

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
ПЕРЕРАБОТКИ»

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**для специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения**

**РП УП ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения
(Направление подготовки – Переработка мяса и мясных продуктов)**

Новосибирск 2023

Согласовано:

Заместитель директора по УПР

А.В. Чупина

(подпись) (дата)

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

код

наименование специальности

Организация-разработчик: ГАПОУ Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки

Разработчики:

Князькова Людмила Михайловна

преподаватель

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

Рассмотрено на заседании ПЦК общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.14 и специальностям 19.02.07, 19.02.08.

« ___ » _____ 2023 г. Протокол № _____ Председатель ПЦК _____

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

« ___ » _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|--|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ..... | 4 |
| Область применения программы | 4 |
| 1.2. Цели и задачи учебной практики | 4 |
| 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: | 5 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ..... | 5 |
| 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ..... | 8 |
| 3.1. Тематический план учебной практики | 8 |
| 3.2. Содержание учебной практики | 8 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 10 |
| 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению | Ошибка! |
| Закладка не определена. | |
| 4.2. Общие требования к организации образовательного процесса | Ошибка! Закладка не определена. |
| 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса | Ошибка! Закладка не определена. |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ..... | 12 |
| УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ..... | 12 |
| ОТЧЕТ | 14 |
| ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ | 14 |
| ЗАДАНИЕ | 15 |
| на учебную практику..... | 15 |
| АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ..... | 16 |
| ДНЕВНИК | 19 |
| учебной практики | 19 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке.
- обеспечение деятельности структурного подразделения.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при повышении квалификации переподготовки и профессиональной подготовке профессий рабочих, должностей служащих взрослых граждан.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности

обучающихся должен уметь:

| ВПД | Требования к умениям |
|---|--|
| Рассчитывать выход продукции в ассортименте. | Расчёт выхода продукции в ассортименте по формуле. |
| Вести табель учёта рабочего времени работников. | Расчет численности рабочих по продолжительности производственного цикла производства продукции Оформление табеля учета рабочего времени по цеху, рапорта Оформление расчетно-платежной ведомости на оплату труда работников цеха. |
| Рассчитывать заработную плату. | Расчёт повременной и сдельной заработной платы. |
| Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации. | Проведение анализа основных экономических показателей производства структурного подразделения Строить организационную и управленческую структуры управления. Рассчитывать экономические показатели. |
| Организовывать работу коллектива исполнителей. | Перечисление ИТР, служащих, основных и вспомогательных рабочих в производственном подразделении с указанием квалификации и стажа работы Ознакомление с должностными инструкциями мастера, пекаря, кондитера Ознакомление с организацией рабочего места технолога – оснастка, планировка, обслуживание. |
| Оформлять документы на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией. | Порядок оформления первичной и сводной документации по цеху за смену по структурному подразделению Порядок оформления актов и журнала приёма сырья и готовой продукции. |

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 36 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 03 – 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ 03 ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья;
- обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке.
- обеспечение деятельности структурного подразделения необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК), общих (ОК) компетенций по избранной профессии и (ЛР).

| Код | Наименование результата освоения практики |
|------------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; |
| ОК 02. | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; |
| ОК 04. | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и |

| | |
|---------|---|
| | укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; |
| ОК 09. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ПК 3.1. | Планировать основные показатели производственного процесса. |
| ПК 3.2. | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 3.3. | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 3.4. | Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. |
| ПК 3.5. | Вести учетно-отчетную документацию. |

Формирование личностных результатов обучения

| Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы) | Код личностных результатов реализации программы воспитания |
|--|--|
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | ЛР 3 |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» | ЛР 4 |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | ЛР 10 |
| Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации | ЛР 13 |
| Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм | ЛР 14 |
| Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности. | ЛР 15 |
| Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство. | ЛР 16 |
| Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства | ЛР 17 |

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

| <i>Код ПК</i> | <i>Код и наименования профессиональных модулей</i> | <i>Количество часов по ПМ</i> | <i>Виды работ</i> | <i>Наименования тем учебной практики</i> | <i>Количество часов по темам</i> |
|--|--|-------------------------------|-------------------|---|----------------------------------|
| ПК 3.1 | ПМ 03 | 36 | УП | Тема 1.1 Организация основного производства. Планирование основного производственного процесса. | 6 |
| ПК 3.2 | ПМ 03 | | УП | Тема 1.2 Управление основным производством. Техничко-экономические показатели и анализ деятельности основного производства. | 6 |
| ПК 3.3 | ПМ 03 | | УП | Тема 1.3 Организация труда работников предприятия и оформление расчётно-платёжных документов. | 6 |
| ПК 3.4 | ПМ 03 | | УП | Тема 1.4 Организация расчёта выхода продукции в ассортименте. | 6 |
| ПК 3.5 | ПМ 03 | | УП | Тема 1.5 Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией. | 6 |
| ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 | | | УП | Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачёта. | 6 |
| ВСЕГО часов | | 36 | | | 36 |

3.2. Содержание учебной практики

| <i>Код и наименование профессиональных</i> | <i>Содержание учебных занятий</i> | <i>Объём часов</i> | <i>Уровень</i> |
|--|-----------------------------------|--------------------|----------------|
|--|-----------------------------------|--------------------|----------------|

| <i>модулей и тем учебной практики</i> | | | <i>освоения</i> |
|---|------------|--|-----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ 03. | | 36 | |
| Виды работ: Учебная практика | | | |
| Тема 1.1 Организация основного производства. Планирование основного производственного процесса. | Содержание | | |
| | 1 | Типы и методы организации производства. | 2 |
| | 2 | Составить таблицу Характеристика типов производства. | 3 |
| | 3 | Составление производственной программы подразделения. | 2 |
| Тема 1.2 Управление основным производством. Техничко-экономические показатели и анализ деятельности основного производства. | Содержание | | |
| | 1 | Составление типовых структур управления производством. | 3 |
| | 2 | Расчёт Техничко-экономических показателей. | 3 |
| | 3 | Анализ деятельности основного производства. | 3 |
| Тема 1.3 Организация труда работников предприятия и оформление расчётно-платёжных документов по учёту труда и заработной платы. | Содержание | | |
| | 1 | Расчёт численности рабочих. Расчёт повременной и сдельной заработной платы. | 3 |
| | 2 | Оформление табеля учёта рабочего времени. Оформление расчётно-платёжной ведомости на оплату труда работников цеха. | 2 |
| | 3 | Перечисление должностей сотрудников предприятия. Знакомство с должностными инструкциями сотрудников. | 2 |
| Тема 1.4 Организация расчёта выхода продукции в ассортименте. | Содержание | | |
| | 1 | Расчёт выхода продукции в ассортименте по формуле. | 3 |
| Тема 1.5 Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией. | Содержание | | |
| | 1 | Составление распорядительных документов. Информационно-справочных документов. Организационных документов. | 2 |
| | 2 | Составление первичных документов по учёту наличия, использования и списания средств основного производства. | 2 |
| | 3 | Организация документооборота. | 3 |
| Тема 1.6 Дифференцированный зачёт. | Содержание | | |
| | 1 | Сдача отчёта по учебной практике. | 3 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Реализация учебной практики требует наличия Кабинета обеспечения деятельности структурного подразделения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

| | |
|---|--|
| Кабинет обеспечения деятельности структурного подразделения | <p>Оборудование:</p> <p>Интерактивная доска и проектор -1 Принтер -1 Стол с тумбой -2 Компьютер в сборе с монитором с лицензионным программным обеспечением (для операционной системы Windows), -14 Стол компьютерный -13 Стул ученический -26 Шкафы встроенные-3. Инструкционные технологические карты, демонстрационные учебно - наглядные пособия, карты, плакаты, постеры, дидактический и раздаточный материалы, бланки инструктажей, бланки заданий с ситуационными задачами, для расчетов производственных расходов и затрат.</p> |
|---|--|

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

| № п/п | Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства |
|-------|---|
| 1 | Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019 |
| 2 | Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций |
| 3 | Антивирусное программное обеспечение Касперский |

4.2. Информационное обеспечение обучения

Программа учебной практики обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы производственной практики обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту СП 2.2.2.1327-03;

- Санитарно-гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.
- комплект учебно-методической документации;
- карточки-задания и контрольные листы опроса;
- учебная и техническая литература, учебно-методические издания;
- мультимедийные презентации уроков.

4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Мастера производственного обучения и преподаватели производственного цикла, осуществляющие непосредственное 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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачёта.

| <i>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</i> | <i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i> |
|--|--|
| Организация основного производства. Планирование основного производственного процесса. | Практическая работа |
| Управление основным производством. Технико-экономические показатели и анализ деятельности основного производства. | Практическая работа |
| Организация труда работников предприятия и оформление расчётно-платёжных документов по учёту труда и заработной платы. Перечисление должностей сотрудников предприятия. Знакомство с должностными инструкциями сотрудников. | Практическая работа |
| Организация расчёта выхода продукции в ассортименте. | Практическая работа |
| Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией. | Практическая работа |
| Дифференцированный зачёт. | Проводится на основании результатов, подтверждаемых отчётами и дневниками практики обучающихся, а также отзывами руководителей учебной практики. |

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
ПЕРЕРАБОТКИ
(ГАПОУ НСО «НКППиП»)**

**ОТЧЕТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

**для специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания
животного происхождения**

О УП ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Выполнил студент _____ курса, гр. ____

(Ф.И.О. студента)

Руководитель практики от ГАПОУ НСО
«НКППиП»

(Ф.И.О. мастера ПО)

Начало практики
« ____ » _____ 2023 г.

Окончание практики:
« ____ » _____ 2023 г.

Новосибирск

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
ПЕРЕРАБОТКИ
(ГАПОУ НСО «НКППиП»)**

Рассмотрено на заседании ПЦК
Протокол № ____ от ____ . ____ . 2023г
Председатель ПЦК _____ Князькова Л.М.

Согласовано
Зам. директора по УПР
_____ Чупина А.В.

ЗАДАНИЕ **на учебную практику**

по профессиональному модулю:

ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

В объеме 36 часов

Студент (ка) _____
(Ф.И.О.)

Обучающийся на _____ курсе по специальности для специальности СПО 19.02.12
Технология продуктов питания животного происхождения

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

Срок прохождения производственной практики: с _____ года по _____ года

Виды работ

| № п\п | Виды и объем работ, выполненных во время практики | Приложение |
|--------------|--|---|
| 1 | Организация основного производства. Планирование основного производственного процесса. | Таблица Характеристика типов производства. |
| 2 | Управление основным производством. Технико-экономические показатели и анализ деятельности основного производства. | Типовая структура управления производством. |
| 3 | Организация труда работников предприятия и оформление расчётно-платёжных документов по учёту труда и заработной платы. | Готовый расчёт численности рабочих и расчёт повременной и сдельной Табель учёта рабочего времени. |
| 4 | Организация расчёта выхода продукции в ассортименте. | Готовый расчёт выхода продукции. |
| 5 | Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией. | Журнал учёта сырья и материалов. Журнал учёта готовой продукции. |
| 6 | Подготовить отчёт по учебной практике. | Отчёт по производственной практике. |

Руководитель практики от ГАПОУ НСО «НКППиП» _____

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О _____

обучающийся на _____ курсе по специальности СПО 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю

ПМ 03 Обеспечение деятельности структурного подразделения

в объеме _____ часов с « _____ » _____ 2023 г. по « _____ » _____ 2023 г.

1. Виды и качество выполнения работ

| Виды работ, выполненных во время практики | Содержание работ | Выполнение да/нет |
|---|--|-------------------|
| Рассчитывать выход продукции в ассортименте. | Расчёт выхода продукции в ассортименте по формуле. | |
| Вести таблицу учёта рабочего времени работников. | Расчет численности рабочих по продолжительности производственного цикла производства продукции Оформление таблицы учета рабочего времени по цеху, рапорта Оформление расчетно-платежной ведомости на оплату труда работников цеха. | |
| Рассчитывать заработную плату. | Расчёт повременной и сдельной заработной платы. | |
| Рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации. | Проведение анализа основных экономических показателей производства структурного подразделения Строить организационную и управленческую структуры управления. Рассчитывать экономические показатели. | |
| Организовывать работу коллектива исполнителей. | Перечисление ИТР, служащих, основных и вспомогательных рабочих в производственном подразделении с указанием квалификации и стажа работы. Ознакомление с должностными инструкциями мастера, пекаря, кондитера Ознакомление с организацией | |

| | | |
|---|--|--|
| | рабочего места технолога – оснастка, планировка, обслуживание. | |
| Оформлять документы на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией. | Порядок оформления первичной и сводной документации по цеху за смену по структурному подразделению Порядок оформления актов и журнала приёма сырья и готовой продукции. | |

Характеристика студента по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики

1. Степень сформированности ОК :

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

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
ПЕРЕРАБОТКИ
(ГАПОУ НСО «НКППиП»)

ДНЕВНИК
учебной практики

Ф.И.О. студента

**Специальность 19.02.12 ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного
подразделения**

Группа № _____ Курс _____

В объеме _____ часов с «__» _____ 2023 г. по «__» _____ 2023 г.

Ф.И.О. руководителя практики от ГАПОУ НСО «НКППиП»
