

Министерство образования и науки Мурманской области

«Северный национальный колледж»

(филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)

Панас
Наталья
Викторовна

Подписано цифровой
подписью: Панас Наталья
Викторовна
DN: cn=Панас Наталья
Викторовна, o=ГАПОУ МО
"ОГПК", ou=Директор,
email=mail@olgpk.ru, c=RU
Дата: 2023.10.25 14:21:12
+03'00'



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики профессионального модуля

ПМ. 03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных
рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования

35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

с. Ловозеро, Мурманской области
2021

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд** разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) **35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы**

Организация-разработчик:

«Северный национальный колледж» (филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Оленегорский горнопромышленный колледж»)

Составитель:

Мировова Е.Л., преподаватель

Ответственный:

Советкина С.В., начальник отдела по учебной работе

РАССМОТРЕНО:

на заседании ЦМК филиала

Протокол

от «01» сентября 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики	2
2. Требования к результатам освоения учебной практики	5
3. Структура и содержание рабочей программы учебной практики	8
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики	10
5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики (далее - рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО. Рабочая программа учебного модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации, переподготовки) и профессиональной подготовки по профессиям рабочих:

16675 Повар;

16472 Пекарь;

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Обучающийся по профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы готовится к следующим видам деятельности:

5.2.3. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями

лиц, проживающих в сельской усадьбе.

ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.

ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.

ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.

ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

приготовления блюд и определения их качества;

уметь:

применять экономически обоснованные приемы приготовления блюд;
проводить органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определять виды вкусовых продуктов;
рационально использовать различные группы продовольственных товаров в кулинарии и кондитерском производстве;
правильно хранить пищевые продукты, предотвращать поступление в пищу некачественных, вредных для здоровья продуктов и товаров; производить расчет энергетической ценности пищевых рационов;
соблюдать санитарно-пищевые нормы;
пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий;
рассчитывать количество сырья по нормативам и документально оформлять отпуск продуктов и сырья на приготовление блюд;
организовывать рабочее место, пользоваться весоизмерительным оборудованием;
сервировать стол;

знать:

общие понятия о физиологии питания;
технологии кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд;
понятия о пищевой биологической и физиологической ценности пищевых продуктов;
группы продовольственных товаров, правила их использования в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий;
требования к качеству продуктов и методы его оценки;
факторы, влияющие на качество товаров, дефекты, сроки и условия хранения товаров и сырья;
потребительские свойства товаров;
маркировку и упаковку;
понятия и способы экономного расходования энергии, топлива;
назначение, устройство, принцип работы кухонного оборудования;
правила сервировки стола.

1.2.Цели и задачи учебной практики

В результате освоения практики обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического

- оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
- весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного
- сырья, птицы и дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектации), упаковке на вынос,
- хранению полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведение расчетов с потребителями.
- подготовке, уборке рабочего места, выбору, подготовке к работе,
- безопасной эксплуатации технологического оборудования,
- производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных
- приборов.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
- приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи супов,
- соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
- ассортимента.
- упаковке, складированию неиспользованных продуктов.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
- приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов,
- холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
- приготовлению, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и
- горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
- промышленного производства;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Вид учебной работы	
Максимальная учебная нагрузка обучающегося, включая	288
Учебная практика	288

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики.

в рамках освоения ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд:

4 курс-288 часов=8 семестр 288 часов.

Форма промежуточной аттестации ДЗ.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Процесс прохождения производственной практики направлен на закрепление элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки:

ПМ.03 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей 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.
- ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
- ОК 8. Осуществлять денежные операции.
- ОК 9. Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

- ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.
- ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.
- ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.
- ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.
- ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.
- ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРАКТИКИ ПП.03.01

Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов		36	
	1.	Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление блюд из тушёных овощей (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	3.	Приготовление блюд и гарниров из овощей, жаренных во фритюре (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	4.	Приготовление фирменных блюд предприятия из овощей (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	5.	Приготовление блюд из фаршированных запечённых овощей (по производственной программе предприятия).	7.20	3
Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.		36	
	1.	Приготовление блюд из каш (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макарон (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	3.	Приготовление блюд из яиц (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	4.	Приготовление жареных блюд из творога (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	5.	Приготовление запечённых блюд из творога (по производственной программе предприятия)	7.20	3
Раздел 3. Приготовление супов и соусов	Раздел 3. Приготовление супов и соусов		36	
	1.	Приготовление заправочных супов (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление супов картофельных (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	3.	Приготовление супов овощных (по производственной программе предприятия).	7.20	3

	4.	Приготовление супов-пюре, прозрачных (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	5.	Приготовление холодных супов (по производственной программе предприятия).	7.20	3
Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы	Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы		36	
	1.	Механическая кулинарная обработка рыбы и изготовление полуфабрикатов для припускания, варки, жарки прозрачных (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление блюд из жареной рыбы основным способом (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	3.	Приготовление фирменных блюд из рыбы предприятия (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	4.	Приготовление запечённых блюд из рыбы (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	5.	Приготовление жареных блюд из рыбной котлетной массы (по производственной программе предприятия).	7.20	3
Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		36	
	1.	Кулинарная разделка мяса и приготовление полуфабрикатов (вид мяса в зависимости от производственной программы предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление отварных блюд из мяса крупным куском (вид мяса в зависимости от производственной программы предприятия).	7.20	3
	3.	Приготовление блюд из котлетной массы из мяса (вид мяса в зависимости от производственной программы предприятия).	7.20	3
	4.	Приготовление блюд из мяса, тушённого мелкими кусками (вид мяса в зависимости от производственной программы предприятия).	7.20	3
	5.	Приготовление запечённых блюд из мяса (вид мяса в зависимости от производственной программы предприятия).	7.20	3
Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		36	
	1.	Приготовление и оформление салатов из сырых овощей, салатов-коктейлей (по производственной программе предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление и оформление салатов из сырых овощей, салатов-коктейлей (по производственной программе предприятия).		

	3.	Приготовление и оформление салатов из варёных овощей, винегрета овощного (по производственной программе).	7.20	3
	4.	Приготовление блюд и закусок из рыбы (по производственной программе).	7.20	3
	5.	Приготовление блюд и закусок из мяса (по производственной программе).	7.20	3
Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков	Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков		36	
	1.	Приготовление компотов (ассортимент по производственной программе предприятия)	36	
	2.	Приготовление железированных сладких блюд (ассортимент по производственной программе предприятия).	7.20	3
	3.	Приготовление горячих сладких блюд (ассортимент по производственной программе предприятия).	7.20	3
	4.	Приготовление горячих сладких блюд (ассортимент по производственной программе предприятия).	7.20	3
	5.	Приготовление чая, кофе, какао, шоколада	7.20	3
Раздел 8. Приготовление блюд и изделий из теста.	Раздел 8. Приготовление блюд и изделий из теста.		36	
	1.	Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста (ассортимент по производственной программе предприятия).	7.20	3
	2.	Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста (ассортимент по производственной программе предприятия).	7.20	3
	3.	Приготовление мучных изделий из пресного слоёного теста (ассортимент по производственной программе предприятия).	7.20	3
	4.	Приготовление тарта из песочного теста (ассортимент по производственной программе предприятия).	7.20	3
	5.	Приготовление блюд из пресного теста: пельмени и вареники (фарш по производственной программе предприятия).	7.20	3
	6.	Дифференцированный зачет	7.20	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практики предполагает наличие:

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Кулинария» и лаборатории «Кулинария».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-оценочных средств;
- дидактический материал;
- плакаты, таблицы;
- комплект бланков технологической документации.

Оборудование рабочих мест мастерской:

Технологического оборудования

- электромеханическое оборудование (блендер, кофемолка, электромясорубка, миксеры,)
- тепловое оборудование (3 плиты электрические четырехкомфорочные,
- холодильное оборудование (холодильник бытовой);
- весоизмерительное оборудование (весы электронные);
- немеханическое оборудование (4 производственных стола, ванна двухсекционная);
- наборы форм, производственного инвентаря (черпаки, доски, ножи, шумовки, лопатки и др.), инструментов, приспособлений;
- набор посуды.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

- компьютеры, модем, комплект учебно-методической документации.

Оборудование кухни-лаборатории соответствует рабочим местам по производству готовой продукции из овощей, мяса, птицы, рыбы, приготовление изделий из теста, сладких блюд и напитков.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2019 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2021 г.
3. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
4. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2020 г.

5. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». в 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст]. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2001 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.:Хлебпродинформ, 2001, 2002. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
12. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

1. Сущенко Н.Ю Еда на все случаи жизни –Москва: ООО «информационная группа «Ресторанные ведомости», 2015.-224 с.

Периодические издания:

1. Журнал «CHEFART».
2. Журнал «Питание и общество».
3. Журнал «Школа гастронома».

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.
5. Информационно-справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meals.ru>, с регистрацией.

Дополнительные источники:

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар.

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.povarenok.ru/>
8. <http://www.kulina.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета. Результаты обучения (освоенные профессиональные и общие компетенции) Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

ПК3.1 Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе. Контроль работы на занятии.

Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ПК3.2 Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ПК3.3 Выбирать и обрабатывать качественное сырьё для приготовления пищи и напитков средней сложности с учётом их энергетической ценности. Контроль работы на занятии.

Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ПК3.4 Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.

Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ПК3.5 Порционировать и подготавливать блюда для подачи. Контроль работы на занятии.

Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ПК3.6 Готовить помещение для приёма пищи, сервировать стол. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК5. Использовать информационнокоммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности. Контроль работы на занятии. Дифференцированный зачет Отчёт по практике

ОК8. Осуществлять денежные операции. Контроль работы на занятии.

Критерии оценки производственной практики:

Оценка «отлично» выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка «хорошо» выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе производственной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы производственной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту при невыполнении программы производственной практики и предоставлении отчетной документации.