ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |
| --- |
| Приложение № 20 к ППО СПА  по профессиям:  17353 Продавец продовольственных товаров  17351 Продавец непродовольственных товаров  17530 Рабочий зеленого строительства  16675 Повар |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.01. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

2019 г.

Рабочая программа ПП.01.01. Продажа продовольственных товаров для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования разработана государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (далее – ГАПОУ ТО ГАПК) на основе приказа Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 года № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (с изменениями на 27 октября 2015 года), с учетом требований рынка труда; на основе ЕКТС и профессиональных стандартов по профессиям: 17353 Продавец продовольственных товаров

**Разработчики:**

Татьянченко Наталья Ивановна, мастер производственного обучения государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 4

ПРАКТИКИ

1. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

ПРАКТИКИ 7

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

ПРАКТИКИ 13

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 15

**1.Паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики**

**1.1. Область применения программы производственной практики**

Программа производственной практики профессиональной подготовки по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров разработана на основе ФГОС по профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер – кассир является частью учебного процесса и направлена на формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций:

**Профессиональные компетенции:**

ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 1.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 1.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 1.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 1.7. Изучать спрос покупателей.

ПК 1.8. Соблюдать правила эксплуатации ККТ и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 1.9. Оформлять документы по кассовым операциям.

**Общие компетенции:**

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 информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7.  Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров

**1.2. Место производственной практики в структуре основной образовательной программы**

Производственная практика является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих 17353 Продавец продовольственных товаров.

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся и является заключительной составной частью процесса подготовки квалифицированного рабочего.

**1.3. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики, формы отчетности**

**Цель:** развитие профессиональных компетенций обучающихся посредством освоения технологического процесса реального производства предприятий .

**Задачи**

- закрепление и совершенствование приобретённых в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен:

приобрести **практический опыт работы:**

**-** обслуживания покупателей;

- продажи различных групп продовольственных товаров.

**уметь:**

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово- овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

- устанавливать градации качества пищевых продуктов;

- оценивать качество по органолептическим показателям;

- распознавать дефекты пищевых продуктов;

- создавать оптимальные условия хранения;

- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно- кассового оборудования;

- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно - кассовое оборудование;

- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

**знать:**

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

- показатели качества различных групп продовольственных товаров;

- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

- устройство и принципы работы оборудования;

- типовые правила эксплуатации оборудования;

- нормативно- технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

- Закон о защите прав потребителей;

- правила охраны труда;

- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

**1.4 Формы проведения производственной практики**

Производственная практика в рамках профессионального модуля проводится концентрировано и рассредоточено.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, куда направляются обучающиеся.

**1.5 Место и время проведения производственной практики**

Производственная практика проводится в предприятиях торговли под руководством руководителей подразделений.

В организации и проведении практики участвуют образовательное учреждение и организации.

Образовательное учреждение:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды практики в соответствии с ОПОП НПО, с учётом договоров с организациями;

- заключают договоры на организацию и проведение практики;

- совместно с организацией определяют объёмы практики, согласовывают программу и планируемые результаты практики;

- осуществляют руководство практикой;

- контролируют реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;

- организовывают процедуру оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в организации и проведении практики

- заключают договоры на организацию и проведении практики;

- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися, в ходе прохождения практики;

- издают приказ о прохождении практики обучающимися;

- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;

- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;

- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации;

Обучающиеся, осваивающие профессиональный модуль при прохождении практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;

- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Общее руководство и контроль за практикой от образовательного учреждения осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе .Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется мастером производственного обучения. На протяжении всей практики мастер производственного обучения контролирует выполнение программы производственной практики обучающимися.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательным учреждением совместно с организациями.

Практика завершается **дифференцированным зачётом** обучающихся освоенных общих и профессиональных компетенций.

**2. Структура и содержание производственной практики по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров.**

**2.1 Тематический план производственной практики по профессиональному модулю**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Разделы** | **Темы** | **Объем часов по теме** | **Уровень усвоения** |
| **1** | **Продажа продовольственных товаров с соблюдением правил продажи, санитарных норм и правил, закона « О защите прав потребителей», условий, сроков хранения и реализации товаров.** | * 1. Ознакомление с предприятием. Инструктаж по ТБ, ПБ, ЭБ, санитария и гигиена.   2. Организация рабочего места продавца.   3. Приемка товаров, размещение и хранение товаров, подготовка товаров к продаже. | **6**  **6**  **6** | **2** |
| **2** | **Обслуживание покупателей с использованием психологических и коммуникативных способностей.** | 2.1 Освоение приемов обслуживания покупателей | **12** | **2** |
| **3** | **Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров.** | 3.1 Изучение ассортимента товаров в магазине, товароведные характеристики товара, оценка качества товара, правила маркировки, хранения. Консультирование потребителя о вкусовых особенностях и свойствах товара. | **6** | **2** |
| **4** | **Изучение спроса покупателей, ознакомление с рекламной работой в магазине.** | 4.1 Изучение спроса покупателей.  4.2 Ознакомление с рекламным оформлением магазина | **6** | **2** |
| **5** | **Оформление витрин.** | 5.1 Оформление внутримагазинных витрин. | **6** | **2** |
| **6** | **Размещение товаров с использованием основ дизайна и мерчендайзинга.** | 6.1 Размещение товаров различными способами выкладки | **6** | **2** |
|  | **Всего часов** |  | **108** |  |
| **Итоговая аттестация проводится в форме зачета (1 семестр)** | | |  |  |

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 производственной практики**

**3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной практики**

Реализация программы производственной практики предполагает наличие:

Необходимого оборудования и технологического оснащение рабочих мест на предприятиях торговли для проведения производственной практики.

Студенты проходят практику на рабочих местах предприятий торговли Тюменской области. Торговое оборудование соответствующее современным требованиям и стандартам: кассовые кабины, контрольно – кассовые машины, фискальные регистраторы, POS – терминалы для розничной торговли, сканеры штриховых кодов, холодильные камеры, холодильные шкафы, бонеты, охладительные стеллажи, торговые автоматы, весоизмерительное оборудование, фасовочно – упаковочное оборудование, измерительно – режущее оборудование.

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения учебной практики (производственного обучения) рассредоточено.  
В завершении проводится промежуточная аттестация по ПМ в форме квалификационного экзамена.

Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГАПОУ ТО «Заводоуковский агропромышленный техникум».

Перед прохождением практики обучающимся выдаются задания для прохождения практики, дневники производственной практики. Перечень работ и количество часов заполняется мастером в соответствии с детальной программой производственной практики. Перед началом практики обучающимся необходимо изучить указанные в дневнике основные требования безопасности при выполнении производственных работ. Обучающиеся образовательных учреждений при прохождении производственной практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебных заведений: мастер производственного обучения

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;

- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;

- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;

- осуществляют контроль за правильностью организации практики, выполнением программы практики студентам, проверяет правильность записей в дневниках;

- оказывают методическую помощь студентам при выполнении практических заданий, при заполнении дневника, присутствует при выполнении практикантами квалификационных (пробных) работ, если они выполняются на предприятии;

- оценивает результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов. За каждым практикантом закрепляется наставник, который будет обучать, выдавать задания, оценивать каждый рабочий день практики с отметкой в дневнике.

Обучающийся приступает к работе только после издания приказа по предприятию, проведения вводного инструктажа по требованиям безопасности труда и правилам пожарной безопасности. Во время практики каждый обучающийся ежедневно записывает в дневнике все наименования выполненных работ и др. данные, указанные в дневнике.

Перед началом работы практикант обязан получить инструктаж на рабочем месте, проверить техническое состояние технологического оборудования — получить наряд для выполнения учебных работ. Во время работы практикант должен использовать инструменты и приспособления по назначению так, чтобы гарантировать безопасное выполнение программы практики.

После окончания практики, обучающиеся сдают дневники мастеру. Наличие дневников необходимо для допуска к квалификационному экзамену.

**3.2 Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, нормативно – технической документации, интернет – ресурсов**

Нормативная:

1.Закон РФ от 23 сентября 1992г. №3520 – «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименования мест происхождения товаров»

2. Закон РФ от 20 .02.1995г.№24-ФЗ «Об информации, информатизации и защите информации».

3. Закон РФ ОТ 27.12.2002Г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4.Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ от 19.01.1998г. №55.

Основные источники:

1. 1.Гранаткина Н.В Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие для нач. образования – 6-е., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 249с. (ускоренная форма подготовки);
2. Николаева М.А., Теоретические основы товароведения. – М.: Норма 2015– 448с.
3. Новикова А.М., Голубкина Т.С., Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Изд. «Академия», 2016 – 480с.
4. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для начального проф. Образования/ Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова, А.М.Новикова, С.А.Прокофьева С.А. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 544с.
5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ - Изд. 9-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2015. – 475С. - СПО

Дополнительные источники:

1. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум / - 3-е изд.-М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2013.-592с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов:учебник для нач.проф.образования – 2-е изд., доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.-336с.

3. Муравина И.В. Основы товароведения: учебное пособие для начального профессионального образования/ – М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 224с.

4. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация.

5. Никифорова Н.С., Товароведение продовольственных товаров. Практиум: учебное пособие для нач. проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 144с.

6. Никифорова Н.С., Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. Москва «Академия» 2010.

7. Никифорова Н.С., Прокопьева С.А. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учебное пособие для нач. и проф. образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 96с.

8.Справочник по товароведению продовольственных товаров: Т. 1., Т. 2: учебное пособие для нач. проф. Образования/ Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 336с.

Интернет ресурсы:

1. http: // energohelp/net/
2. articles / law / 61758 /

**3.3 Общие требования к организации производственной практики.**

Производственная практика по профессиональному модулю проводится после теоретического обучения ПМ 01.

Объектами текущего контроля является выполнение текущих заданий, проверка дневника.

Контроль знаний студентов по производственной практике включает в себя: текущий контроль; промежуточную аттестацию – дифференцированный зачет.

**3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь   квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года

В основные обязанности руководителя практики входят:

* Контроль организации практики в соответствии с содержанием тематического плана и рабочей программы практики;
* взаимодействие с руководителями практики от организаций;
* разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
* осуществление руководства практикой;
* контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями в соответствии с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
* формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
* совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
* разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

1. **Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций при прохождении производственной практики проводится по пятибалльной системе**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы отчетности** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 1.1. Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | Проверяет качество по органолептическим показателям, по нормативной документации количественным и качественным показателям продовольственных товаров.  Идентифицирует различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров | Выполнение задания в дневнике; аттестационный лист. | Результативное прохождение производственной практики;  - проверка дневника;  - экзамен квалификационный |
| ПК 1.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | Подготавливает товар к продаже, размещает и выкладывает товар на стеллажи, витрины и холодильное оборудование.  Устанавливает градации качества пищевых продуктов. | Выполнение задания в дневнике; аттестационный лист. | Результативное прохождение производственной практики;  - проверка дневника;  - экзамен квалификационный |
| ПК 1.3.  Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | Практикант обслуживает, консультирует и информирует покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров  Информирует покупателей о дополнительных услугах, оказываемых в магазине. Знакомит с порядком обмена купленных товаров. | Выполнение задания в дневнике; аттестационный лист. | Результативное прохождение производственной практики;  - проверка дневника;  - экзамен квалификационный |
| ПК 1.4.  Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. | Следит за условиями хранения, сроками годности, сроками хранения и сроками реализации продаваемых продуктов.  Распознает дефекты пищевых продуктов. | Выполнение задания в дневнике; аттестационный лист. | Результативное прохождение производственной практики;  - проверка дневника;  - экзамен квалификационный |
| ПК1.5.Осуществлять эксплуатацию торгово- технологического оборудования. | Производит подготовку измерительного, механического, технологического, контрольно- кассового оборудования.  Осуществляет эксплуатацию торгово-технологического оборудования. | Выполнение задания в дневнике; аттестационный лист. | Результативное прохождение производственной практики;  - проверка дневника;  - экзамен квалификационный |
| ПК1.6.Осуществлять контроль сохранности товарно- материальных ценностей. | Контролирует сохранность товарно-материальных ценностей | Выполнение задания в дневнике; аттестационный лист. | Результативное прохождение производственной практики;  - проверка дневника;  - экзамен квалификационный |
| ПК 1.7. Изучать спрос покупателей. | Изучает спрос покупателей.  Составляет обоснованные заявки на завоз товаров в предприятия розничной торговли | Выполнение задания в дневнике; аттестационный лист. | Результативное прохождение производственной практики;  - проверка дневника;  - экзамен квалификационный |
| ПК 1.8. Соблюдать правила эксплуатации ККТ и выполняет расчетные операции с покупателями. | Подготавливает ККТ к работе, производит расчетные операции с покупателями с применением ККТ и соблюдением правил эксплуатации. | Выполнение задания в дневнике; аттестационный лист. | Результативное прохождение производственной практики;  - проверка дневника;  - экзамен квалификационный |
| ПК 1.9. Оформлять документы по кассовым операциям. | Заполняет текущую документацию по кассовым операциям. | Выполнение задания в дневнике; аттестационный лист. | Результативное прохождение производственной практики;  - проверка дневника;  - экзамен квалификационный |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК.01.Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии | Относится с уважением к своей будущей профессии | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| ОК.02.Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | Проявляет собственную инициативу, достигает определенных результатов в практической деятельности | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях |
| ОК.03.Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несет ответственность за результаты своей работы. | Планирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценивает и корректирует собственную деятельность, отвечает за результаты своей работы. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| ОК.04.Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Ищет информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях |
| ОК.05.Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | В профессиональной деятельности использует коммуникационные технологии | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях |
| ОК.06. Работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководством. | Работает в команде с коллективом, эффективно общается с коллегами, руководством. | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях |

**Критерии оценивания**

Оценка «5» ставится в том случае, если обучающийся:

а) выполнил задание в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий, расчетов и измерений;

б) самостоятельно и рационально выбрал и подготовил для выполнения задания все необходимое оборудование, все расчеты, измерения и построения провел в условиях, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью;

в) соблюдал требования охраны труда.

Оценка «4» ставится в том случае, если выполнены требования к оценке 5, но:

а) расчеты, измерения и построения проводились в условиях, не обеспечивающих достаточной точности;

б) было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Оценка «3» ставится, если задание выполнено не полностью, но объем выполненной части таков, что можно сделать выводы, или если в ходе выполнения задания были допущены следующие ошибки:

а) действия проводились в нерациональных условиях, что привело к получению результатов с большой погрешностью;

б) задание выполнено не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и сделать выводы по основным, принципиально важным задачам занятия.

Оценка «2» ставится в том случае, если:

а) задание выполнено не полностью, и объем выполненной части не позволяет сделать правильные выводы;

б) расчеты, измерения, вычисления, наблюдения или другие действия производились неправильно;

в) в ходе работы обнаружились в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке «3».

В тех случаях, когда обучающийся показал оригинальный и/или наиболее рациональный подход к выполнению задания и в процессе выполнения здания, но не избежал тех или иных недостатков, оценка за выполнение работы по усмотрению руководителя практики может быть повышена по сравнению с указанными выше критериями**.**