

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Солоненко Елена Александровна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 11.09.2025 10:53:37  
Уникальный идентификатор:  
d9ba9a2-d10a-4a10421a478fb037f2a300e2



**Федеральное агентство по рыболовству**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное**  
**учреждение высшего образования**  
**«Астраханский государственный технический университет»**  
**Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)**  
**федерального государственного бюджетного образовательного**  
**учреждения высшего образования**  
**«Астраханский государственный технический университет»**  
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована  
ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015

**ОТДЕЛЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

### **К ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**по освоению одной или нескольких профессий рабочих,  
должностей служащих**

**для обучающихся по специальности**  
**35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

**Авторы:**

**Мамонтова С. Н.**, преподаватель высшей категории

**Рецензент:**

**Ибрагимова И. Е.**, преподаватель высшей категории

Мамонтова С. Н. Методические указания к прохождению производственной практики по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих для обучающихся по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов. – Рыбное, 2024. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.портал.дрти.рф>

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных технологических дисциплин и профессиональных модулей, протокол №8 от 15 марта 2024 г.

© Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал) ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет»

## ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих предусмотрена учебным планом специальности СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.05 образовательной программы.

Производственная практика по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих является обязательной частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов в части освоения следующих видов деятельности: ВД 5. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

Основной целью производственной практики по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих является закрепление теоретических знаний, практических умений и освоение навыков, полученных обучающимися при изучении междисциплинарных курсов соответствующих профессиональных модулей.

В ходе прохождения производственной практики обучающийся должен иметь следующие результаты подготовки:

**иметь практический опыт:**

выполнения основных ручных и механизированных технологических операций обработки рыбы и морепродуктов.

**уметь:**

- определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья;
- выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения;
- осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения;
- использовать разделочные ножи при ручном способе разделки или разделочные аппараты при механизированном способе разделки;
- использовать технологическое оборудование для порционирования рыбы и морепродуктов;
- выполнять технологические операции, связанные с процессом получения фарша из рыбы и морепродуктов;
- применять технологическое оборудование, используемое при производстве фарша из рыбы и морепродуктов;
- выполнять основные и вспомогательные технологические операции, связанные с процессом посола;
- применять технологическое оборудование, используемое при посоле рыбы и морепродуктов;
- регулировать режимы работы технологического оборудования;
- анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования;
- проводить корректирующие действия в случае отклонения работы оборудования от заданных режимов;
- проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией;

**знать:**

- технологическую инструкцию по хранению рыбы-сырца на береговых рыбообрабатывающих предприятиях по изготовлению охлажденной рыбы;
- правила выгрузки рыбы из бочек, ванн и других емкостей;
- устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, применяющегося при охлаждении;
- требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья;
- признаки, позволяющие определять биологический вид сырья;
- технологические режимы, особенности производства фарша из рыбы;
- требования, предъявляемые к качеству готового фарша;
- санитарные правила и нормы, обязательные при производстве фарша;
- технологические режимы, особенности приготовления соленой продукции из рыбы и морепродуктов;
- требования, применяемые к качеству готовой соленой продукции из рыбы и морепродуктов;
- санитарные правила и нормы, обязательные для производства соленой рыбы и морепродуктов;
- требования нормативной и технической документации на упаковку рыбы и морепродуктов;
- режимы работы технологического оборудования в зависимости от его назначения;
- устройство и правила эксплуатации используемого технологического оборудования и приспособлений;
- правила по охране труда; противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене;
- инструкции по санитарному производственному контролю.

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Продолжительность производственной практики ПП.05.01 Производственная практика по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих – 288 часов (8 недель).

Результатом освоения программы производственной практики является освоение профессиональных компетенций:

.ВД	Код	Наименование результата обучения
ВД 5. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПК 5.1	Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах
	ПК 5.2	Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях
	ПК 5.3	Осуществлять технологический процесс обработки рыбы и морепродуктов

В процессе прохождения производственной практики студент должен выполнить индивидуальное задание, предусмотренное программой практики.

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, МДК обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
1	2	3	4	5
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	<p>Изучение должностной инструкции обработчика рыбы и морепродуктов. Изучение вопросов охраны труда и техники безопасности на производстве. Изучение и соблюдение требований промышленной санитарии при обработке рыбы и морепродуктов. Определение видов рыб, изучение их характеристик. Визуальная проверка рыбы на наличие паразитических организмов и степени поражения ими. Первичная обработка на судах. Сортирование улова, определение массы, разделение сырья по биологическому виду, длине и массе. Определение фактической массы сырья. Выгрузка рыбы. Загрузка рыбы. Регулирование поступления рыбы на транспортные средства. Выполнение технологических операций обработки рыбы и морепродуктов (ручная и машинная мойка, сортирование рыбы по видам, размерам и качеству, ручная и машинная разделка рыбы разными способами). Холодильная об-</p>	<p>Порядок подъема и выливки рыбы из орудий лова в зависимости от их вида. Нормы прилова в зависимости от вида рыбы. Режимы работы рыбонасоса. Соотношение рыбы и воды при транспортировке рыбы в трюм гидравлическим способом. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. Требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья. Признаки, указывающие на биологический вид сырья. Порядок загрузки рыбы в бункера цистерны или другие емкости с охлаждающими средами. Порядок укладки рыбы в ящики с пересыпкой льдом. Необходимые для проведения процесса охлаждения параметры охлаждающих сред. Технологические параметры процесса охлаждения. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене. Инструкция о порядке приема живой рыбы, рыбы-сырца и охлажденной рыбы на обрабатывающих предприятиях и судах. Требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья. Признаки, позволяющие определить биологический вид сырья. Технологическая инструкция по хранению рыбы-сырца на береговых рыбообрабатывающих предприятиях по изготовлению охлажденной рыбы. Устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, применяющегося</p>	<p>МДК 05.01 Выполнение работ по профессии "Обработчик рыбы и морепродуктов"</p>	<p>288</p>

	<p>работка рыбы и морепродуктов. Подготовка сырья и вспомогательных материалов для получения фарша из рыбы и морепродуктов. Выполнение работ по посолу рыбы и морепродуктов. Упаковка рыбы и морепродуктов. Определение с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства продукции из рыб и морепродуктов. Визуальный контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и санитарного состояния технологического оборудования.</p>	<p>при охлаждении. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене. Требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья. Признаки, позволяющие определять биологический вид сырья. Правила и приемы сортирования рыбы, морепродуктов по видам, размерам и качеству согласно требованиям нормативной документации. Цели разделки рыбы. Способы разделки рыбы. Виды разделки рыбы. Рабочие приемы захвата рыбы с ленты транспортера или из бункера. Положение рабочего по отношению к рыборазделочному столу или месту загрузки рыбы в машину. Правила и приемы ручной разделки рыбы разными способами. Правила и приемы работы на рыборазделочных машинах. Нормы отходов и потерь при разделке рыбы. Факторы, влияющие на величину отходов, потерь и выход разделанной рыбы. Сбор отходов при разделке и возможные направления использования этих отходов. Устройство и правила эксплуатации используемого технологического оборудования. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене. Технологические режимы, особенности производства фарша из рыбы, соотношения и нормы расхода вносимых стабилизирующих веществ. Требования, предъявляемые к качеству готового фарша. Правила эксплуатации используемого технологического оборудования. Санитарные правила и нормы, обязательные для производства фарша. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены. Технологические режимы, особенности пригото-</p>		
--	---	--	--	--

		<p>ния соленой продукции из рыбы и морепродуктов. Нормы расхода посольных смесей в зависимости от рецептуры. Требования, предъявляемые к качеству готовой соленой продукции из рыбы и морепродуктов. Правила эксплуатации используемого технологического оборудования.</p> <p>Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене. Требования нормативной и технической документации на упаковку рыбы и морепродуктов. Правила эксплуатации используемого технологического оборудования. Санитарные правила и нормы, обязательные для производства соленой рыбы и морепродуктов. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене. Режимы работы технологического оборудования в зависимости от его назначения. Правила эксплуатации технологического оборудования. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии. Требования охраны труда и пожарной безопасности на судах рыбопромыслового флота. Правила оказания первой помощи пострадавшим. Инструкции по санитарному производственному контролю.</p>		
--	--	---	--	--

## **ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Местом прохождения производственной практики ПП.01.01 Производственная практика по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих являются предприятия, деятельность которых соответствует профилю подготовки по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов (предприятия по производству рыбной продукции указанных видов).

Место практики обучающийся может выбрать самостоятельно или получить направление от Института. Договор о прохождении практики должен быть заключен не позднее, чем за месяц до начала практики.

Реализация программы производственной практики по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих ПП.05.01 осуществляется в производственных помещениях предприятий, специализирующихся на производстве пищевой продукции.

Документационное обеспечение практики включает в себя:

- приказ о производственной практике и закреплении руководителя (формируется по факту заключенного с предприятием договора);
- задание на практику (выдается руководителем практики от Института);
- отчет по практике (формируется в процессе прохождения практики, предоставляется к защите в последний календарный день практики);
- аттестационный лист по практике (заполняется руководителем практики от Института);
- дневник практики (заполняется обучающимся в ходе прохождения практики, заверяется подписью руководителя практики от предприятия и прикладывается к отчету);
- отзыв руководителя практики от предприятия (прикладывается к отчету).

## **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Структура отчета по производственной практике:

- титульный лист;
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой в Институте;
- задание на практику, утвержденное руководителем и председателем цикловой комиссии, согласованное с предприятием;
- содержание (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение;
- основная часть (согласно заданию и методическим указаниям);
- заключение;
- список используемых источников;
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся изучает и оформляет при написании отчета).

К отчету в обязательном порядке прикладываются: аттестационный лист, отзыв руководителя практики от предприятия, дневник практики, направление с подтверждением прохождения практики, утвержденное печатью предприятия.

Содержание отчета по производственной практике следующее.

### **Введение**

В данном разделе необходимо осветить современное состояние отрасли и перспективы ее развития. Роль технологии в рациональной переработке сырья из водных биоресурсов и охране окружающей среды. Совершенствование технологии переработки сырья и расширение ассортимента выпускаемой продукции.

### **1 Краткая характеристика предприятия**

1.1 Полное наименование предприятия, его юридический статус, форма собственности, собственник предприятия, ведомственное подчинение.

1.2 История предприятия.

1.3 Виды деятельности. Перечисляя виды деятельности, не следует их дословно переписывать из Устава предприятия, а указать лишь те из них, которыми предприятие занимается реально.

1.4 Структурные схемы предприятия, разработанные согласно СМК предприятия (ISO 22000-16, ГОСТ Р 51705.1) Допускается в отчете приводить одну объединенную структурную схему предприятия, включающую производственную (функциональная) структуру предприятия и структуру аппарата управления. Пример показан на рисунке 1.



Рисунок 1 – Схема производственной структуры ООО «МАРОН»

В описании схемы приводится краткое описание подразделений основного производства, их состав и функции, численность персонала. При описании подразделений вспомогательного производства и обслуживающего хозяйства следует указать выполняемые функции, связь с основным производством, численность персонала. В описании схемы необходимо дать краткое описание функций, выполняемых отделами и службами.

## 2 Характеристика сырьевой базы производства

Сырьевая база предприятия и распределение сырья по видам обработки – данные оформляются в виде таблиц (таблица 1 и таблица 2).

Таблица 1 – Сырьевая база ООО «МАРОН» и распределение сырья по видам обработки в 20\_\_ г.

Видовой состав и состояние поступающего сырья	Распределение сырья по видам обработки
Килька черноморская - охлажденная - мороженая	Консервы, продукция холодного копчения
Салака - мороженая	Консервы
Пиленгас неразделанный - охлажденный	Консервы, продукция холодного копчения

Следует описать, с какими видами сырья выполнялись работы во время производственной практики.

Составить краткую характеристику на каждый вид сырья:

- вид сырья (русское и латинское название);
- особенности морфологии;
- условия его доставки на предприятие;
- физические свойства сырья;
- химический состав мяса и других частей тела;
- специфика состава белков, азотистых экстрактивных веществ, липидов, минеральных веществ, витаминов и ферментов;
- изменение химического состава в зависимости от пола, возраста и упитанности;
- соотношение мышечной и соединительной ткани в мясе;
- пути рационального использования отходов.

При описании химического состава сырья, необходимо привести данные не только по общему химическому составу, но и биологической ценности отдельных групп химических веществ (белки, липиды, минеральные вещества, витамины).

Выполнить работы по измерению и сортировке сырья, результаты описать.

### **3 Выполнение работ по приемке сырья и материалов**

В данном разделе для используемых видов сырья следует описать правила приемки по количеству и качеству на основании действующей нормативной документации. Дать подробное описание процесса приемки в условиях действующего производства. Привести сканы или копии приемочных документов для двух различных видов сырья.

Описать правила отбора проб сырья на основании действующей нормативной документации. Дать подробное описание процесса отбора и сохранения проб в условиях действующего производства. Привести сканы или копии актов пробоотбора для двух различных видов сырья.

Описать порядок приемки материалов, используемых на производстве.

### **4 Выполнение работ по первичной обработке сырья**

В данном разделе для используемых видов сырья следует описать порядок выполнения операций первичной обработки, руководствуясь используемыми технологическими инструкциями.

На примере двух-трех различных видов сырья дать описание первичной обработки с указанием режимов, используемых инструментов и оборудования, материалов. Сопроводить описание иллюстрациями – схемами, фотографиями (оформляются как рисунки). Представить выполнение технологического процесса первичной обработки сырья на судах или береговых предприятиях в виде комплексной схемы для предприятия – объекта практики.

### **5 Технологический процесс обработки рыбы и морепродуктов при получении отдельных видов продукции из рыбы и гидробионтов**

Общие сведения о реализуемых на предприятии технологических процессах, производственной мощности и выпускаемому ассортименту предприятия представляем в виде таблиц. Следует указать производственную мощность в смену, а также привести данные выпуска продукции за последний год (по возможности – за последние 2-3 года, чтобы оценить динамику развития производства).

Таблица 1 – Производственная мощность и ассортимент продукции предприятия

Наименование цеха	Ассортимент продукции	Единицы измерения	Производственная мощность в смену	Выпуск продукции за последний год
Консервный	Консервы:			
	из обжаренной рыбы в т/с	туб		
	из бланшированной рыбы в т/с	туб		
	натуральные	туб		
	натуральные с добавлением масла	туб		
	из копченой рыбы в масле	туб		
Коптильный	Продукция холодного копчения	т		
	Продукция горячего копчения	т		

Ассортимент продукции цеха за последний год также оформляется в виде таблицы:

Таблица 2 – Ассортимент продукции консервного цеха

Технологическая линия по производству консервов	Распределение сырья по видам обработки
натуральных	Скумбрия атлантическая натуральная Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла
из обжаренной рыбы	Килька черноморская обжаренная в томатном соусе Килька балтийская обжаренная в масле
паштетов	Паштет шпротный «Керченский» Паштет рыбный «Севастопольский»

Приводятся технологические схемы производства одного из наименований каждого вида продукции цеха с указанием критических точек контроля:

1. Технология производства охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов.
2. Технология производства соленой, маринованной, пряной продукции и пресервов из водных биоресурсов.
3. Технология производства копченой, вяленой и сушеной продукции из водных биоресурсов.
4. Технология производства стерилизованных консервов из водных биоресурсов.

Для каждой схемы составляется характеристика по примеру, представленному в таблице 3.

Таблица 3 – Характеристика технологической схемы

Технологическая операция	Режимы обработки		Оборудование (марка, количество)	Количество рабочих
	по ТИ	на предприятии		
Размораживание	температура воды не выше 20°C	температура воды не выше 20°C	Дефростер ИДА оросительный – 2 шт.	2
Панирование	-	-	Машина панировочная конструкции ЦПБКТ «Азчеррыба» - 1 шт.	1
Обжаривание и охлаждение	температура масла 130...150°C	температура масла 140...150°C	Печь обжарочная КОА – 1 шт.	1
Фасование	-	-	Транспортер технологический	6
и т.д.				

В рамках реализуемых технологий практикант должен освоить следующие навыки:

- выполнять необходимые виды работ при осуществлении технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов;
- выполнять необходимые технологические операции в соответствии с технической документацией.

Все сведения о выполненных работах должны быть представлены в отчете.

### **6 Характеристика технологического оборудования предприятия. Автоматизация технологических процессов и контроля производства.**

В этом разделе приводится краткая характеристика технологического оборудования используемое на предприятии, описание автоматизации технологических процессов и контроля производства.

Следует указать, на каком оборудовании проводились работы непосредственно практикантом, дать описание выполняемых работ и их характеристику.

Описать возможные неполадки, возникающие при работе с оборудованием, и порядок их устранения.

### **7 Охрана труда и окружающей среды на предприятии**

В этом разделе обучающимся приводятся нормативные материалы, инструкции по технике безопасности, официальные документы по этим вопросам. Предусматриваются следующие мероприятия:

- по охране труда и технике безопасности:
- обучение работающих правилам безопасности труда;
- ограждение опасных зон и механизмов всех видов оборудования;
- предохранительные устройства, обеспечивающие безопасную эксплуатацию машин, механизмов и другого оборудования;
- мероприятия, обеспечивающие электробезопасность.

Санитарно-гигиенические требования на данном предприятии к водоснабжению и канализации. Санитарные требования по содержанию помещений и оборудования. Дезинфекция. Санитарно-гигиенические обоснования к рабочим различных категорий. Контроль за выполнением рабочими установленных правил санитарии и гигиены. Правила хранения, выдачи и поддержания в санитарном состоянии специальной санитарной обуви и одежды.

Также в этом разделе необходимо кратко описать основные источники загрязнения атмосферы и водоемов, осветить мероприятия по защите воздушного бассейна и водоемов от загрязнения вредными веществами.

**Заключение** (выполнение основных задач производственной практики).

**Список используемых источников** (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами оформления).

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

На последней неделе производственной практики студент оформляет и представляет к защите отчет, содержащий: анализ всех видов деятельности, в которых принимал участие; анализ производственного процесса на предприятии (согласно индивидуальному заданию по практике). К защите не допускаются обучающиеся, не представившие отчет в установленный срок.

В случае, если нарушение графика выполнения работы или отсутствие на защите в назначенный срок произошло по уважительной причине, совместным решением заведующего кафедрой и декана обучающемуся назначается новый срок выполнения работы и ее защиты. Если причина неуважительная – у обучающегося появляется академическая задолженность, которую он обязан ликвидировать в сроки, назначенные согласно Положению о порядке аттестации обучающихся.

Итогом промежуточной аттестации по производственной практике является зачет с оценкой.

Оценка результатов производственной практики складывается из следующих составляющих:

- качество выполнения и оформления текста работы;
- правильность ответов на вопросы при проведении собеседования (защита отчета).

Текст отчета должен быть выполнен и оформлен согласно установленным требованиям, изложенным в соответствующих методических указаниях<sup>1</sup>.

Заключение по отчету должно быть кратким, но ёмким, отображать все выполненные задачи, иметь четкие формулировки и соответствовать установленному регламенту.

При ответах на вопросы отмечается, насколько четко и уверенно обучающийся давал ответы, как он владеет профессиональной терминологией, насколько хорошо он ориентируется в вопросах выполненной работы.

---

<sup>1</sup> Ибрагимова И. Е. Методические указания по нормоконтролю при оформлении всех видов учебных работ// Для обучающихся всех форм обучения по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов. – Рыбное, 2023. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.портал.дпти.рф>

**Оценка «отлично» выставляется, если:**

- отчет выполнен согласно требованиям, в установленный срок представлен к защите, оформлен грамотно и аккуратно с учетом всех требований к оформлению (допускается не более двух незначительных недочетов в оформлении);
- выполнены все задания в полном объеме на надлежащем уровне;
- все задания выполнены верно, без грубых ошибок, допускается не более двух несущественных смысловых недочетов;
- на вопросы обучающийся отвечает твердо и уверенно, ответы правильные, уровень владения теоретическим и практическим материалом высокий, развито профессиональное мышление и понимание сути выполненной работы, при ответах используются профессиональные термины.

**Оценка «хорошо» выставляется, если:**

- отчет выполнен согласно требованиям, в установленный срок представлен к защите, оформлен грамотно и аккуратно с учетом всех требований к оформлению (допускается не более пяти незначительных недочетов в оформлении);
- выполнены все задания в полном объеме;
- все задания выполнены верно, без грубых ошибок, допускается не более двух смысловых недочетов;
- на вопросы обучающийся отвечает твердо и уверенно, ответы правильные, уровень владения теоретическим и практическим материалом высокий, развито профессиональное мышление, при ответах используются профессиональные термины, возможны отдельные несущественные недочеты или недостаточно полные ответы, требующие уточняющих вопросов.

**Оценка «удовлетворительно» выставляется, если:**

- отчет выполнен в целом согласно требованиям, в установленный срок представлен к защите, оформлен с учетом большинства требований к оформлению (имеет более пяти незначительных недочетов или 1-2 существенных недочета в оформлении);
- выполнено не менее 90% заданий;
- некоторые задания выполнены с ошибками или существенными недочетами;
- на вопросы обучающийся отвечает неуверенно, с недочетами или ошибками, ответы в большинстве своем верные, но недостаточно полные и требуют уточняющих или наводящих вопросов;
- уровень владения теоретическим и практическим материалом средний или ниже среднего, профессиональное мышление выражено слабо и более схоже с обывательским, при ответах профессиональные термины используются мало или не используются совсем.

**Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если:**

- отчет выполнен с нарушением требований, представлен к защите с опозданием, оформлен преимущественно без учета требований к оформлению;
- выполнено менее 90% заданий;
- большинство заданий выполнены с ошибками или существенными недочетами;
- на вопросы обучающийся не отвечает или отвечает неуверенно, с ошибками, ответы неверные или недостаточно полные и требуют уточняющих или наводящих вопросов;
- уровень владения теоретическим и практическим материалом низкий, профессиональное мышление не выражено, отсутствует понимание сути работы, при ответах профессиональные термины не используются.