

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.03 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

2023 г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от 31 августа 2023 г.

 / Яковенко С. А.

Утверждаю
заместитель директора по УПР

 А. В. Соколов
«01» сентября 2023 г.

Согласовано:
работодатель Председатель
правления ИО «Талицкое»
 / О. Ю. Пономарева/
31 августа 2023 г.



Программа производственной практики ПП.03 Производственная практика профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС), от 09.12.2016 N 1569(ред. от 17.12.2020)"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер"(Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898), рабочей программы профессионального модуля ПМ.01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Разработчик: Михайлова Александра Анатольевна, мастер П/О

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.03 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации 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 ВД.3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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), обучающихся совместно с другими обучающимися в учебной группе по профессии, различных форм обучения.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

1.2. Количество часов, отводимое на прохождение производственной практики ПП.03
Производственная практика – 72 часа.

2. Структура и содержание производственной практике

2.1. Структура производственной практики

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					Самостоятельная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					
			Всего	Обучение по МДК		Практики		
				В том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.03 Производственная практика	72					72	-
	Всего:	72	-	-	-	-	72	-

2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем практики	Виды работ	Объем в часах
1	2	3
ПП.03 Производственная практика		
Тема 1.1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента.	Инструктаж по охране труда и технике безопасности Подготовка и нарезание гастрономических продуктов, кулинарных изделий из мяса, сыра для подачи порциями: Брусочки масла Масло (порциями) Головки сыра Сыр (порциями) Батоны колбас Колбаса (порциями) Рулеты, корейка, грудинка, Копчености (порциями) Свиной шпик Рыбных гастрономических продуктов порциями: Сельди, кильки, хамсы; Рыба солёная (порциями). Малосолёной рыбы: лосося, сёмги; Рыба х/к, г/к; Рыба (порциями)	12

	<p>Балычных изделий из рыб.</p> <p>Подготовка, обработка банок с икрой, шпротами, рыбными консервами:</p> <p>Икра (порциями)</p> <p>Рыбные консервы (порциями)</p> <p>Приготовление и оформление бутербродов.</p> <p>Открытых (простых, сложных);</p> <p>Закрытых (сэндвичи);</p> <p>Горячие сэндвичи (гамбургеры, чизбургеры, хот-доги, пита)</p> <p>Приготовление и оформление мини-закусок (канапе, тартинки, корзиночки, валованы).</p>	
<p>Тема 1.2</p> <p>Приготовление и оформление салатов из сырых овощей разного ассортимента.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда</p> <p>Технологический процесс приготовления салатов из свежих овощей, фруктов.</p>	6
<p>Тема 1.3</p> <p>Приготовление салатов из овощей разнообразного ассортимента.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда.</p> <p>Технологический процесс приготовления салатов из варенных овощей:</p> <p>Салатов картофельных;</p> <p>Винегретов;</p> <p>Коктейль – салатов.</p> <p>Технологический процесс приготовления салатов из варенных овощей:</p> <p>Салатов с мясом и мясopодуктами;</p> <p>Коктейль – салатов</p>	12
<p>Тема 1.4</p> <p>Приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда.</p> <p>Технологический процесс приготовления салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и пюре.</p>	6
<p>Тема 1.5</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда.</p> <p>Технологический процесс приготовления рыбных холодных блюд и закусок:</p> <p>Сельдь с гарниром;</p> <p>Сельдь с картофелем и маслом;</p> <p>Сельдь рубленая (форшмак);</p> <p>Шпроты. Сардины с лимоном;</p> <p>Килька, салака с луком и маслом;</p> <p>Технологический процесс приготовления рыбных холодных блюд и закусок: рыба отварная с гарниром, рыба под майонезом, рыба жареная под маринадом, рыба заливная с гарниром, кальмары под маринадом, рыба фаршированная.</p>	12
<p>Тема 1.6</p> <p>Приготовление творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда.</p> <p>Технологический процесс приготовления:</p> <p>Мяса жареного:</p> <p>Ростбиф с гарниром;</p> <p>Мяса отварного:</p> <p>Мясо (язык, птица) отварные с гарниром;</p> <p>Ветчина с гарниром;</p> <p>Ассорти мясное.</p> <p>Технологический процесс приготовления:</p>	12

	<p>Языка (мяса, птица) заливного с овощами; Студня говяжьего; Паштета из печени.</p>	
<p>Тема 1.7 Приготовление и оформление холодных закусок, блюд из овощей, яиц, грибов.</p>	<p>Технологический процесс приготовления овощных закусок: Свекольной икры; Морковной икры; Технологический процесс приготовления овощных закусок: Помидор фаршированных; Перца фаршированного сыром и чесноком. Грибов солёных маринованных с луком; Яиц под майонезом с гарниром; Яиц фаршированных.</p>	12
Всего часов		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренной программой, с использованием современных технологий и оборудования.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые 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. Лабораторный практикум. Москва: Академия, 2023. – 178 с.
2. 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. Москва: Академия, 2020. – 256 с.
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 3. В 4 частях. Часть 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Москва: Академия, 2023. – 128 с.
4. Потапова И. И. Основы калькуляции и учета: учебник Москва: Академия, 2023г. – 160 с.

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: Ж. С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240с.

3.2.2. Электронные издания:

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]:– Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
2. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]:– Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенции, формируемые в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Отчёт по производственной практике
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих	

традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	

Оценка 5

- Студент умеет составлять технологические и калькуляционные карты самостоятельно, оформлять в соответствии с требованиями, аккуратно, разборчиво. Расчеты в картах сделаны верно. Допускается 1-2 исправления.
- Технологический процесс выполнен правильно, в полном объеме, обоснованно, с правильным использованием инвентаря и посуды.

Оценка 4

- Студент составляет технологические и калькуляционные карты обращаясь за помощью к студентам или преподавателю.
- Технологический процесс выполнен в соответствии с требованиями, допускаются небольшие нарушения, исправленные самим студентам или преподавателем. Допускаются ошибки в расчетах, исправленные самим студентам или преподавателем.
- При ответе на поставленные вопросы допускает несущественные ошибки.

Оценка 3

- Студент составляет технологические и калькуляционные карты с помощью студентов или преподавателя.
- Допускает неточности в приготовлении, оформлении блюд, много исправлений.
- При ответе на поставленные вопросы материал излагает в не полном объеме.

Оценка 2

- Студент нарушает технологический процесс, технику безопасности и оформления блюд.
- Не умеет составлять технологические и калькуляционные карты. Расчеты не делает.
- Не знает ответы на поставленные вопросы или не полно излагает материал.

Рекомендации: Если студент получил оценку «2», то предлагается провести индивидуальную работу с помощью студентов или преподавателя и выполнить практическую работу.