Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце: ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 09.10.2025 15:14:51

Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827/68f6ff710001739070C5110C10ba6aC34110C3C1199
Федеральное госуларственное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова» Краснодарский филиал РЭУим. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ Начальник отдела СПО

полпись

С.А. Марковская Инициалы и Фамилия «14» января 2025 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ УП 03.01

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист поварского и кондитерского дела

Образовательная база подготовки: основное общее образование

Форма обучения: очная

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень подготовки — базовый, программы ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Разработчик:
<u>Федченко Н.Н., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова</u>
Одобрено на заседании предметно - цикловой комиссии специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Протокол № 6 от «14» января 2025 года
Председатель предметно-цикловой комиссии/H.С. Грушина

1 Паспорт комплекта оценочных средств

1.1 Результаты освоения программы учебной практики, подлежащие проверке 1.1.1. Вид профессиональной деятельности

Комплект оценочных средств учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания_ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.2 Профессиональные компетенции

Результатом освоения программы учебной практики по профессиональному модулю является формирование у обучающихся профессиональных компетенций ниже в таблице.

Таблица – Формируемые компетенции, освоенные дидактические единицы (ПК, $\Pi O, Y, 3$)

(10, y, 3)	
Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов
	для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответ-
	ствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,
	заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и
	форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-
	ции салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных катего-
	рий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-
	ции канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-
	ции холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
	с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-
	служивания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-
	ции холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с
	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслу-
	живания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных
	изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПО 1	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребно-
	стей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПО 2	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продук-
	тов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
ПО 3	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и
	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного
	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с ин-
	струкциями и регламентами;
ПО 4	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества,
	безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными метода-
	ми, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных

	изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПО 5	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
ПО 6	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
31	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
33	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
34	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
35	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
37	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты
38	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
У6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У7	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

1.3 Результаты освоения производственной практики

Результатом освоения п учебной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», представлены ниже в таблице.

Вида работ по учебной практике	Формируемые	Оценочные средства
	компетенции	Вид
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания — базы практики.	ПК 3.1-3.6	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике
2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	ПК 3.1-3.6	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике
3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания — базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	ПК 3.1-3.6	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике
4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	ПК 3.1-3.6	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике
5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	ПК 3.1-3.7	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике
6.Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	ПК 3.1-3.6	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике
7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	ПК 3.1-3.6	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике Защита отчета по практике

8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	ПК 3.1-3.6	Текущая проверка выполнения задания по учебной практике
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	ПК 3.1-3.6	Защита отчета по практике

Формы и методы контроля, представлены ниже в таблице

Таблица – Формы и методы контроля

	1 аолица – Формы и методы контроля		
Вида работ по учебной практике	Формы и методы контроля		
	Форма контроля	Проверяемые	
		ПК, ПО, У, З	
1.Организация рабочих мест, свое-	Наблюдение и контроль за органи-	ПК 3.1-3.6	
временная текущая уборка в соот-	зацией подготовки рабочих мест,	ПО 3,4	
ветствии с полученными заданиями,	оборудования, сырья, материалов	У 4,5,	
регламентами стандартами органи-	Ведение дневника практики.	3 1,2,6,	
зации питания – базы практики.	Написание отчета по практике		
2.Подготовка к работе, безопасная	Наблюдение и контроль за органи-	ПК 3.1-3.6	
эксплуатация технологического	зацией подготовки рабочих мест,	ПО 3,4	
оборудования, производственного	оборудования, сырья, материалов	У 4,5,	
инвентаря, инструментов в соответ-	Ведение дневника практики.	3 1,2,6,	
ствии с инструкциями, регламента-	Написание отчета по практике		
ми (правилами техники безопасно-			
сти, пожаробезопасности, охраны			
труда).			
3. Проверка наличия, заказ (состав-	Наблюдение и контроль за органи-	ПК 3.1-3.6	
ление заявки) продуктов, расходных	зацией подготовки рабочих мест,	ПО 3,4,5,6	
материалов в соответствии с задани-	оборудования, сырья, материалов	У 2,3,4,5,6,7	
ем (заказом). Прием по количеству и	Ведение дневника практики.	3 4,6,4,5,6,7	
качеству продуктов, расходных ма-	Написание отчета по практике		
териалов. Организация хранения			
продуктов, материалов в процессе			
выполнения задания (заказа) в соот-			
ветствии с инструкциями, регламен-			
тами организации питания – базы			
практики, стандартами чистоты, с			
учетом обеспечения безопасности			
продукции, оказываемой услуги.			
4.Выполнение задания (заказа) по	Наблюдение и контроль за органи-	ПК 3.1-3.6	
приготовлению холодных блюд, ку-	зацией подготовки рабочих мест,	ПО 1,3,4,5,6	
линарных изделий, закусок сложно-	оборудования, сырья, материалов	У	
го ассортимента в соответствии за-	Ведение дневника практики.	1,2,3,4,5,6,7	
данием (заказом) производственной	Написание отчета по практике	3 1,3,4,5,6,7,8	
программой кухни ресторана.			
5.Подготовка к реализации (презен-	Наблюдение и контроль за органи-	ПК 3.1-3.7	
тации) готовых холодных блюд, ку-	зацией подготовки рабочих мест,	ПО 1,2,5,6	
линарных изделий, закусок (порци-	оборудования, сырья, материалов	У 1,2,3,5,6,7,	

онирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинар-	Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	3 3,4,5,7,8
ных изделий, закусок на вынос и для		
транспортирования. 6. Организация хранения готовых	Наблюдение и контроль за органи-	ПК 3.1-3.6
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требу-	зацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПО 3,4,5,6 У 4,5,7 З 3,4,6,8
емой температуры отпуска. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 3.1-3.6 ПО 4,5,6 У 2,3,5,6,7 З 2,3,45,6,8
8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарногигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 3.1-3.6 ПО 6 У 1,2,3,4,5,6,7, 3 1,2,3,4,5,6,7,8
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Наблюдение и контроль за организацией подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике	ПК 3.1-3.6 ПО 6 У 1,2,3,4,5,6,7, 3 1,2,3,4,5,6,7,8

3 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики по профессиональному модулю

Целью оценки по учебной практике является оценка:

- 1) профессиональных компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике представлен в таблице

Таблица - Перечень видов работ учебной практики

Таблица - Перечень видов работ учебной практики	
Виды работ	Коды
	проверяемых
	результатов (ПК)
1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в	ПК 3.1-3.6
соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами	
организации питания – базы практики.	
2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического	ПК 3.1-3.6
оборудования, производственного инвентаря, инструментов в	
соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники	
безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов,	ПК 3.1-3.6
расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием	
по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	
Организация хранения продуктов, материалов в процессе	
выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями,	
регламентами организации питания – базы практики, стандартами	
чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции,	
оказываемой услуги.	
4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд,	ПК 3.1-3.6
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии	
заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	
5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд,	ПК 3.1-3.7
кулинарных изделий, закусок (порционирования	
(комплектования), сервировки и творческого оформления	
холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи)	
с учетом соблюдения выхода порций, рационального	
использования ресурсов, соблюдения требований по	
безопасности готовой продукции. Упаковка готовых	
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и	
для транспортирования.	
6.Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных	ПК 3.1-3.6
изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по	
безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры	
отпуска.	
7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой	ПК 3.1-3.6
степени готовности к хранению (охлаждение и	
замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее	
безопасности), организация хранения.	
8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности	ПК 3.1-3.6
оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до	
вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки,	
санитарно-гигиенических требований, точности порционирования,	
условий хранения на раздаче и т.д.).	
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе	ПК 3.1-3.6
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с за-	
казом, эффективное использование профессиональной терминоло-	
гии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпус-	
ке с раздачи, на вынос	

Обучающиеся, не выполнившие план учебной практики и не представившие отчет по производственной, не допускаются к экзамену по модулю.

Форма те-	Критерии оценки				
кущего	отлично	хорошо	удовлетвори-	неудовлетво-	

обучающимся достигнуты есо еслинуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план практики и все псоб-ходимые задания, обучающийся выполнил план и перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план и перед ним в коде предоставил полнил план и перед ним в коде практики; обучающийся предоставил полнил план и перед ним в коде практики; обучающийся предоставил полнил план и перед ним в коде практики; обучающийся предоставил полнил план и перед ним в коде практики; обучающийся предоставил полнил план и нетобождимые задания, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % задания) и имеет заначительные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % задания) и имеет заначительные перед ним в ходе практики; обучающийся задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет заначительные перед ним в ходе практики; обучающийся задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет заначительные перед ним в ходе практики; обучающийся задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет заначительные перер ним в ходе практики; обучающийся задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет заначительные пероработки и замечания в их задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет заначительные перед ним в ходе практики; обучающийся не собучающийся не собучающийся не обучающийся не обучающийся скую одеятельность обучающийся скую одеятельной документацией по практическую деятельной документацией по практичей по практичей по практичей со тчетной документацией по практичительные перед ним в ходе преме мастично выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % задания (отчитался ньые перед ним практики; обучающийся не собучающийся не собучающийся не		<u> </u>			
ренцированный зачет повыме цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план практики обучающийся выполнил план практики от органия в хадания, поставленные перед ним в ходе практики обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, по имеет небольшие недоработки и замечания ний в их выполнении; руководитель практики от организации оценил практическую дея ятельность обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацие ей по практике обочающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацие ей по практике обочающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацие ей по практике обочающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацие ей по практике обочающийся с обучающийся с обучающийся с обучающийся с обучающийся с обучающийся с отчетной документацие ей по практике обочающийся с обучающийся с обучающийся с отчетной документацией по практинке обочающийся с обучающийся с обучающийся с отчетной документацией по практинке обочающийся с отчетной документацией по практинке обочающийся с обучающийся с обучающийся с обучающийся обучаю	контроля		_	тельно	рительно
ванинй зачет новные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполиил план практики обучающийся выполиил план и потили план и побучающийся выполицийся выполинийся предоставил полния, но имеет не мест замечания в их выполнении; уруководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающийся сдал вовремя длевник с отчетной документаци- сй по практике обучающийся стильно» и выполнении; обучающийся выполнении; уруководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающийся сдал вовремя длевник с отчетной документаци- сй по практике: вания и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся частично выполнении; обучающийся выполнени недоработки и замечания в их выполнении; обучающийся недоработки и замечания в их выполнении; обучающийся недоработки и замечания в их выполнении; обучающийся практики от организации оцень ной документаци- сй по практике; обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацие по практики от организации оценов обучающийся студента на «удовлетво- рительно» и выполнении практики от организации оценов обучающийся студента на «удовлетво- практики от организации оценов обучающийся с обучающийся обучающийся задания (отчитался по 70 % задания) и имеет задания (отчитался по 70 % задания (отчитался по 70 % задания) и имеет задания (отчитался по 70 % задания (отчиталс		•		=	•
ячет ные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания; обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания; обучающийся вих выполнении; обучающийся ния, но имеет не большие недоработки и замечания в их выполнении; оруководитель практики от органий в их выполнении; оруководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике ей по практике и поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся частично выпольнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; обучающийся не вовремя выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; обучающийся студента на «удовлетворительно» и выкодинований (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; обучающийся скую деятельность студента на «удовлетворительной документацией по практическую деятельной документацией по практиче ке обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практиче ке обучающийся скую деятельною и выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий (отчитался по 70 % заданий (отчитался по 70 % задания (о			_	•	•
перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания; обучающийся предоставил полнутики и все необходимые задания; обучающийся предоставил полнутики от органия в их выполнении; оруководитель практики от организации оценил практике обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практик и тех обучающийся ке обучающийся не вовремя выполнил не все необходимые заданий (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их обучающийся не вовремя выполнил не все необходимые заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их заданий и имеет значительные недоработки и замечания в их обучающийся не вовремя не доработки и замечания в их заданий и имеет значительные не обходимые заданий (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные не обходимые задания (отчитался по 70 % задания и от тем секую деятельно и на практики от организации оценил практики от организации оце		· ·			
ходе практики; обучающийся выполнил план практики и все необ- ходимые задания; обучающийся предоставил пол- ную отчетную до- кументацию по данным заданиям, не имеет замечания не имеет замечания практики от органия и х выполнении; руководитель практики от организации оценил практическую де- ятельность обучающийся рыполнении; обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % задания) и имеет замечания и имеет замечания и замечания и замечания и замечания и замечания и и замечания в их выполнении; обучающийся с дал вовремя дневник с отчетной документацией по практике обучающийся с обучающийся обучающийся не выполнении; обучающийся задания (отчитался по 70 % задания) (отчитался по 70 % задания) (отчитался по 70 % задания (отчитался по	зачет	дачи, поставлен-		цели и задачи,	
обучающийся выполнил план и необходимые задания; обучающийся предоставил полнил план и необходимые задания; обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечания ний в их выполнении; оруководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацие ей по практике обучающийся выполнил не все частично выполнил не все вих виполнил не все вих виполнил не все вих виполнил не все вих выполнении; обучающийся задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацие ей по практике обучающийся обучающийся задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацие ей по практике обучающийся обучающийся задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; обучающийся с отчетной документацие ей по практике; обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике обучающийся обучающийся задания (отчитался по 70 % задания (отчитался по 70 % задания) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; обучающийся не вовремя дневник с отчетной документацией по практике обучающийся не вовремя дневник с отчетной документацией по практике с отчетной документацией по практини обучающийся не обучающийся не обучающийся обучающийся не обучающийся обучающийся не обучающийся		_	перед ним в ходе	поставленные	
полнил план практики и все необ- ходимые задания; обучающийся предоставил пол- ную отчетную до- кументацию по данным заданиям, не имеет замеча- ний в их выпол- практики от орга- низации оценил практическую де- ятельность обу- чающегося на «отлично»; обучающийся сдал вовремя дневник с отчет- ной документаци- ей по практике полнил план и не- обходимые задания, обучающийся в их выполнил не все необходимые задания (отчи- тался по 70 % замечания в их выполнил не все необходимые задания (отчи- тался по 70 % задания (отчи- тался по 70 % задания (отчи- тался по 70 % замечания в их выполнил не все необходимые задания (отчи- тался по 70 % замечания в их выполнил не все необходимые задания (отчи- тался по 70 % замечания в их выполнил не все необходимые задания (отчи- тался по 70 % замечания в их выполнил не все необходимые задания (отчи- тался по 70 % замечания в их выполнении; обучающийся графотки и замечания в их выполнении; обучающийся графотки и замечания в их выполнении; обучающийся практики от ор- практики от ор- танизации оце- нил практико (отчи- тался по 70 % задания (отчи- тался по 70 м замечания в их выполнении; обучающий опе- недоработки и замечания в их выполнении; обучающийся сдал рамечания в их выполнении; обучающийся сдал вовремя дневник с отчет- ной документа- цией по практике ипо практике обучающийся сдал вовремя дневник с отчет- ной документа- цией по практиче обучающийся о		_	_	перед ним в ходе	_
тики и все необходимые задания; обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечания ний в их выполнении; руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацие ей по практике		_	обучающийся вы-	-	_
ходимые задания; обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечания в их выполнении; оруководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике		_	полнил план и не-	обучающийся	
обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечании в их выполнении; руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике		тики и все необ-	обходимые зада-	частично выпол-	необходимые
предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечания практики от органении; оруководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике		ходимые задания;	ния, но имеет не-	нил план;	задания (отчи-
ную отчетную до- кументацию по данным заданиям, не имеет замеча- ний в их выпол- нении;		обучающийся	большие недора-	· обучающийся	тался по 50 %
кументацию по данным заданиям, не имеет замечания ний в их выполнении; практики от организации оценил практики от организации оценил практики от организации оценил практическую деятельность обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике ке не доработки и замечания в их выполнении; обучающийся не вовремя выполнении; обучающий выполнении; обучающий выполнении;		предоставил пол-	ботки и замечания	выполнил не все	заданий) и имеет
данным заданиям, не имеет замечания ний в их выполнении; обучающийся практики от организации оценил практическую деятельность обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике данным заданиям, не имеет замечания в их выполнении; обучающийся не вовремя выполнении; обучающийся не вовремя выполнении; обучающийся не вовремя выполнении; обучающийся не вовремя выпрактики от организации оценил практики от организации оценил практику выполнении; обучающийся не вовремя выпрактики от организации оценил практики от организации оценил практику выполнении; обучающийся не вовремя выполнении; обучающий выполнении выполнении; обучающий выполнении; обучающий выполнении; обуча		ную отчетную до-	в их выполнении;	необходимые	значительные
не имеет замечаний в их выполнении;		кументацию по	· руководитель	задания (отчи-	недоработки и
практическую де- изащии оценил практическую де- изащии оценил практическую де- ятельность обу- чающегося на «отлично»; обучающийся сдал вовремя дневник с отчет- ной документаци- ей по практике ий по практике по практике практическую де- ятельность обу- чающегося на «отлично»; обучающийся сдал вовремя дневник с отчет- ной документаци- ей по практике практике практики от ор- ганизации оце- нил практиче- скую деятель- ность студента на «удовлетво- рительно»; обучающийся не вовремя вы- шел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практики от ор- ганизации оце- нил практике обучающийся скую деятель- практики от ор- ганизации оце- нил практику обучающийся скую деятель- практики от ор- ганизации оце- нил практику обучающийся скую деятель- практики от ор- ганизации оце- нил практику обучающийся скую деятель- практику обучающий опе- практики от ор- ганизации оце- практику обучающий опе- практику обучающий		данным заданиям,	практики от орга-	тался по 70 %	замечания в их
нении;		не имеет замеча-	низации оценил	заданий) и имеет	выполнении;
труководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике — чающегося на «хорошо» и выше; обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике — чающегося на «хорошо» и выше; обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике — чающегося на «хорошо» и выше; обучающийся скую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше; обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике — чающегося на «хорошо» и выше; обучающий оценил практики от организации оценил практики от орган		ний в их выпол-	практическую де-	значительные	· обучающийся
практики от организации оценил практическую деятельность обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике практики от организации оцений сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике практики от организации оцений от организации оцений практику вообщегося на «удовлетворительно» и выше; обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практики от организации оцений по практике практики от организации оцений практики от организации оцений по практики от организации оцений по практичений документацией по практичек обучающийся ке не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практиченой документацией по практики от организации оцении практики от организации оцений практики от организации оцении от организации оцении оце		нении;	ятельность обу-	недоработки и	не вовремя вы-
низации оценил практическую деятельность обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике низации оценил практическую деятельной документацией по практике обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике обучающийся скую деятельного дрительного и практику вообще; обучающет скую деятельного и практику вообще; обучающе; обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике обучающийся сручающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практиний практичений практики от организации оценил практику вообще; обучающе; обучающе о		· руководитель	чающегося на	замечания в их	шел на практику
практическую деятельность обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше; обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике практики от организации оценил практическую деятельном и выше; обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практики от организации оценил практики от организации оцений практики от организации оценил практики от организации оцений практики от о		практики от орга-	«хорошо» и выше;	выполнении;	(с задержкой на
практическую деятельность обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше; обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике практики от организации оценил практическую деятельном и выше; обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практики от организации оценил практики от организации оцений практики от организации оценил практики от организации оцений практики от о		низации оценил	· обучающийся	· руководитель	1 неделю) или не
чающегося на «отлично»;		практическую де-	сдал вовремя	практики от ор-	
«отлично»; ей по практике; скую деятель- ность студента на «удовлетво- рительно» и вы- ей по практике практики от ор- ганизации оце- нил практиче- скую деятель- нил практиче- скую деятель- нил практиче- скую деятель- нил практиче- скую деятель- ность обучающийся сдал вовремя дневник с отчет- ной документа- цией по практи- ке чость обучаю- шегося на «не- удовлетвори- тельно»; обучающийся не вовремя сдал дневник с отчет- ной документа- цией по практи-		ятельность обу-	дневник с отчет-	ганизации оце-	практику вооб-
обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике ность студента на «удовлетворим дневник с отчетной документацией по практине ность обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике ке практики от организации оценил практическую деятельно скую деятельно обучающийся не вовремя дневник с отчетной документацией по практиной документацией по практиной документацией по практиной документацией по практином докумен		чающегося на	ной документаци-	нил практиче-	ще;
обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике ность студента на «удовлетворим дневник с отчетной документацией по практине практине ность обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практиной документацией по практином документацией по практи		«отлично»;	ей по практике;	скую деятель-	· руководитель
рительно» и выной документацией по практике рительно» и выность обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике рительно» и выность обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике ке рительно» и выность обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практиной документацией по практиной документацией по практин		· обучающийся	_	ность студента	практики от ор-
ной документацией по практике ше; обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике по практине по		сдал вовремя		на «удовлетво-	ганизации оце-
ей по практике обучающийся сдал вовремя щегося на «нединевник с отчетной документацией по практике ке ной документане не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практиной документацией по практиной документацией по практин		дневник с отчет-		рительно» и вы-	нил практиче-
ей по практике обучающийся сдал вовремя щегося на «нединевник с отчетной документацией по практике ке ной документане не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практиной документацией по практиной документацией по практин		ной документаци-		-	_
сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практиной документацией по практиной документацией по практин				· обучающийся	ность обучаю-
ной документа- цией по практи- ке не вовремя сдал дневник с отчет- ной документа- цией по практи-		_		-	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
ной документа- цией по практи- ке не вовремя сдал дневник с отчет- ной документа- цией по практи-				дневник с отчет-	удовлетвори-
цией по практи- обучающийся ке не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практи-					
ке не вовремя сдал дневник с отчет- ной документа- цией по практи-				_	
дневник с отчет- ной документа- цией по практи-				-	
ной документа- цией по практи-					_
цией по практи-					
					ке