Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им.Н.И.Кузнецова»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»
_____ С.И.Ляшок
01 сентября 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП. 01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

2023 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2150C046E71AC3A606E8ACA64E5913D5
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 12.09.2023 до 05.12.2024

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1от 31 августа 2023 г.
_____ / Яковенко С. А.

Утверждаю
заместитель директора по УПР
_____ А. В. Соколов
«01» сентября 2023 г.

Согласовано:
Председатель правления ПО «Талицкое»
_____ О. Ю. Пономарёва
31 августа 2023 г.
М.П.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента программы производственного обучения - адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки 16675 Повар

Программа разработана на основе профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом.(Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 09.03.2022 г. № 113Н, зарегистрировано в Минюсте РФ 11.04. 2022 г. N 68148)

Разработчик: Рожина К.Е.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **4**
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **7**
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **11**
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ** **12**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. **Цель и планируемые результаты прохождения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВДП 1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.
ПК 1.2.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.
ПК 1.3.	Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Обработки, нарезки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов; обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; подготовки сырья из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
уметь	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в

	профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; -обрабатывать различными методами овощи и грибы; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; - проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; -проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья.
знать	Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания. - Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; - технику обработки овощей, грибов, пряностей; - способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; - правила хранения овощей и грибов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования; -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; -последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; - правила проведения бракеража; - правила хранения и требования к качеству; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; -ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; -способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830. Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися. Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания). Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения.

1.2. Количество часов, отводимое на прохождение производственной практики ПП.01 Производственная практика:

Всего часов - 360

2. Структура и содержание производственной практики

2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов производственной практики	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем учебной практики, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе				
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*
ОК 01-06 ПК 1.1-1.3	Раздел 1 Обработка и приготовление полуфабрикатов	96				-	96	-
ОК 01-06 ПК 1.1-1.3	Раздел 2 Приготовление закусок и блюд из рыбы	96					96	
ОК 01-06 ПК 1.1-1.3	Раздел 3 Приготовление полуфабрикатов из курицы, свинины, говядины	84					84	
ОК 01-06 ПК 1.1-1.3	Раздел 4 Подготовка и процессы приготовления из бобовых, макарон и яиц	84					84	
	Всего:	**360**	**-**	-		**-**	**360**	**-**

Тематический план и содержание производственной практики ПП.01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов
1	*2*		*3*
Раздел 1 Обработка и приготовление полуфабрикатов			
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			*96*
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	Содержание практического задания		60
	1	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов, корнеплодов	
	2	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей	
	3	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки луковых овощей	
	4	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки плодовых овощей	
	5	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки салатных овощей	
	6	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки семечковых плодов и ягод	
	7	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки квашеной капусты	
	8	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки соленых огурцов	
	9	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки сушенных и замороженных овощей и плодов	
	10	Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки свежих грибов., сушеных грибов	
Тема 1.2. Приготовление овощных полуфабрикатов	Содержание практического задания		36
	1	Выполнение нарезки клубнеплодов простыми, сложными формами	
	2	Выполнение нарезки корнеплодов простыми, сложными формами	
	3	Выполнение нарезки капустных, луковых, салатных овощей	
	4	Выполнение нарезки грибов	
	5	Выполнение фарширования овощей различных групп: кабачков, перца	
	6	Выполнение фарширования овощей различных групп: помидор	
Раздел 2 Приготовление закусок и блюд из рыбы			
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок.			96
Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка	Содержание практического задания		24
	1.Особенности обработки некоторых видов рыб /налим, угорь, сом, навага, минога, камбала и др./.		
	2.Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом		

рыбы с костным скелетом	3.Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы		
	4.Особенности разделки чешуйчатой рыбы		
Тема 2.2. Приготовление рыбных полуфабрикатов	Содержание практического задания		72
	1	Оценка качества поступившей рыбы.	
	2	Механическая кулинарная обработка рыбы.	
	3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки.	
	4	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом	
	5	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре.	
	6	Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы.	
	7	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	
	8	Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	
	9	Приготовление рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного назначения.	
	10	Фарширование рыбы	
	11	Определение массы отходов и выхода полуфабрикатов из рыбы. Оценка качества полуфабрикатов.	
	12	Расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготовляемых из данного количества и вида сырья /рыбы и нерыбного водного сырья/, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто, нетто сырья.	
Раздел 3 Приготовление полуфабрикатов из курицы, свинины, говядины.			
МДК 01.03. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			84
Тема 3.1. Кулинарный разруб говядины, свинины, баранины Приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины	Содержание практического задания		42
	1	Ознакомление с технологическим оборудованием, инвентарем мясного цеха и организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления п/ф	
	2	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	
	3	Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества	
	4	Распознавание ветеринарной и товароведной маркировки (штампов, клейки) Подготовка туш мяса к разделке	
	5	Овладение навыками кулинарного разруба туш, жиловка, зачистка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов	
	6	Овладение навыками приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, приготовление мясной натуральной, рубленной и котлетной массы	
	7	Обеспечение условий и контроля за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями	
Тема 3.2. Механическая кулинарная обработка птицы	Содержание практического задания		
	1	Ознакомление с организацией работы птицы гольевого цехов, технологическим оборудованием, инвентарем.	42
	2	Овладение навыками безопасности эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	
	3	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества	
	4	Подготовка тушек птицы к разделке	
	5	Овладение навыками при приготовлении полуфабрикатов из птицы, фарша для фарширования полуфабрикатов из птицы	
	6	Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	
	7	Овладение навыками приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	
Раздел 4 Подготовка и процессы приготовления из бобовых, макарон и яиц			
МДК 01.04. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.			84
Тема 4.1.Подготовка сырья для	Содержание практического задания		42
	1	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	

приготовления из круп, бобовых, кукурузы	2	Овладение навыками работы по технологическим картам на выпускаемую продукцию	
	3	Определение типа имеющегося технологического оборудования, его мощности	
	4	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	
	5	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	
	6	Освоение навыков подготовки сырья и приготовления	
	7	Освоение навыков подготовки сырья и приготовления; блюд и гарниров из круп различной консистенции, изделий из каш; блюд и гарниров из бобовых, кукурузы	
Тема 4.2.Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание практического задания		42
	1	Ознакомление с ассортиментом продукции из яиц и творога	
	2	Ознакомление с оборудованием, посудой, инвентарем, используемых для производства блюд из яиц и творога	
	3	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога	
	4	Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из яиц и творога	
	5	Овладение навыками подготовки яиц, яичных продуктов и творога к кулинарному использованию, Овладение навыками составления технологических карт на выпускаемую продукцию	
	6	Освоение навыков подготовки сырья, приготовления теста	
	7	Оценка качества теста, полуфабрикатов. Ознакомление с условиями, сроками реализации полуфабрикатов, теста	
Всего			360

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Овощной цех:

Картофелеочистительная машина МОК -125;

овощерезательная машина МРО-50-200;

машина для нарезки вареных овощей МРОВ-160;

производственные ванны, производственные столы, ведра, тазы, кастрюли, дуршлаг; разделочные маркированные доски «ОВ» и «ОС»; коренчатые ножи;

желобковый нож; нож для дочистки; нож для нарезания лука;

нож для нарезания помидоров;

гофрированный нож; фигурные выемки, весы

Горячий цех:

Плита ПЭСМ -4ШБ; жарочный шкаф ШЖЭ-2К; универсальный привод ПУ-0,6; сковорода электрическая СЭСМ-0,2; весы;

наплитная посуда: сковороды, кастрюли, сотейник, противни; шумовка, лопатка, разливальные ложки, доски разделочные, производственные столы, терка, сито, толкушка.

столовая посуда: тарелки глубокие и мелкие; столовые приборы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина.- 2-е изд.,стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020.-256 с., [16]с. цв.ил.

2. 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. – М.: Издательский центр «Академия», 2020, 192 с.

3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. –(13-е изд., стер.)– М. : Издательский центр «Академия», 2020.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.2020 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 2020г.].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2022 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2021 г. № 98.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется преподавателем после прохождения практики.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.	Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Наблюдение и оценивание выполнения практических работ на учебной и производственной практике: -оценка процесса -оценка результатов
ПК 1.2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.	
ПК 1.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимание сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ рабочей ситуации, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Осуществление поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работа в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе. Выполнение заданий повара по приготовлению, оформлению, презентации и реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	

Критерии оценки:

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании выполнения практического задания и отчета по практике.

Оценка	Критерии
5 (отлично)	Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Отчет написан аккуратно, без исправлений. Индивидуальное задание и задание по практике (задачи) выполнены. Приложен фотоотчет. Приложения логично связаны с текстовой частью отчета. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный.
4 (хорошо)	Изложение материалов полное, последовательное в соответствии с требованиями программы. Допускаются несущественные и стилистические ошибки. Оформление аккуратное. Приложения в основном связаны с текстовой частью. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный.
3 (удовл.)	Изложение материалов неполное. Оформление не аккуратное. Текстовая часть отчета не везде связана с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена не в полном объеме. Отзыв положительный.