой.	12
8	Прищипка и пасынкование овощных культур.	12
9	Полив овощных культур.	12
10	Удобрения и подкормки, правила внесения.	12
11	Борьба с вредителями и болезнями плодовых и овощных культур.	12
12	Борьба с сорняками.	12
13	Сбор урожая	12
14	Определение качества продукции растениеводства в сельской усадьбе.	12
15	Расчет показателей качества продукции растениеводства.	12
16	Изучение фитосанитарных мероприятий.	12
17	Закладка овощей на хранение.	12
18	Хранение картофеля в буртах и траншеях.	12
19	Хранение продукции растениеводства в стационарных хранилищах.	12
20	Консервирование продукции растениеводства.	12
21	Сушка и замораживание.	12
	Итого:	252
ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд		
1.	Инструктаж по безопасности приемам труда при выполнении работ по профессии. Правила техники безопасности на предприятии, в цехе.	6
2.	Приготовление основных блюд из овощей, грибов	24
3.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	24
4.	Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	24
5.	Приготовление блюд из рыбы	24
6.	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	24
7.	Приготовление и оформление простых блюд из мяса	24
8.	Приготовление супов: прозрачных, заправочных, пюреобразных, молочных, сладких, холодных, национальных в соответствии с технологическими картами.	24
9.	Приготовление соусов: холодных, горячих, маринадов в соответствии с технологическими картами.	24
10.	Приготовление и порционирование гарниров из круп макаронных изделий, бобовых, зерновых.	24
11.	Приготовление и порционирование блюд из бобовых изделий, макаронных изделий	24
12.	Приготовление и порционирование салатов из овощей, мяса, домашней птицы, дичи, рыбы, салат – коктейля, винегретов.	18
13.	Приготовление и порционирование холодных закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, мясных продуктов.	18
14.	Приготовление и порционирование блюд из яиц. (Яичницы, омлеты, яйца, запеченные под молочным соусом)	18

15.	Приготовление и порционирование блюд из творога. (Творожная масса, сырники, творожные батончики, запеканки)	18
16.	Приготовление мучных кулинарных изделий печеных, жаренных.	18
17.	Приготовление сладких блюд и холодных напитков	18
18.	Сдача рабочего места, оформление дневника по практике	24
	Итого:	396
ПМ.04 Ведение оперативного учёта имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций		
1	Ознакомление с производством. Безопасность труда при выполнении технологических операций на животноводческих комплексах и механизированных фермах. Соблюдение требований техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности в агропромышленном комплексе.	6
2	Выполнение работ по уходу за крупным рогатым скотом: Содержание и кормление КРС.	18
3	Выполнение работ по уходу за свиньями: Содержание и кормление свиней.	18
4	Выполнение работ по заготовке и подготовке кормов к скармливанию: Выполнение работ по приготовлению и хранению кормов.	18
5	Кормление животных: Выполнение работ по раздаче кормов.	18
6	Выполнение работ по ветеринарному обслуживанию ферм и дезинфекции животноводческих помещений. Отчистка помещений. Обработка дезинфицирующим раствором.	18
7	Выполнение работ по дойке коров: Подготовка животных к доению, подключение (отключение) доильного аппарата, обработка вымени после доения. Соблюдение правил машинного доения, мойка и стерилизация доильного оборудования и аппаратов.	18
8	Воспроизводство стада: Выявление коров в охоте, проведение запуска и подготовки коров к отёлу.	18
9	Выполнение работ по выращиванию молодняка. Прием новорожденных телят и поросят. Отъем поросят от матки. Выпаивание телят. Кормление телят и поросят. Обслуживание клеток для содержания. Инкубация яиц, контроль за инкубацией, прием цыплят, сортировка по полу.	18
10	Выполнение работ по откорму и нагулу скота. Приготовление и раздача кормов. Использование добавок. Обеспечение оптимального микроклимата.	18
11	Выполнение работ по первичной обработке молока. Отчистка от сора. Охлаждение.	12
	Итого:	180

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики.

Для реализации программы практики необходимы следующие документы:

- положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки;
- программа преддипломной практики, прошедшая процедуру согласования с работодателем;
- рабочие программы профессиональных модулей, прошедшие процедуру согласования с работодателем;
- приказ ректора ГИЭФПТ о прохождении практики с распределением студентов по местам практик;
- договоры с организациями о проведении производственных практик;
- форма дневника студентов для регистрации выполняемых на практике работ;

4.2 Требования к условиям проведения преддипломной практики

Реализация программы предполагает проведение преддипломной практики на базе предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и с которыми имеются прямые договоры.

Студенты в период прохождения практики обязаны:

- полностью выполнить задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

4.3 Организация и руководство практикой

Преддипломная практика проводится концентрированно после выполнения всего рабочего плана по ППКРС.

Организацию преддипломной практики осуществляют мастера производственного обучения и представители от организации.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в три года. Руководитель практики от института:

- участвует в разработке программы проведения практики и индивидуальных заданий по практике;
- оказывает консультационно-методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий на практике;
- посещает места прохождения практики и проверяет соответствие выполняемой работы обучающихся программе практики;

- анализирует отчетную документацию обучающихся по итогам практики и оценивает их работу по выполнению программы практики.

- организует и проводит защиту итоговых отчетов обучающихся.

Организации, предоставляющие базу обучающимся для прохождения практики:

- заключают договора на организацию и проведение практики;

- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики;

- назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;

- участвуют в процедуре оценивания результатов освоения общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;

- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие

санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Обучающиеся, осваивающие ППССЗ СПО, при прохождении практики в организациях:

- выполняют задания, предусмотренные программами практик;

- ведут дневник практики; - составляют отчет по результатам практики обучающимся, который утверждается организацией.

- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- соблюдают требования охраны труда и правила пожарной безопасности;

- получают документы (аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, характеристику на обучающегося от руководителя организации, подтвержденные печатью или на фирменном бланке предприятия;

Перед началом практики проводится организационное собрание. Посещение

организационного собрания и консультаций по практике – обязательное условие её прохождения.

Организационное собрание проводится с целью ознакомления студентов с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком

дня, видами и сроками отчетности и т.п.

4.4. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основная литература:

1. Легеза В.Н. Животноводство. Учебник для начального профессионального образования. - ПрофОбрИздат, 2001. - 384с.
2. Ковалев Ю.Н. Технология и механизация животноводства. Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2000г. - 416 с.
3. Слесаренко Н.А., Василевич Ф.И. и др. Ветеринария. Учебник для начального профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 400с.

Дополнительные источники:

1. <http://fadr.msu.ru/rin/livest/> виртуальная библиотека по сельскому хозяйству.
2. <http://zhivotnovodstva.net/> домашнее животноводство.

Организация и технология механизированных работ в растениеводстве : учеб.пособие / Н. И. Верещагин [и др.]. - 9-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 416 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.:с.408-409.

Дополнительные источники

Практикум по технологии производства продукции растениеводства : учебник / В. А. Шевченко [и др.] ; под ред.И.П.Фирсова. - СПб. : Лань, 2014. - 400 с. - Библиогр.:с.394.

Растениеводство: лабораторно-практические занятия : учеб.пособие. Т.1. Зерновые культуры / А. К. Фурсова [и др.] ; под ред.А.К.Фурсовой. - СПб. : Лань, 2013. - 421 с. - (Учебник для вузов. Специальная литература). - Библиогр.:с.413-416. -

Федотова,Н.В. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе : учебник / Н. В. Федотова. - М. : Академия, 2016. - 336 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.:с.328.

Ефремова Е. Н.Хранение и переработка продукции растениеводства: учебное пособие / Ефремова Е.Н., Карпачева Е.А. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 148 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=615277>

Баздырев Г. И.Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства: Учебное пособие / Под ред. Г.И.Баздырева - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 725 с.: 60х90 1/16 - (Высшее образование: Бакалавриат)

1. **Анфимова, Н.А.** Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. - 10-е изд., стер. - М. : Академия, 2015. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер). -
2. [Васюкова А. Т.](#)Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208
3. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415315>

Дополнительная литература

1. **Татарская, Л.Л.** Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров : учеб.пособие / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. - 9-е изд.,

- стер. - М. : Академия, 2013. - 112 с. - (Начальное профессиональное образование).
2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>
 3. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.
 4. <http://znanium.com/bookread2.php?book=415067>
 5. Интернет - ресурсы:
 6. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>, <http://www.povary.ru>, <http://www.vkys.ru>.

Иванова, Н.А. Ведение оперативного учета имущества, обязательств, финансовых и хозяйственных операций в сельской усадьбе : учебник / Н. А. Иванова. - М. : Академия, 2016. - 304 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.:с.297.

Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации : учебное пособие / Н.П. Любушин, под ред. — Москва : КноРус, 2017. — 345 с. — СПО. <https://www.book.ru/book/922216>

Дополнительные издания

Анализ финансово-хозяйственной деятельности : учебное пособие / Э.С. Хазанович. — Москва : КноРус, 2017. — 271 с. — Для СПО.
<https://www.book.ru/book/921742>

Савицкая Г. В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия : учебник / Г.В. Савицкая. — 6-е изд., испр. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 378 с. — (Среднее профессиональное образование)
<http://znanium.com/bookread2.php?book=939018>

1. <http://www.buhgalteria.ru/>
2. <http://azbookaeko.narod.ru/>
3. <http://www.buhgalteria.ru>
4. <http://www.buh.ru>
5. <http://www.gaap.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Аттестация преддипломной практики проводится в форме дифференцированного зачёта. К дифференцированному зачёту допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы практики и предоставившие полный пакет отчётных документов:

- договор о практике;
- дневник практики;
- характеристику учебной и профессиональной деятельности.

Порядок подведения итогов практики

Оформленный дневник представляется обучающимся в сроки, определённые графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики.

При выставлении оценки за практику учитывается характеристика, представленная на студента руководителем практики от организации, и оценка, полученная по месту прохождения практики.

Положительная оценка при дифференцированном зачёте выставляется при условии положительной характеристики организации на обучающегося, качества оформления отчёта, полноты и своевременности представления материалов по практике.

Обучающиеся, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики или получившие неудовлетворительную оценку, **считаются имеющими академическую задолженность.**

Критерии оценивания:

«отлично» (5) - заслуживает обучающийся, выполнивший программу практики, обнаруживший глубокие знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания в полном объёме и правильно; проявивший при выполнении заданий самостоятельность, интерес к выбранной профессии.

«хорошо» (4) - заслуживает обучающийся, выполнивший программу практики в полном объёме, проявивший самостоятельность, интерес к профессии, обнаруживающий знания, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности, при выполнении заданий допустивший ошибки, но обладающий необходимыми знаниями для их выполнения.

«удовлетворительно» (3) - заслуживает обучающийся, справляющийся с профессиональными умениями, предусмотренными программой практики, обнаруживающий знания, полученные в процессе теоретического обучения, выполнивший задания с ошибками и устранивший их с помощью руководителя практики.

«неудовлетворительно» (2) - выставляется обучающемуся, не выполнившему программу практики, не владеющему в полном объёме умениями и навыками для выполнения видов работ, допустившему принципиальные ошибки и не обладающему достаточными знаниями для их устранения.

Пронумеровано и

прошито 8 стр. на 8 листах

Зав. УМО М.Г. Ковязина



