

государственное бюджетное учреждение Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

***ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ  
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ  
13319 ЛАБОРАНТ ХИМИКО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗА***

программы подготовки специалистов среднего звена

для специальности СПО  
**38.02.08 Торговое дело**

Советск  
2023 год

СОГЛАСОВАНО  
заведующий учебно-  
методическим отделом  
*И. А. Ивашкина*  
31 августа 2023 года

Рабочая программа по специальности 38.02.08 Торговое дело разработана на основе:

- приказа Министерства просвещения РФ от 19 июля 2023 года N548 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 Торговое дело, зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 22 августа 2023 года, регистрационный N74906, укрупненная группа специальностей 38.00.00 Экономика и управление;

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

**Разработчик:**  
Кулинцова М.В. преподаватель

Рассмотрена на заседании методической кафедры «Технологии продуктов питания и товароведения», протокол № 01 от 30 августа 2023 года *с. 10/10*

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол № 01 от 31 августа 2023 года.

Согласовано:  
ИП «Путилова»  
Руководитель  
*Путилова* Е. В. Путилова



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ  
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ  
13319 ЛАБОРАНТ ХИМИКО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗА**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики (по профилю специальности)**

В результате изучения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен освоить основной вид деятельности: Выполнение работ по профессии 13319 Лаборант химико-бактериологического анализа и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

**1.1.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
<b>ОК 02.</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
<b>ОК 04.</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
<b>ОК 09.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

**1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД4.</b>	<b>Выполнение работ по профессии 13319 Лаборант химико-бактериологического анализа</b>
ПК 4.1.	Готовить химическую посуду, приборы и лабораторное оборудование к проведению анализа;
ПК 4.2.	Готовить пробы и растворы различной концентрации
ПК 4.3.	Выполнять качественные и количественные анализы пищевых продуктов с применением органолептических и физико-химических методов анализа
ПК 4.4.	Обрабатывать и оформлять результаты анализа
ПК 4.5.	Соблюдать правила и приемы техники безопасности, промышленной санитарии и пожарной безопасности

1.1.3. В результате освоения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся должен:

Иметь практически й опыт в	- проведения исследований по качественному и количественному анализу пищевых продуктов, сырья, полуфабрикатов, дополнительных материалов
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать рабочее место;</li> <li>- производить подготовку химической посуды, специального оборудования, реактивов, растворов для химической очистки посуды;</li> <li>- отбирать, подготавливать, транспортировать и хранить пробы с учетом их свойств и действие на организм.</li> <li>- вести учет и оформлять соответствующую документацию на отобранные и разделенные пробы.</li> <li>- приготавливать растворы различной концентрации.</li> <li>- устанавливать концентрацию растворов различными способами.</li> <li>- определять физические свойства веществ.</li> <li>- проводить анализ сырья, полуфабрикатов, готовой продукции пищевых предприятий в соответствии с действующими ГОСТами и ТУ, методами органолептического и физико-химического анализа.</li> <li>- оформлять и рассчитывать результаты анализа.</li> <li>- вести учет проб и реактивов.</li> <li>- соблюдать правила безопасности труда, промышленной санитарии и пожарной безопасности.</li> <li>- оказывать первую помощь пострадавшему.</li> <li>- соблюдать правила по охране окружающей среды, сдавать слив химических реактивов, нейтрализовать и регенерировать отходы производства.</li> <li>- информировать заинтересованные организации о результатах анализов.</li> <li>- осуществлять прием и сдачу смены;</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение и классификацию химической посуды;</li> <li>- правила обращения с химической посудой, хранения, сушки;</li> <li>- правила мытья химической посуды;</li> <li>- механические и химические методы очистки химической посуды;</li> <li>- назначение и устройство лабораторного оборудования;</li> <li>- правила сборки лабораторных установок для анализов и синтезов;</li> <li>- правила подготовки к работе основного и вспомогательного оборудования</li> </ul>

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики (по профилю специальности) - 72 часа**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)  
 ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ ПО  
 ПРОФЕССИИ 13319 ЛАБОРАНТ ХИМИКО-БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКОГО АНАЛИЗА**

**2.1. Тематический план производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки**

Профессиональные и общие компетенции	Код и наименования программы	Количество часов по ПП.04	Виды работ	Наименования тем производственной практики (по профилю специальности) в форме практической подготовки	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	ПП.04	72	Выполнение работ по профессии 13319 Лаборант химико-бактериологического анализа	1. Организация рабочего места. 2. Назначение и классификация химической посуды; 3. Обращение, хранение, сушка химической посуды. 4. Назначение и устройство лабораторного оборудования и коммуникаций. 5. Сборка лабораторных установок для анализов. 6. Подготовка к работе основного и вспомогательного оборудования. 7. Свойства реактивов. 8. Требования, предъявляемые к реактивам. 9. Обращение с реактивами и правила их хранения. 10. Техника лабораторных работ. 11. Свойства пробирюемых материалов, сырья и готовой продукции. 12. Правила и способы отбора, транспортирования и хранения проб в различных складских и производственных условиях. 13. Требования, предъявляемые к качеству проб. 14. Устройство оборудования для отбора проб. 15. Способы и техника разделки проб. 16. Правила учета проб и оформления соответствующей документации. 17. Растворы и процессы растворения. Классификацию растворов. Выражения концентрации растворов. Технику приготовления растворов. 18. Технику определения концентрации растворов. 19. Устройство и правила работы с оборудованием. 20. Физические свойства веществ и методы их определения. 21. Показатели качества продукции 22. ГОСТы и ТУ на выполняемые анализы 23. Технология проведения качественного, количественного анализа органолептическими и физико-химическими методами. 24. Правила эксплуатации контрольно-измерительных приборов.	72

				25. Методика проведения расчетов. 26. Требования к профгигиене и промсанитарии. 1.Порядок сдачи слива химических реактивов.	
				<b>Всего часов</b>	<b>72</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) предполагает наличие учебных кабинетов «Информационных технологий в профессиональной деятельности»; Лаборатории по оценке качества продуктов питания.

##### **Информационных технологий в профессиональной деятельности**

Оборудование и рабочие места учебного кабинета:

- комплект лицензионного программного обеспечения;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации.

##### **Оборудование лаборатории по оценке качества потребительских товаров:**

микроскопы, термометры, лабораторная посуда, сушильные шкафы, тестомесилка, фотоэлектрocolориметры, рефрактометр, приборы «Элекс», «Блик», «Клевер», титровальные установки, магнитные мешалки, мельницы, муфельная печь, печь для пробных выпечек, термостат, химические реактивы, фиксаналы, ареометры, лактоденсиметры, РН –метры, весы лабораторные, весы аналитические, водяная баня, дозаторы, измеритель клейковины, амилотест, тетраторы полуавтоматические, компьютер, проектор, копи-устройство.

Комплект учебно-методической документации, контрольные задания по всем разделам модуля, раздаточный материал, инструкционные карты, каталоги, альбомы, наглядные пособия, учебная литература, СанПиНы, ГОСТы на все виды продуктов.

Технические средства обучения: интерактивное оборудование; компьютер, видеопроектор.

**3.2. Образовательная организация предусматривает в целях реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе **активных и интерактивных форм проведения занятий**:**

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры и образовательные игры);
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция-пресс-конференция, мини-лекция);
- эвристическая беседа;
- разработка проекта (метод проектов);
- метод кейсов.

в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

#### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. Отосина, В. Н., Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров: учебно-практическое пособие / В. Н. Отосина. — Москва: КноРус, 2023. — 209 с.



2. Ашряпова, А. Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +eПриложение: Тесты: учебное пособие / А. Х. Ашряпова. — Москва: КноРус, 2023

3. Ашряпова, А. Х., Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум: учебно-практическое пособие / А. Х. Ашряпова. — Москва: КноРус, 2023

#### **Интернет- ресурсы:**

1. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru

#### **3.4. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.04 Выполнение работ по профессии 13319 Лаборант химико-бактериологического анализа ежегодно обновляется в части содержания рабочей программы, содержание методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных федеральным государственным образовательным стандартом.

Для приобретения практического опыта при изучении профессионального модуля планируется учебная и производственная практика (по профилю специальности), которые реализуются концентрированно в несколько периодов.

Производственная практика (по специальности) проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Каждого обучающегося необходимо обеспечить:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по темам профессионального модуля;
- доступом к сети Интернет во время самостоятельной работы;
- доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям;
- доступом для оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями и организациями;
- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;

Для реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для всестороннего развития и социализации личности способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса (развитие самоуправления, участие в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов).

Обучающиеся должны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные программой подготовки специалистов среднего звена.

#### **3.5. Требования к оснащению баз практик**

Практика является обязательным разделом программы подготовки по специальности 38.02.08 торговое дело.

Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы подготовки по специальности предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Базы практик обеспечиваются прохождением практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом и программами практик.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Места производственной практики (по профилю специальности) обеспечивают выполнение видов профессиональной деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования под руководством высококвалифицированных специалистов-наставников. Оборудование и техническое оснащение рабочих мест производственной практики (по профилю специальности) на предприятиях соответствует содержанию деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются Колледжем в соответствии с положением о практике, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики (по профилю специальности) проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций в форме дифференцированного зачета.

### **3.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует одной из областей профессиональной деятельности, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии);

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует одной из областей профессиональной деятельности, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника;

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует одной из областей профессиональной деятельности, указанных в пункте 1.14 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

## **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 4.1. Готовить	- использование лабораторной	Текущий контроль:

химическую посуду, приборы и лабораторное оборудование к проведению анализа	посуды в соответствии с требованиями СанПиН; - выбор видов лабораторной посуды и оборудования в соответствии с проводимыми анализами	- защита практических работ по производственной практики (по профилю специальности); - устный ответ; - тестирование
ПК 4.2. Готовить пробы и растворы различной концентрации	- отбор, подготовка, транспортировка и хранение проб с учетом их свойств и действия на организм и в соответствии с правилами безопасных приемов работы с химическими веществами, растворами и реактивами; - соблюдение технологической последовательности приготовления проб и растворов различной концентрации	<b>Промежуточная аттестация:</b> дифференцированный зачет по производственной практике (по профилю специальности)
ПК 4.3. Выполнять качественные и количественные анализы пищевых продуктов с применением органолептических и физико-химических методов анализа	- применение методик проведения исследования качества продуктов питания в соответствии с требованиями ГОСТ; - проведение качественного и количественного анализа в соответствии с требованиями ГОСТ и ТУ; - выполнение требований инструкций и правил техники безопасности в ходе оценки качества продуктов питания; - выполнение физико-химических анализов с применением технологий проведения лабораторных работ	<b>Текущий контроль:</b> - защита практических работ по производственной практики (по профилю специальности); - устный ответ; - тестирование  <b>Промежуточная аттестация:</b> дифференцированный зачет по производственной практике (по профилю специальности)
ПК 4.4. Обрабатывать и оформлять результаты анализа	- соблюдение требований к оформлению и расчету результатов анализов; - соответствие результатов обработки анализов методикам проведения расчетов; - предоставление информации потребителю о результатах анализов в устной и письменной форме; - выполнение требований, правил эксплуатации контрольно-измерительных приборов.	
ПК 4.5. Соблюдать правила и приемы техники безопасности, промышленной санитарии и пожарной безопасности.	- соответствие этапов выполнения лабораторных работ инструкциям и правилам техники безопасности; - использование новых технологий при выполнении слива химических реактивов, нейтрализации и регенерации отходов производства; - соблюдение инструкций, правил обращения с реактивами и условий	<b>Текущий контроль:</b> - защита практических работ по производственной практики (по профилю специальности); - устный ответ; - тестирование  <b>Промежуточная</b>

	их хранения; - выполнение норм профгигиены, промсанитарии и личной гигиены.	<b>аттестация:</b> дифференцированный зачет по производственной практике (по профилю специальности)
--	--	--

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>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	- участие в профессионально значимых мероприятиях (конкурсах профмастерства, конференциях, проектах, публикации и т.д.)	Анализ портфолио обучающихся
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- рациональность планирования и организации деятельности по исследованию продуктов питания; - своевременность сдачи заданий, отчетов, практических и лабораторных работ; - соответствие выбранных методов проведения анализов их целям и задачам; - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов проведения обработки и оформления результатов анализов	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике (по профилю специальности)
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	- применение методик проведения исследования качества продуктов питания в соответствии с требованиями ГОСТ; - проведение качественного и количественного анализа в соответствии с требованиями ГОСТ и ТУ; - выполнение требований инструкций и правил техники безопасности в ходе оценки качества продуктов питания; - выполнение физико-химических анализов с применением технологий проведения лабораторных занятий	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике (по профилю специальности)
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в	- оптимальность выбора алгоритмов выполнения	Интерпретация результатов

коллективе и команде;	качественных и количественных анализов пищевых продуктов на основании нормативов с использованием справочников	наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике (по профилю специальности)
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	<b>бесконфликтное взаимодействие:</b> - с обучающимися при проведении деловых игр, выполнении коллективных заданий (проектов), - с преподавателями, мастерами в ходе обучения, - с потребителями и коллегами в ходе производственной практики	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике (по профилю специальности)
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике (по профилю специальности)
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. - выполнение качественного и количественного анализов с применением новых технологий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике (по профилю специальности)