

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 10.07.2026 12:58:10
Уникальный программный ключ:
798bda65f55b1c5a8277f686f17191d17c9070c71fd16c6dc5e1ff10c8c5109



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.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)

(индекс и наименование производственной практики)

ПМ 05. 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

(индекс и наименование профессионального модуля)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

очная

(форма обучения)

Предметно – цикловой комиссией специальности Поварское и кондитерское дело

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель предметно-цикловой
комиссии

Н. С. Грушина
подпись Инициалы и Фамилия

 /Л. В. Сорокина
подпись Инициалы и Фамилия

 /С. А. Марковская
подпись Инициалы и Фамилия

Составитель: Грушина Н.С., 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.....	6
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики.....	10
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, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- иметь практический опыт:
- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля 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)	108
практическая подготовка (всего) (при наличии)	108
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, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

, в том числе профессиональными (ПК) и/или общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование компетенций
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализа-

	ции мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

3. Структура и содержание производственной практики

3.1. Объем производственной практики и виды работы

Вид работ по производственной практике ¹	Количество часов
1. Организация работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	18
2. Приготовление полуфабрикатов, фаршей, начинок, кремов, сиропов. Используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
3. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	18
4. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	24
5. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	24
6. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	12
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.	

¹ Указать наименование вида работ, выполняемые студентом на практике

3.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование вида работ по производ- ственной практике	Содержание вида работ по производственной практике	Объем часов	Уровень основных и/или профессио- нальных компе- тенций ²
1	2	3	4
1. Организация работ по приготовлению, оформле- нию и подготовке к реали- зации хлебобулочных, муч- ных кондитерских изделий	Содержание	18	ПК 5.1-5.6
	1. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приго- товления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия ко- личества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополни- тельных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6	
	2. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитер- ских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приго- товления, особенностей заказа.	6	
	3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, рас- ходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе вы- полнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги	6	
2. Приготовление полуфаб- рикатов, фаршей, начинок, кремов, сиропов. Использо- емых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изде- лий.	Содержание	12	ПК 5.1-5.6
	1. Приготовление фаршей, начинок, различных видов. Приготовление украшений из карамели, желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине.	6	
	2. Приготовление глазурей различных видов, кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибубу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные), мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной).	6	

² В соответствии с учебным планом

3. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание	18	ПК 5.1-5.6
	1. Приготовление различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6	
	2. Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложного ассортимента;	6	
	3. Приготовление разных видов полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6	
4. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	Содержание	24	ПК 5.1-5.6
	1. Приготовление бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий и изделий из него. Техника и варианты оформления.	6	
	2. Приготовление бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др. для сложных мучных кондитерских изделий и изделий из него. Техника и варианты оформления., на вынос	6	
	3. Миндально-ореховый полуфабрикат: характеристика, рецептура, способы приготовления. Последовательность технологического процесса приготовления миндально-орехового теста Бисквитный полуфабрикат: характеристика, виды бисквитов. Отличительные особенности каждого вида бисквитов.	6	
	4. Слоёный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления. Заварной полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления заварного теста и полуфабрикатов из него	6	
5. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание	24	ПК 5.1-5.6
	1. Приготовление пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста.	6	
	2. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	6	
	3. Приготовление сдобного теста и изделий из него. Формование, отстойка, выпекание	6	

	сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	4.Приготовление сложные хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	6	
6. Творческое оформлени е хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального ис- пользования ресурсов, со- блюдения требований по безопасности готовой про- дукции	Содержание	12	ПК 5.1-5.6
	1.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
	2.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания).	6	
Всего:		108	

4. Условия реализации рабочей программы производственной практики

4.1. Требования к организации и проведению производственной практики:

Реализация программы производственной 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 и 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, 1C, Acrobat Reader DC, ConsultantPlus, Project Expert, Kaspersky Endpoint Security 12.8.0.505

4.2. Информационное и профессиональное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Новикова Е.В., Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Е.В. Новикова. – Москва: КНОРУС, 2025.-592с.- (Среднее профессиональное образование) <https://book.ru/books/960283>.

2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник/ А.Т. Васюкова. - Москва: КНОРУС, 2025.-256с.- (Среднее профессиональное образование) <https://book.ru/books/957508>

Дополнительные источники:

1. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 15-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2023. – 373 с. – (Среднее профессиональное образование) <https://znanium.com/read?id=360309>

2. Васюкова А.Т., Оборудование предприятий общественного питания: учебник/ А.Т. Васюкова. Москва: КНОРУС, 2025.- 224с.- (Среднее профессиональное образование) <https://book.ru/books/956638>

3. Радченко Л. А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /Л.А. Радченко. – Москва; КНОРУС, 2022 – 322с. (Среднее профессиональное образование) <https://book.ru/books/957444>

4. Бывалец, О. А. Технология кондитерского производства : учебное пособие / О. А. Бывалец. — Москва, Вологда: Инфра-Инженерия, 2023. — 120 с. — ISBN 978-5-9729-1168-4. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/132886.html> (дата обращения: 14.09.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Макрицкая, Е. М. Технология производства кондитерских изделий : учебное пособие / Е. М. Макрицкая. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2023. — 232 с. — ISBN 978-985-895-125-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:

<https://www.iprbookshop.ru/134102.html> (дата обращения: 14.09.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

6. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2020г. № 194-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

7. 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]. <http://ivo.garant.ru/#/document/70238106/paragraph/1:4>

Интернет-ресурсы

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1ФЗ> ФЗ о качестве пищевых продуктов
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&prevDoc=102063865&backlink=1&&nd=102685081> ФЗ О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
3. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> Общество защиты потребителей. Общественный контроль Охрана труда в России
4. https://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ Пожарная безопасность на практике
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/> «Школа Гастронома»
6. Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://new.znanium.com/collections/basic>

5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Результаты освоения производственной практики ³	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки ⁴
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	«отлично» обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания; обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПК 5.2 Осуществлять хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике.

³ Результаты указываются в соответствии с разделом 2 программы

⁴ Перечень форм контроля должен быть конкретизирован с учетом специфики обучения по программе профессионального модуля

	«отлично»; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания	«хорошо» обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	«удовлетворительно» обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся частично выполнил план; · обучающийся	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	«удовлетворительно» обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся частично выполнил план; · обучающийся	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике «неудовлетворительно»	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по практике. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий, заполнение дневника по практике. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

	обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»; · обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике	
--	--	--