



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ
ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
**ПП.03 ПРОИЗВОДСТВО КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, КОПЧЕНЫХ
ИЗДЕЛИЙ И ПОЛУФАБРИКАТОВ**

**Профессиональных модулей
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**


уровень подготовки
базовый

квалификация
Техник-технолог

форма обучения
очная

Москва 2020

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой) комиссией
профессиональных дисциплин

Председатель ПЦК
 - И.Н. Шешницан
Протокол №5 от 16.01.2020

Составитель (автор):
преподаватель ФГБОУ ВО
«МГУТУ
им К.Г. Разумовского (ПКУ)»



В.И. Шумаев

Рабочая программа производственной практики рекомендована к
утверждению экспертами:

Председатель СППЗСК
«Бессоновский»




М.Н. Сайчев

Председатель СПК «Белые
росы»




О.Н. Дорчина

Рабочая программа производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 379, и учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|----|---|----|
| 1. | ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. | РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | |
| 3. | СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ | 5 |
| 4. | УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ | 11 |
| 5. | КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ | 13 |
| 6. | ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ | 15 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД):

Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий и копченых изделий;

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий;

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов;

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке при повышении работников мясной отрасли.

1.2. Цели и задачи практики– требования к результатам освоения практики

Целью производственной практики (по профилю специальности) является закрепление и углубление знаний, полученных в процессе изучения ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, совершенствование умений по виду профессиональной деятельности, приобретение профессионального опыта.

Задачи практики - способствовать освоению основного вида профессиональной деятельности - производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов и формированию соответствующих профессиональных компетенций.

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- производства колбасных изделий;
- производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- эксплуатации технологического оборудования колбасного цеха;

уметь:

-осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

-распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;

-вести технологические операции процесса производства колбасных изделий:

подготовки и посола сырья, приготовления фарша, подготовки оболочки и формовки, термической обработки;

-вести технологические операции процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов: подготовки и посола сырья, механической и термической обработки;

-производить контроль качества готовой продукции;

-готовить колбасные и копченые изделия к реализации;

-выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

-выявлять брак, допущенный при производстве колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;

-определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака;

-устанавливать и обеспечивать режим работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

знать:

-требования к качеству сырья и вспомогательных материалов при производстве колбасных изделий;

-требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

-режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

-изменения составных частей мяса, его свойств при посоле, копчении, тепловой обработке;

-причины возникновения брака;

-методику технологических расчетов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

-назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;

-требования охраны труда и правила техники безопасности колбасного производства

1.3. Рекомендованное количество часов на освоение программы практики по профилю специальности:

всего – 180 часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ.03 – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися первоначальными практическими профессиональными умениями и навыками в рамках профессионального модуля и приобретение профессионального опыта по основному виду профессиональной деятельности Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|--|
| ПК 3.1. | Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий и копченых изделий |
| ПК 3.2. | Вести технологический процесс производства колбасных изделий |
| ПК 3.3. | Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов |
| ПК 3.4. | Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Содержание производственной практики (по профилю специальности)

| Код и наименование профессиональных модулей и тем практики | Виды работ | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов | | 108 | |
| Тема 1. Ознакомление с предприятием. Основное сырьё и вспомогательные материалы. | Виды работ | 12 | |
| | Ознакомление с деятельностью предприятия. Прохождение инструктажа по технике безопасности, охране труда, противопожарной безопасности на мясном комбинате, правил эксплуатации оборудования. | | |
| | Подготовка сырья для производства колбас. Колбасные оболочки, упаковочные и перевязочные материалы. Вспомогательные материалы: пряности, приправы, овощи и корнеплоды. Бактериальные препараты, копильные препараты. | | |
| | Подготовка шпика для колбасного производства. | | |
| Тема 2. Сырьё и материалы колбасного производства. Вспомогательные материалы. | Виды работ | 18 | |
| | Ведение технологического процесса обвалки мяса Вертикальная обвалка. Технология процесса жиловки мяса. Выход жилованого мяса в зависимости от упитанности туш. | | |
| | Подготовка оборудования для разделки туш, обвалки и жиловки мяса. Классификация оборудования для разделки туш, обвалки и жиловки мяса. Принцип работы для конвейера универсального для обвалки и жиловки мяса. Ленточные пилы для разделки мясных отрубов. Оборудование для дообвалки мяса. | | |
| | Подготовка субпродуктов, парного мяса, белковых препаратов и жирового сырья. Подготовка и использование натуральных и искусственных колбасных оболочек. | | |
| Тема 3. Посол мясопродуктов. Особенности посола мяса | Виды работ | 24 | |
| | Ведение процесса посола. Изменения составных частей мяса и фарша в процессе посола. Посолочные ингредиенты. Способы и режимы посола, особенности посола мяса для | | |

| | | |
|---|--|----|
| для колбасных изделий. | <p>колбасных изделий. Совмещение процесса посола с процессом приготовления фарша.</p> <p>Выдержка мяса в посоле. Продолжительность выдержки в зависимости от степени измельчения и метода посола. Классификация оборудования для измельчения сырья перед посолом. Фаршемешалки различных видов.</p> <p>Подготовка фарша. Фарши для фаршированных и вареных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов, полукопчёных колбас, варёно-копчёных, сырокопчёных, сыровяленных.</p> <p>Приготовление фаршей для ливерных, кровяных колбас, студней, зельцев и паштетов. Оборудование для резания мяса и мясопродуктов, для перемешивания фарша и машины для тонкого измельчения: куттера, коллоидные машины</p> <p>Ведение технологического процесса формования колбасных изделий. Вязка колбасных изделий. Штриховка колбасных батонов.</p> <p>Навешивание колбасных изделий на палки и рамы. Паспортизация рам. Оборудование для формообразования и дозирования колбасных изделий. Механизация процессов формования колбасных изделий.</p> | |
| Тема 4 Термическая обработка колбасных изделий. | <p>Виды работ</p> <p>Осуществление термической обработки: осадки, обжарки, варки, охлаждения, копчения, сушки. Изменение составных частей мяса и его свойства при тепловой обработке. Виды брака при термической обработке колбасных изделий.</p> <p>Подготовка оборудования для термической и диффузионной обработки колбасных изделий. Пароварочные камеры для колбасных изделий. Аппараты для обжарки мясопродуктов, коптильные камеры.</p> | 18 |
| Тема 5. Выполнение процесса производства продуктов из мяса птицы и кроликов. | <p>Виды работ</p> <p>Ознакомление с ассортиментом колбасных изделий с использованием мяса птицы и кроликов, рецептура, особенности технологических процессов производства.</p> <p>Анализ технологической схемы и оборудования производства колбасных изделий с использованием мяса птицы и кроликов.</p> | 12 |
| Тема 6. Выполнение процесса фасования, упаковывания и хранения сырья. Выполнение процесса транспортирования готовой продукции. | <p>Виды работ</p> <p>Ведение процесса фасования, упаковывания, хранения и транспортирование готовой продукции. Контроль упаковывания и технологических режимов хранения колбасных изделий.</p> <p>Ознакомление с технологическим оборудованием для упаковки колбасных изделий.</p> <p>Ведение техники упаковки в газовые среды, в вакуум.</p> <p>Ознакомление с вакуумными машинами для упаковки готовой продукции. Компановка</p> | 24 |

| | | |
|--|---|-----------|
| | оборудования линии производства варёных колбас. | |
| | Эскиз колбасного цеха. Размещение оборудования в колбасном цехе | |
| 03 Производство копченых изделий и полуфабрикатов. | | 72 |
| Тема 7. Ознакомление с предприятием. Выполнение процесса производства копчёных изделий. | Виды работ | 12 |
| | Ознакомление с предприятием. Ознакомление с ассортиментом и классификацией копчёных изделий. Технологический процесс производства копчёных изделий. | |
| | Ознакомление с видами сырья и вспомогательных материалов для производства копчёных изделий. | |
| Тема 8. Выполнение процесса посола и копчения сырья. | Виды работ | 12 |
| | Ознакомление с технологией посола сырья. Способы и методы посола мяса для производства копчёных изделий. | |
| | Ознакомление с методами и способами варки и запекания мясных продуктов. | |
| | Ознакомление со способами и методами копчения мясных продуктов. Условия и режимы сушки мясных продуктов после копчения. | |
| Тема 9. Выполнение процесса производства продуктов из свинины и говядины. | Виды работ | 12 |
| | Участие в процессе разделки свиных полутуш для производства продуктов из свинины. | |
| | Участие в процессе разделки говяжьих полутуш для производства продуктов из говядины. | |
| | Участие в процессе разделки говяжьих и бараньих полутуш для производства солёно-копчёных изделий. | |
| Тема 10. Выполнение процесса производства мясных полуфабрикатов | Виды работ | 18 |
| | Ознакомление с ассортимент и классификация полуфабрикатов. Сырьё и материалы, используемые для производства п\ф. | |
| | Ознакомление с подготовкой основного сырья и материалов в мясных полуфабрикатов, оборудование и инвентарь для подготовки мясного сырья. | |
| | Ознакомление с технологическим процессом изготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов. | |
| | Ознакомление с характеристикой рубленых и фаршированных полуфабрикатов. Технологический процесс изготовления полуфабрикатов. | |
| Тема 11. Выполнение процесса производства мясных | Виды работ | 18 |
| | Ознакомление с видами контроля качества сырья, материалов, продукции и | |

| | | | |
|---|---|------------|--|
| полуфабрикатов, замороженных полуфабрикатов в тесте. | технологических процессов производства мясных полуфабрикатов. | | |
| | Ознакомление с характеристикой замороженных полуфабрикатов в тесте. Технологический процесс изготовления замороженных полуфабрикатов в тесте. | | |
| | Ознакомление с характеристикой замороженных полуфабрикатов в тесте. Технологический процесс изготовления замороженных полуфабрикатов в тесте. | | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 180 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на мясоперерабатывающих предприятиях г. Пензы и Пензенской области, а также на базе мясных цехов торговых организаций. Программа производственной практики (по профилю специальности) предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей специалистов мясной отрасли на объектах профессиональной деятельности. Закрепление баз практик осуществляется администрацией Пензенского казачьего института технологий.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых производственных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Дополнительные источники:

Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : производствен. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 304 с. : ил. — (ПРОФИЛЬ). : <http://znanium.com/bookread2.php?book=775231>

Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства: Производственное пособие / Бабина М.П., Кошнеров .Г. - Минск :РИПО, 2015. - 391 с.: ISBN 978-985-503-439-2: <https://new.znanium.com/catalog/document?id=303634>

4.3. Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)

Производственная практика (по профилю специальности) проводится преподавателями профессионального цикла рассредоточено либо концентрированно, в зависимости от графика учебного процесса.

Программа производственной практики (по профилю специальности) должна обеспечиваться учебно-методической документацией и доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки обучающимся должен быть обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

По окончании производственной практики (по профилю специальности) студенты сдают дневник и отчет в соответствии с содержанием практики, по форме, установленной образовательным учреждением, с

необходимыми приложениями, табель посещения базы практики, аттестационный лист.

Аттестация производственной практики (по профилю специальности) проводится на основании документов, представленных по итогам прохождения производственной практики.

4.4. Кадровое обеспечение производственной практики (по профилю специальности)

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 лет.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| ПК3.1.Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных изделий и копченых изделий | -организация рабочего места с учетом санитарных норм, норм техники безопасности, пожарной безопасности; - выбор оборудования и инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - проведение контроля качества сырья в соответствии с нормативными документами | Сравнение с эталоном, экспертная оценка по критериям, наблюдение при выполнении работ на производственной практике (по профилю специальности) |
| ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий | - организация рабочего места с учетом санитарных норм, норм техники безопасности, пожарной безопасности; - выбор оборудования и инвентаря в соответствии с технологическим процессом; -проведение технологического процесса производства колбасных изделий в соответствии с технологической схемой в зависимости от вида сырья; | Сравнение с эталоном, экспертная оценка по критериям, наблюдение при выполнении работ на производственной практике (по профилю специальности) |

| | | |
|--|---|---|
| <p>ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов</p> | <p>организация рабочего места с учетом санитарных норм, норм техники безопасности, пожарной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор оборудования и инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - проведение технологического процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов в соответствии с технологической схемой в зависимости от вида сырья; | <p>Сравнение с эталоном, экспертная оценка по критериям, наблюдение при выполнении работ на производственной практике (по профилю специальности)и</p> |
| <p>ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов</p> | <ul style="list-style-type: none"> - подготовка оборудования к работе с соблюдением санитарных норм, норм техники безопасности, пожарной безопасности и с учетом особенностей технологического процесса в соответствии с инструкцией по эксплуатации; -использование оборудования в соответствии с инструкцией по эксплуатации, -устранение мелких неполадок в оборудовании в соответствии с инструкцией | <p>Сравнение с эталоном, экспертная оценка по критериям, наблюдение при выполнении работ на производственной практике (по профилю специальности)</p> |

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 (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|---|
| <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> | <ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. | <p>экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике</p> |
| <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность,</p> | <ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения | <p>экспертное наблюдение и оценка при</p> |

| | | |
|---|---|--|
| выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | способов и методов решения профессиональных задач; - выбранные методы и способы выполнения профессиональных задач являются эффективными и приводят к хорошим результатам; | выполнении работ на производственной практике |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | - адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях; | экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике |
| ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону; | экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности | - обоснованность постановки цели, выбора и применения способов и методов решения профессиональных задач; - адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях; | экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | - отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; | экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике |
| ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий | - отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; | экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | - результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону; | экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике |
| ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности | - результаты работы при изменении условий и технологий профессиональной деятельности соответствуют эталону; | экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на производственной практике |

6. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

| № п/п | Содержание изменения | Реквизиты документа об утверждении изменения | Дата введения изменения |
|----------|----------------------|--|-------------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |