

Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Суджанский сельскохозяйственный техникум»

Рассмотрено:  
на заседании педагогического  
совета ОБПОУ «ССХТ»  
Протокол № 7  
от « 11» июня 2021 г

Утверждено:  
Приказом ОБПОУ «ССХТ»  
№ 233 от « 11» июня 2021

Директор ОБПОУ «ССХТ»



/Е.В.Харламов/

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
Профессионального модуля 03

Хранение, транспортировка, предпродажная  
подготовка и реализация продукции растениеводства  
по специальности 35.02.05 Агронмия

Суджа 2021 г

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 03 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 года № 454, Зарегистрирован в Минюсте России 26 июня 2014 года № 32871) по специальности 35.02.05. Агронимия

Составитель: Головатых Н.В. преподаватель ОБПОУ «Суджанский сельскохозяйственный техникум»

Согласовано В.И. Афанасьев \_\_\_\_\_ руководитель ПСХК «Новая жизнь»



Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 03 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссией

Протокол №10 от 3 июня 2021г.

Председатель \_\_\_\_\_ Чернышова Е.А..

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 03 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства

Рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

Протокол № 7 от 10 июня 2021 г

Председатель МС \_\_\_\_\_ О.Г.Кудинова

Заместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_ О.К. Косименко

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 35.02.05 Агротехнология, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1 Планировать работы по хранению, транспортировке, предпродажной подготовке и реализации продукции растениеводства.

ПК 3.2 Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельскохозяйственных предприятиях, в открытом и закрытом грунте в соответствии с их технологиями

ПК 3.3 Проводить уборку, первичную обработку и засыпку (закладку) урожая сельскохозяйственных культур на хранение

ПК 3.4 Хранить продукцию растениеводства в хранилищах и контролировать ход сохранности

ПК 3.5 Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации различным предприятием.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики

Цель производственной практики - комплексное освоение студентами **вида профессиональной деятельности**: осуществление хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации сельскохозяйственной продукции, формирование **практических умений и навыков** в области технологии хранения, способов и методов транспортировки, технологии переработки и реализации сельскохозяйственной продукции.

### Задачи практики:

- приобретение практического опыта по:

1) выбору технологии хранения и переработки в соответствии с качеством поступающей продукции и сырья;

2) анализу условий хранения и транспортировки продукции растениеводства;

3) определению качества продукции растениеводства при хранении и транспортировке;

4) подготовке сооружений и оборудования для хранения продукции растениеводства;

5) определение и подтверждение качества продукции растениеводства.

-приобретение умений:

подготавливать объекты и оборудование для хранения продукции растениеводства к работе:

а) определять способы и методы хранения;

б) анализировать условия хранения продукции растениеводства;

в) рассчитывать потери при транспортировке, (ранении и реализации продукции растениеводства);

г) определять качество зерна, плодоовощной продукции, технических



культур в целях их реализации;

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики**

Производственная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ.03 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства.

Форма проведения производственной практики - производственная, технологическая.

Производственная практика по ПМ.03 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства проводится по завершении теоретического курса МДК 03.01 Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства и предшествует сдаче квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса. Распределение студентов по местам прохождения практики определяется на основании заключенных договоров с базовыми учреждениями.

Производственная практика проводится в учебных хозяйствах, на предприятиях и в организациях по профилю данной специальности и имеет своей целью формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта.

Время проведения практики - 8 семестр.

Продолжительность производственной практики - 3 недели (108 часов). Обязательным для всех практикантов является знакомство с учредительными документами предприятия (организации), изучение организационно-управленческой структуры, задач подразделений и их взаимосвязи.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики у студентов должны быть выработаны следующие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2 .	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7 .	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 3.1.	Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.
ПК 3.2.	Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации
ПК 3.3 .	Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.
ПК 3.4.	Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку.
ПК 3.5 .	Реализовывать продукцию растениеводства.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость	Формы текущего контроля
1. Организационный	Рабочее совещание		Собеседование по программе практики
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте		
2. Основной	Знакомство с предприятием, с производственным участком, где будет проходить производственная практика	1 день	Проверка дневника практики
	Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия	1 день	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
	Изучение и анализ производственной документации	1 день	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
	Изучение и анализ обеспеченности предприятия кадрами, материальными ресурсами, техническими средствами	1 день	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
	Изучение методов, способов и приемов производства, хранения и переработки продукции растениеводства	1 день	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
	Изучение методов контроля качества выращенного урожая, растительного сырья и продуктов его переработки	1 день	Проверка записей в дневнике практики

	Наблюдение за работой специалистов различных подразделений предприятия	1 день	Проверка записей в дневнике практики
	Наблюдения за объектами исследований	2 день	Проверка записей в дневнике практики
	Непосредственное участие в производственных процессах под руководством специалистов Наблюдения за объектами исследований	3 день	Проверка записей в дневнике практики
	Изучение результатов экономической деятельности предприятия и сбор информации для расчета экономической эффективности	1 день	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
	Изучение экологического паспорта и сбор информации для оценки экологического состояния предприятия	1 день	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики
	Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике	1 день	Проверка записей в дневнике практики
3. Заключительный	Собеседование по итогам практики	1 день	Зачет

### Содержание практики

- Организационный этап

*Рабочее совещание.* Определение цели и задач практики, времени и места прохождения практики, знакомство с содержанием практики, инструктаж по оформлению дневника практики и отчета, беседа о необходимости соблюдения этических требований, предъявляемых к будущему специалисту в сфере производства продукции растениеводства.



*Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.* Соблюдение правил поведения, техники безопасности и пожарной безопасности в организации, соблюдение внутреннего трудового распорядка организации.

- Основной этап

*Знакомство с предприятием, с производственным участком, где будет проходить производственная практика.* Территориальное местоположение, специализация, структурные подразделения и взаимосвязь между ними, ассортимент выпускаемой продукции, сырьевая база.

*Изучение и анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия:* устав предприятия, нормативные акты, нормы технологического проектирования, правила организации и ведения технологических процессов, стандарты, сертификаты, свидетельства, удостоверения.

*Изучение и анализ производственной документации:* книги, журналы, отчеты, акты, ведомости, накладные, карточки.

*Изучение и анализ обеспеченности предприятия кадрами, материальными ресурсами, техническими средствами:* обеспеченность кадрами, в том числе управленцы, специалисты и рабочие; объемы семян, в том числе по культурам, удобрений и средств защиты растений; объемы сохраняемого или перерабатываемого сырья различного ассортимента; обеспеченность автотранспортом и машинно-тракторным парком, техническими средствами реализации технологических процессов и другой техникой.

*Изучение методов, способов и приемов производства, хранения и переработки продукции растениеводства:* используемые сорта; сроки и нормы посева (посадки); система обработки почвы; система удобрения; система ухода за растениями и защиты их от сорняков, болезней и вредителей; сроки и способы уборки урожая; послеуборочная обработка урожая и технические средства реализации; режимы, способы и приемы хранения урожая, технические средства реализации; подготовка растительного сырья к переработке; технологические схемы подготовительных процессов и технические средства их реализации; принципы, методы, приемы и способы переработки растительного сырья; технологические схемы процессов переработки растительного сырья и технические средства их реализации; ассортимент и показатели качества вырабатываемой продукции; операции в цехе готовой продукции; реализация готовой продукции.

*Изучение методов контроля качества выращенного урожая, растительного сырья и продуктов его переработки:* показатели качества урожая, растительного сырья и продуктов переработки растительного сырья различного ассортимента; методики определения качества, используемые технические средства и приборы; стандарты, регламентирующие методику определения качества растениеводческой продукции.

*Наблюдение за работой специалистов различных подразделений предприятия.* Содержание уточняется на рабочем месте в зависимости от плана работы конкретного специалиста и конкретного подразделения.

*Наблюдения за объектами исследований.* Определение технологиче-

ских показателей, характеризующих объекты исследований. Объектами исследований могут быть: технологии возделывания культур; режимы, способы и приемы хранения; продолжительность хранения; послеуборочная обработка и результаты хранения; качество исходного сырья и результаты хранения; качество исходного сырья и результаты переработки; подготовительные операции и результаты переработки; технологические режимы работы оборудования и результаты переработки.

*Непосредственное участие в производственных процессах под руководством специалистов:* посев (посадка); уход за посевами (посадками); уборка урожая; послеуборочная обработка урожая; закладка растениеводческой продукции на хранение; хранение продукции растениеводства; подготовка растительного сырья к переработке; переработка растительного сырья; хранение готовой продукции.

*Наблюдения за объектами исследований:* Определение тех же технологических показателей, которые были определены ранее, чтобы проследить их изменения в динамике.

*Изучение результатов экономической деятельности предприятия и сбор информации для расчета экономической эффективности.* Производственные затраты на единицу продукции, в том числе по статьям затрат. Объем выращенной (сохраненной или произведенной) продукции и цена реализации единицы продукции.

*Систематизация собранной информации и оформление отчета по производственной практике.* Написание основных разделов отчета по производственной практике, в соответствии с содержанием практики. Предварительный анализ и систематизация экспериментальных данных, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы.

• Заключительный этап

*Собеседование по итогам практики:* рассмотрение документов, беседа по содержанию практики и представленного студентом отчета, защита отчета по практике.

По итогам практики студент представляет *дневник практики*, заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики от организации, *отчет*, выполненный по установленной структуре, *аттестационный лист*, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также *характеристику* на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики руководителя практики от организации.

Оценочный материал практики (вопросы для собеседования)

1. Методы и способы производства продукции растениеводства.
2. Способы и приемы хранения продукции растениеводства.
3. Способы и приемы переработки продукции растениеводства.
4. Методы контроля качества выращенного урожая.
5. Методы контроля качества растительного сырья и продуктов его переработки.

По итогам практики проводится защита отчета по практике.

Руководитель практики на основании анализа представленных документов принимает решение о допуске или отказе в допуске студента к защите практики.

Защита отчета по практике производится в последний день практики.

Формой аттестации студентов по итогам производственной практики является *зачет*.

Зачет проводится в форме индивидуального собеседования. Каждый студент отвечает на вопросы преподавателя о содержании практики и представленных документов (дневник практики и отчет).

Оценка «зачтено» по производственной практике предполагает:

- мнение руководителя практики об уровне подготовленности студента, инициативности в работе и дисциплинированности, излагаемые в характеристике;

- степень выполнения программы практики;

- представление полного пакета отчетных документов, их содержание и качество;

- уровень знаний, показанный при защите отчета о прохождении практики.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к материально-техническому обучению**

Реализация программы производственной практики ПМ.03 осуществляется на производственных предприятиях или в производственной лаборатории технологий производства продукции растениеводства.

Оборудование производственной лаборатории и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации по модулю;
- комплект специализированного оборудования по темам модуля.

Технические средства обучения: автоматизированные рабочие места, специализированное программное обеспечение, мультимедиа проектор.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:



## Нормативно-технические документы

1. ГОСТ Р 51916-2002 Зерновые культуры. Метод определения содержания фузариозных зерен.- <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52554-2006>
2. ГОСТ 10840-64 Зерно. Методы определения природы.- <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52554-2006>
3. ГОСТ 10846-91 Зерно и продукты его переработки. Метод определения белка.-<http://docs.cntd.ru/document/1200023864>
4. ГОСТ 10940-64 Зерно. Методы определения типового состава.- <http://docs.cntd.ru/document/1200024310>
5. ГОСТ 10967-90 Зерно. Методы определения запаха и цвета.- <http://docs.cntd.ru/document/1200024311>
6. ГОСТ 13586.3-83 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб.- <http://docs.cntd.ru/document/1200024346>
7. ГОСТ 13586.4-83 Зерно. Методы определения зараженности и поврежденности вредителями.- <http://docs.cntd.ru/document/1200024347>
8. ГОСТ 30483-97 Зерно. Методы определения общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей; содержания мелких зерен и крупности; содержания зерен пшеницы, поврежденных клопом-черепашкой; содержания металломагнитной примеси.- <http://docs.cntd.ru/document/1200024413>
9. ГОСТ 34165-2017 Зерновые, зернобобовые и продукты их переработки. Методы определения загрязненности насекомыми-вредителями.- <http://docs.cntd.ru/document/1200157520>
10. ГОСТ 572-2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия.- <http://docs.cntd.ru/document/1200141720>
11. ГОСТ ISO 7301-2013 Технические условия  
<http://docs.cntd.ru/document/1200135181>
12. ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.-<http://docs.cntd.ru/document/1200157423>
13. ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия.- <http://docs.cntd.ru/document/1200156983>
14. ГОСТ Р 56576-2015 Мука для производства макаронных изделий. Метод определения желтого пигмента.- <http://docs.cntd.ru/document/1200124410>



15. ГОСТ Р 57937-2017 Изделие булочное из пшеничной муки сдобное. Батончик к чаю. Технические условия.-  
<http://docs.cntd.ru/document/1200157445>

### **Основная литература:**

1. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для СПО / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общ. ред. А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 446 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08671-3. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/CF6F0FC1-A7D2-4474-AF1A-6DB6A65C08CB](http://www.biblio-online.ru/book/CF6F0FC1-A7D2-4474-AF1A-6DB6A65C08CB).
2. Чижикова, О. Г. Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 178 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09123-6. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/2C881E2C-BF56-440F-ABC1-89B5AB15BAE6](http://www.biblio-online.ru/book/2C881E2C-BF56-440F-ABC1-89B5AB15BAE6).
3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 178 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/7561A386-4EC7-48CE-B3B3-24D6A4369331](http://www.biblio-online.ru/book/7561A386-4EC7-48CE-B3B3-24D6A4369331).
4. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для СПО / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 113 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04515-4. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/169B52AD-B477-40DE-BC13-3DC5E17F6125](http://www.biblio-online.ru/book/169B52AD-B477-40DE-BC13-3DC5E17F6125).

### **Дополнительная литература:**

1. Личко, Н.М. Технология переработки растениеводческой продукции//Н.М. Личко, В.Н. Курдина//М.: Академия.-2017.-583с.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение влажности и засоренности зерновых масс перед их реализацией и хранением;</li> <li>- определение общей загрязненности, сахаристости корнеплодов сахарной свеклы перед хранением;</li> </ul>	Устный (письменный) опрос, тестирование экспертная оценка по критериям экспертная оценка соответствия требованиям действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации по каждому из этапов оценка выполнения практических работ и заданий на практике.
Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения.	- определение показателей качества сельскохозяйственной продукции в период хранения на основании ГОСТов;	устный (письменный) опрос, тестирование по темам экспертная оценка по критериям
Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.	-составление технологических линий согласно технологии переработки сельскохозяйственной продукции;	экспертная оценка соответствия стандарту. Экспертное наблюдение за деятельностью студентов на практических занятиях и практиках
Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе	- использование оборудования для контроля качества и количества сырья, материалов, сельскохозяйственной	экспертная оценка по критериям. Оценка выполнения практических работ и заданий на практиках

переработки.	продукции.	экспертная оценка соответствия стандарту оформления
Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции.	- выполнять сортировку, калибровку, инспектирование плодоовощной продукции перед реализацией; - выбирать упаковку для животноводческой продукции перед реализацией	Экзамен по МДК Квалификационный экзамен по модулю

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента
Организовывать 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 - оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации	анализ результатов деятельности студентов
Принимать решения в стандартных и нестандартных	- решение стандартных и	мониторинг и рейтинг выполнения

ситуациях и нести за них ответственность	нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей	работ на учебной и производственной практике
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>• эффективный поиск необходимой информации</li> <li>• использование различных источников</li> </ul>	экспертное наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы по подготовке докладов, рефератов, их презентации
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией	наблюдение за работой обучающихся в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией</li> <li>- взаимодействие обучающихся с преподавателем в ходе обучения</li> </ul>	наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио наблюдение
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	оценка участия в деловых играх и моделировании социальных и профессиональных ситуаций



<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>- оценка собственного продвижения, личного развития</p>	<p>контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося, открытая защита творческих и проектных работ, защита результатов самостоятельной работы</p>
<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- анализ инноваций в области профессиональной деятельности</p>	<p>Оценка выступления на семинарах, учебно-практических конференциях и участие в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах</p>