

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 17.06.2026 15:15:19  
Уникальный программный ключ:  
798bda65459d4e9a8277c86f1710d117c930c11fd1b6d5c1ff08c5166



**РЭУ.РФ**  
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПП 01. 01 Производственная практика ( по профилю специальности)**

(индекс и наименование производственной практики)

**ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

(код и наименование специальности)

**очная**

(форма обучения)

СОГЛАСОВАНА:  
Предметно – цикловой комиссией специаль-  
ности Поварское и кондитерское дело


Разработана на основе Федерального госу-  
дарственного образовательного стандарта  
среднего профессионального образования


43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
(код и наименование специальности)

Протокол № 6 от «14» января 2025года

Председатель предметно-цикловой  
комиссии

Заместитель начальника отдела СПО

  
\_\_\_\_\_ /Н. С. Грушина  
подпись                      Инициалы и Фамилия

  
\_\_\_\_\_ /Л. В. Сорокина  
подпись                      Инициалы и Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО

  
\_\_\_\_\_ /С. А. Марковская  
подпись                      Инициалы и Фамилия

Составитель: Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ  
им Г.В. Плеханова

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Рецензент:            Голубинская С.Е., директор ООО «Медиа Микс»

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

## Содержание

1. Паспорт рабочей программы производственной практики.....	4
2. Результаты освоения производственной практики .....	5
3. Структура и содержание производственной практики.....	5
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики.....	9
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.....	11

## 1. Паспорт рабочей программы производственной практики

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) и разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

### 1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики:

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:  
**уметь:**

У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

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 регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

У8 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

#### **знать:**

З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

З4 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

З5 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

З6 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

З7 правила составления заявок на продукты

#### **иметь практический опыт:**

ПО1 разработки ассортимента полуфабрикатов;

ПО2 разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

ПО3 организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4 подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

ПО5 упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

ПО6 контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

ПО7 контроле хранения и расхода продуктов.

По окончании производственной практики студент сдает отчет в соответствии с Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования.

### 1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Максимальная нагрузка обучающегося	Количество часов
включая:	
обязательная производственная практика (всего)	72
практическая подготовка (всего) (при наличии)	72
самостоятельная работа (всего) (при наличии)	-
консультации (всего) (при наличии)	-

## 2. Результаты освоения производственной практики

Результатом освоения производственной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в том числе профессиональными (ПК) и/или общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование компетенций
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

## 3. Структура и содержание производственной практики

### 3.1. Объем производственной практики и виды работы

Вид работ по производственной практике <sup>1</sup>	Количество часов
1. Организация места приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	18
2. Обработка и приготовление экзотических и редких видов овощей и грибов	18

<sup>1</sup> Указать наименование вида работ, выполняемые студентом на практике

3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложногоассортимента	18
4. Современные способы технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложногоассортимента на основе новых технологий.	18
Всего	72
<b>Итоговая аттестация в форме</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>

### 3.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование вида работ по производственной практике	Содержание вида работ по производственной практике	Объем часов	Уровень профессиональных компетенций <sup>2</sup>
1	2	3	4
Организация места приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4
	1. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Предупреждение травматизма. Соблюдение требований личной гигиены.	6	
	2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	6	
	3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	6	
Обработка и приготовление экзотических и редких видов овощей и грибов	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4
	1. Обработка и подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов. Процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов. Замачивание сушеных грибов: шиитаке, сморчки. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Сложные формы нарезки овощей (карвинг). Формование, подготовка к фаршированию.	6	
	2. Проверка органолептическим способом качества овощей, грибов. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Условия и сроки хранения.	6	
	3. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования	6	

<sup>2</sup> В соответствии с учебным планом

Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4
	1.Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Пластование рыбы. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления экзотических и редких видов рыб. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов	6	
	2.Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6	
	3.Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6	
Современные способы технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе новых технологий.	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4
	1.Приготовление нового полуфабриката. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом.Приготовление полуфабриката повышенной сложности.	6	
	2.Подбор посуды для подачи. Презентация разработанного полуфабриката повышенной сложности и технико-технологической карты на него	6	
	3.Современные способы технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun,термомикса, термостата, пароконвектомата.	6	
<b>Всего</b>		<b>72</b>	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			

## **4. Условия реализации рабочей программы производственной практики**

### **4.1. Требования к организации и проведению производственной практики:**

Реализация программы учебной практики требует наличия баз практики, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест баз практики предполагает соответствие требованиям к организации технологического процесса производства предприятий общественного питания с прогрессивной технологией и высоким уровнем механизации.

#### **Базы практики:**

ООО «Семья ресторанов Мандарин», ООО «Петрушка», ООО «Хаяо».

**Учебная аудитория** (для проведения лекционных занятий, текущего контроля, промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций)

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска; Шкафы; Методические пособия; Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

#### **Программное обеспечение:**

Windows 10 Pro, Microsoft Office 2010, Visual studio 2019, Cisco Packet Tracer 6.2, MySQL 8.0.40.0, 1С, Acrobat Reader DC, ConsultantPlus, Project Expert, Kaspersky Endpoint Security 12.8.0.505

### **4.2. Информационное и профессиональное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### **Основные источники**

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345855>

2. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.

3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 240с.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240с.

#### **Дополнительные источники**

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. А. Лаушкина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240с. <https://academia->

- library.ru/reader/?id=416915
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=418071>
  4. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 12-е изд., стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=294234>
  5. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345855>
  6. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Лабораторный практикум: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=440560>
  7. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 12-е изд., стер – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=294234>
  8. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 268 с. – (Профессиональное образование).: <https://urait.ru/bcode/452945>
  9. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько Н. В. Бураковская. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 179 с. – (Профессиональное образование): <https://urait.ru/bcode/452975>
  10. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с <https://academia-library.ru/reader/?id=428904>
  12. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2 / А.Н. Мартинчик – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=325022>
  13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 15-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 432 с <https://academia-library.ru/reader/?id=369857>
  15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 15-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 373 с. – (Среднее профессиональное образование) <https://znanium.com/read?id=360309>
  16. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2020 – 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://www.book.ru/view5/c1a21aa377fc8f8591c6b138d752ecc9>
  17. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов

- [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2020г. № 194-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
18. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 04.10.2012 № 1007]. Режим доступа <http://ivo.garant.ru/#/document/70238106/paragraph/1:4>

#### Интернет-ресурсы

1. <https://www.pitportal.ru/>
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081>
4. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
5. [https://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. [http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe\\_professionalnoe](http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe)
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>
8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. [http://www.e-biblio.ru/book/bib/06\\_management/Restoran/book.html](http://www.e-biblio.ru/book/bib/06_management/Restoran/book.html)
11. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

### 5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций.

Результаты освоения производственной практики <sup>3</sup>	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки <sup>4</sup>
<b>ПК 1.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><b>«отлично»</b></p> <p>обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания;</p> <p>обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении;</p> <p>руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»;</p> <p>обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</p>	<p>Наблюдение и контроль за ходом организации, подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</p> <p>Ведение дневника практики.</p> <p>Написание отчета по практике</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<b>ПК 1.2</b> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	<p><b>«хорошо»</b></p> <p>обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p>	<p>Наблюдение и контроль за ходом организации, подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</p> <p>Ведение дневника практики. Написание отчета по практике</p>

<sup>3</sup> Результаты указываются в соответствии с разделом 2 программы

<sup>4</sup> Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля

<p><b>ПК 1.3</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше;</li> <li>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>«удовлетворительно»</b></p> <p>обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p>	<p style="text-align: center;">Дифференцированный зачет</p> <p>Наблюдение и контроль за ходом организации, подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике Дифференцированный зачет</p>
<p><b>ПК 1.4</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>обучающийся частично выполнил план;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;</li> <li>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше;</li> <li>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>«неудовлетворительно»;</b></p> <p>обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики;</p> <p>обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще;</li> <li>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»;</li> <li>· обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике</li> </ul>	<p>Наблюдение и контроль за ходом организации, подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов Ведение дневника практики. Написание отчета по практике Дифференцированный зачет</p>

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по производственной практике.