

Департамент образования и науки Курганской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Катайский профессионально-педагогический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Акционерное общество  
«Молоко»

Руководитель

4.09.17

Председатель О.Ю.

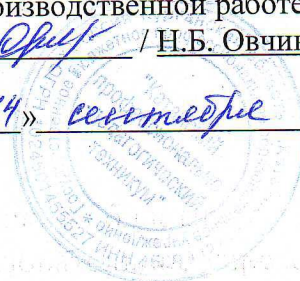


УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебно-  
производственной работе

И.О.Рыж / Н.Б. Овчинникова

«14» сентября 2017г.  
МП



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной и производственной  
практики

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта 33.011 «Повар» (приказ N 610н от 8 сентября 2015 г.), профессионального стандарта «Кондитер» (приказ N 597н от 7 сентября 2015 г.), положения о практике обучающихся, осваивающих программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №291.

Организация-разработчик:

ГБПОУ «Катайский профессионально-педагогический техникум»

Разработчики:

Бурков Алексей Михайлович, старший мастер

Рассмотрена:

Предметно цикловой комиссией преподавателей дисциплин профессионального цикла и мастеров производственного обучения

Протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ПЦК: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

Рекомендовано:

Научно-методическим советом

Протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель методической службы: \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

Согласовано:

Старший мастер \_\_\_\_\_ (Бурков А.М.)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

УПП 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

### **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

УПП 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

### **3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

УПП 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

### **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

УПП 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

УПП 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

УПП 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

## 1.1. Область применения программы

Программа практики УПП 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Учебная и производственная практика предназначена для освоения соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 практики может быть использована также в дополнительном профессиональном образовании для профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки рабочих по данной профессии.

## 1.2. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения

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

### **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

### **уметь:**

- 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;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- 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;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы УПШ 03 профессионального модуля:**

всего – 216 часов, в том числе:

учебная практика- 72 часа,

производственная практика-144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| КОД    | Наименование результата обучения                                                                                                                                                       |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                   |
| 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.                                                   |
| ОК 07  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                         |
| ОК 08  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09  | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                                                |
| ОК 10  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.                                                                                                   |
| ОК 11  | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.                                                                                                                 |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

УПП 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

#### 3.1. Тематический план программы практики

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов программы                                                                                            | Учебная, часов | Производственная, часов |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|
| 1                                 | 2                                                                                                                          | 3              | 4                       |
| ПК 3.1-<br>ПК 3.6<br>ОК 1-11      | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 72             | 144                     |
| <i>Всего</i>                      |                                                                                                                            | 72             | 144                     |
|                                   |                                                                                                                            | <i>216</i>     |                         |



### 3.2. Содержание обучения

УПП 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ),                                       | Содержание                                                                                          | Объем часов | Уровень освоения |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                                          | 2                                                                                                   | 3           | 4                |
| <b>Учебная практика</b>                                                                    |                                                                                                     | <b>72</b>   | <b>1-3</b>       |
| <b>Приготовление холодных соусов, заправок</b>                                             | Приготовление масляных смесей<br>Приготовление соусов на основе растительного масла                 | 6           | 3                |
|                                                                                            | Приготовление соуса - майонез                                                                       | 6           |                  |
| <b>Приготовление, творческое оформление салатов.</b>                                       | Приготовление салатов из сырых и вареных овощей                                                     | 6           | 3                |
|                                                                                            | Винегреты. Ассортимент винегретов<br>Салаты – коктейли из сырых овощей, фруктов, рыбы, мяса и птицы | 6           |                  |
|                                                                                            | Фруктовые салаты<br>Правила оформления салатов                                                      | 6           |                  |
| <b>Приготовление, творческое оформление бутербродов, канапе, холодных закусок.</b>         | Бутерброды открытые, закрытые, канапе, горячие бутерброды                                           | 6           | 3                |
|                                                                                            | Холодные закуски из овощей и грибов.<br>Холодные закуски из яиц                                     | 6           |                  |
| <b>Приготовление, творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</b> | Холодные блюда из рыбы                                                                              | 6           | 3                |
|                                                                                            | Холодные блюда из морепродуктов                                                                     | 6           |                  |
|                                                                                            | Заливные блюда из рыбы и морепродуктов                                                              | 6           |                  |
| <b>Приготовление, творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи</b>    | Холодные блюда из мяса                                                                              | 6           | 3                |
|                                                                                            | Холодные блюда из птицы и дичи                                                                      | 6           |                  |

|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                      |            |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---|
| <b>Производственная практика</b>                                                                                           |                                                                                                                                                                                                      | <b>144</b> | 3 |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Приготовление соусов холодных, масляных смесей                                                                                                                                                       | 24         |   |
|                                                                                                                            | Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Винегреты. Ассортимент винегретов.<br>Салаты – коктейли из сырых овощей, фруктов, рыбы, мяса и птицы. Фруктовые салаты. Правила оформления салатов. | 30         |   |
|                                                                                                                            | Приготовление бутербродов открытых, закрытых, канапе<br>Приготовление горячих бутербродов.<br>Приготовление холодных закусок из овощей и грибов<br>Приготовление холодных закусок из яиц.            | 30         |   |
|                                                                                                                            | Приготовление холодных блюд из рыбы, морепродуктов. Приготовление заливные блюд из рыбы и морепродуктов.                                                                                             | 30         |   |
|                                                                                                                            | Приготовление холодные блюд из мяса, птицы и дичи                                                                                                                                                    | 30         |   |
|                                                                                                                            | <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                        | <b>216</b> |   |

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

#### 4.1. Место проведения практики:

- учебная практика проводится в учебных мастерских техникума;
- производственная практика проходит на договорной основе в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

#### 4.2. Учебно-методическое обеспечение практики:

- нормативная литература;
- инструкции по правилам охраны труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии в учебной мастерской техникума;
- технологические карты

#### 4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса:

##### Лаборатория «Учебный кулинарный- кондитерский цех»

1. доска;
2. компьютер

##### Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

1. Эл. плита 4-х конфорочная
2. Рыбоочиститель\*
3. Холодильник
4. Весы настольные электронные
5. Микроволновая печь.
6. Электромясорубка
7. Шкаф шоковой заморозки\*
8. Машина для вакуумной упаковки\*
9. Овоскоп\*
10. Нитраттестер\*
11. Производственные столы
12. Стеллаж для посуды
- ✓ - мусат для заточки ножей
- ✓ набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ✓ ножи поварской тройки;
- ✓ набор инструментов для карвинга;\*
- ✓ щипцы универсальные;
- ✓ лопатки (металлические, силиконовые);
- ✓ венчик;
- ✓ ложки;
- ✓ мерный стакан;
- ✓ сито;

- ✓ половник;
- ✓ пинцет;
- ✓ миски из нержавеющей стали;
- ✓ набор кастрюль;
- ✓ набор сотейники;
- ✓ набор сковород;
- ✓ ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- ✓ функциональные емкости из нержавеющей стали;
- ✓ корзины для отходов;
- ✓ стрейч пленка для пищевых продуктов;
- ✓ пергамент, фольга;
- ✓ контейнеры одноразовые для пищевых продуктов.

\* -оборудование, применяемое при прохождении занятий практики на базе социальных партнеров

### 4.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.

##### Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 112с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320с.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2013.-160с.

4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.-6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-480с.

5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-208с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2013. - 336 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2016.-256с.

8. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Невский.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-352с.

9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.

10. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. -186 с.

##### Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

#### **Электронные ресурсы:**

1. Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление вторых блюд».

- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

2. Электронные пособия:

Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

#### **Интернет-источники:**

1. Домашний пир. Режим доступа: [www.kushayte.ru](http://www.kushayte.ru)

2. Книга кулинара. Режим доступа: [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru).

3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>

4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

6. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

7. Обработка нерыбного водного сырья мастер-повар.pф)...neryibnogovodnogo-syirya.html

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем (мастером производственного обучения) в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения                                                                                                                                                                      | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 3.1. 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 во время практической деятельности:<br>оценка процесса, оценка результатов и соблюдение техники безопасности при выполнении работ |
| 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.                             |                                                                                                                                                                                       |

Оценка профессиональных компетенций осуществляется на основании результатов наблюдения за деятельностью студентов при выполнении программы практики и фиксируется в аттестационном листе.

Оценка общих компетенций осуществляется на основании результатов наблюдения за практической деятельностью студентов при выполнении программы практики.

Практика завершается итоговой оценкой. Оценка выставляется на основании выполнения работ, предусмотренных программой практики, аттестационного листа и характеристики.