

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
"Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж"

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
для оценки освоения образовательных результатов  
**по производственной практике**

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901  
"Кондитер"**

программы подготовки специалистов среднего звена

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК  
Председатель ПЦК  
Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО  
1 Заместитель директора  
О. С. Макарова

**Разработчик:**

ГАПОУ «НГТК», мастер п/о

Е.В. Иванова

**Эксперт от работодателя:**

ИП Жукова Т.Г.    директор    Т.Г. Жукова

(место работы)

(занимаемая должность)

(ФИО)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>  | <b>4</b>  |
| <b>2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО –<br/>ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>                               | <b>6</b>  |
| <b>2.1. Область применения</b>   | <b>6</b>  |
| <b>3. ИНСТРУМЕНТАТИЙ ПРОВЕРКИ</b>  | <b>10</b> |
| <b>3.1. Итоговые образовательные результаты по<br/>    производственной практике.</b>        | <b>10</b> |
| <b>3.2. Методика выставления итоговой оценки за<br/>    производственную практику</b>        | <b>16</b> |
| <b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1</b>  | <b>18</b> |
| <b>Лист оценки освоения программы производственной<br/>практики по профилю специальности</b> |           |

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств, предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов по производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативными основаниями документами проведения оценочной процедуры по производственной практике являются:

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания рег. № 384 от 22.04.2014г.;
- рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"**;
- рабочая программа производственной практики по **ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"**;
- положение о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «30» августа 2018 г. № 184/1;
- промежуточная аттестация по производственной практике **ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"** проводится в соответствии с календарным учебным графиком.

Для оценки освоения итоговых образовательных результатов производственной практики проводится **дифференцированный зачёт**.

Результаты оценочной процедуры заносятся в зачётную ведомость (одну на группу). Дифференцированный зачёт по производственной практике проводится в **форме защиты отчёта по практике**.

Отчет, по практике обучающийся готовит на протяжении всего периода производственной практики. В отчёте отражаются все виды заданий запланированных на производственную практику. Задания выполняются обучающимся индивидуально.

**Дифференцированный зачет** по производственной практике проводится в форме представления результатов освоения практического опыта по **ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"**

**Дифференцированный зачет** проводится на основе **контроля выполнения заданий**, путем наблюдения деятельности обучающегося на производственной практике и анализа документов, подтверждающих их выполнение, зафиксированных в дневнике практиканта.

За производственную практику выставляется интегральная оценка, включающая:

- *оценку за проверку отчёта практики;*

- оценку за мультимедийную презентацию отчета по практике;
- защиту отчёта по производственной практике;
- оценку руководителя практики от организации.

**Оценка проводится по пятибалльной системе.**

Проверка *отчета* по практике осуществляется после выполнения всех заданий практики.

**Дифференцированный зачет** проводится на основе контроля выполнения заданий, путем наблюдения деятельности обучающегося на производственной практике и анализа документов, подтверждающих их выполнение.

Проверку *отчета* по производственной практике проводит руководитель практики от колледжа и выставляет оценку.

*Защита отчёта по производственной практике* проводится после выставления оценки за проверку *отчёта* практики.

*Защита отчёта* проводится на итоговой практической конференции по практике, на которой присутствуют все студенты, прошедшие производственную практику, руководитель производственной практики, а также могут присутствовать работодатели от организаций, в которых проходила практика (руководитель организации/наставники).

В ходе *защиты отчёта* студенты представляют результаты освоения практического опыта в форме мультимедийной презентации (которая оценивается по пятибалльной системе) результатов деятельности.

Контрольно-оценочные мероприятия по текущей аттестации проводятся на рабочих местах в организациях, с которыми заключен договор на организацию и проведению практики, а промежуточная аттестация по производственной практике проводится в учебном кабинете.

**Оборудование учебного кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические устройства для аудиовизуального отображения информации.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

КОС – комплект оценочных средств;

ПМ – профессиональный модуль;

ФГОС - федеральный государственный образовательный стандарт;

ФОС - фонд оценочных средств;

ПЗ – практическое задание;

ПП – производственная практика;

ПК – профессиональная компетенция;

ОК – общая компетенция;

ПО – практический опыт.

## 2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки итоговых образовательных результатов по производственной практике в рамках профессионального модуля **ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"** программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В ходе освоения вида профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"** на производственной практике идёт формирование следующих ПК, ОК:

| Код    | Наименование результата обучения   |
|--------|--|
| ПК 7.1 | Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места и подготовке технологического оборудования, производственного инвентаря, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. |
| ПК 7.2 | Выполнять приготовление простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.   |
| ПК 7.3 | Выполнять презентацию, упаковку и продажу простых блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.   |
| ПК 7.4 | Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места.  |
| ПК 7.5 | Выполнять изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.  |
| ПК 7.6 | Выполнять презентацию, упаковку и продажу теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.   |
| ПК 7.7 | Организовывать процесс приготовления блюд народов Поволжья.  |
| ОК 1   | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОК 2   | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.   |
| ОК 3   | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  |
| ОК 4   | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.   |
| ОК 5   | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 6   | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.   |
| ОК 7   | Брать на себя ответственность за работу членов команды   |

|      |   |
|------|---|
|      | (подчиненных), результат выполнения заданий.  |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.   |

В ходе производственной практики по ПМ. 07 **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"** обучающийся приобретает практический опыт:

| Код   | Наименование результата обучения  |
|-------|---|
| ПО.1  | Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.  |
| ПО.2  | Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.   |
| ПО.3  | Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.  |
| ПО.4  | Упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара. |
| ПО.5  | Подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.                                    |
| ПО.6  | Обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара.  |
| ПО.7  | Подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.  |
| ПО.8  | Приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.  |
| ПО.9  | Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.  |
| ПО.10 | Приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара.   |
| ПО.11 | Приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.   |
| ПО.12 | Приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.   |
| ПО.13 | Приготовления блюд из яиц по заданию повара.  |
| ПО.14 | Приготовления блюд из творога по заданию повара.  |

|       |  |
|-------|--|
| ПО.15 | Приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.   |
| ПО.16 | Приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.   |
| ПО.17 | Приготовления горячих напитков по заданию повара.  |
| ПО.18 | Приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.   |
| ПО.19 | Приготовления и оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.  |
| ПО.20 | Приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара.  |
| ПО.21 | Приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.  |
| ПО.22 | Процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара.  |
| ПО.23 | Порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.   |
| ПО.24 | Оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.  |
| ПО.25 | <i>Приема и оформления платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.</i>  |
| ПО.26 | <i>Упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</i>  |
| ПО.27 | <i>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</i>   |
| ПО.28 | <i>Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.</i>   |
| ПО.29 | <i>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.</i>  |
| ПО.30 | <i>Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.</i> |
| ПО.31 | <i>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.</i>  |
| ПО.32 | <i>Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по</i>   |



|       |   |
|-------|---|
|       | <i>заданию кондитера.</i>   |
| ПО.33 | <i>Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.</i>              |
| ПО.34 | <i>Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.</i> |
| ПО.35 | <i>Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.</i>      |
| ПО.36 | <i>Приготовления и оформления блюд народов Поволжья.</i>  |

### 3. ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ

#### 3.1. Итоговые образовательные результаты по производственной практике.

| Предмет(ы) оценивания  | Объект(ы) оценивания             | Показатели оценки   | Критерии оценки показателей   |
|--|----------------------------------|---|---|
| <p>Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p> <p>Уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.</p> <p>Проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.</p> <p>Упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в</p> | <p><i>Отчёт по практике.</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Содержание отчета;</li> <li>- оформление отчёта;</li> <li>- выполнение практических заданий;</li> <li>- соблюдение сроков сдачи отчёта.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие содержания отчета программе прохождения практики;</li> <li>- соответствие оформления отчёта предъявляемым требованиям;</li> <li>- достоверность, полнота и информативность данных представленных в отчёте;</li> <li>- грамотность и структурированность отчёта (четкость, логичность, наличие титульного листа, др.);</li> <li>- соответствие выполненных заданий программным требованиям;</li> <li>- соблюдение сроков сдачи отчёта.</li> </ul> <p><i>«5» баллов - соответствие всем критериям оценивания.</i></p> <p><i>«4» балла - соответствие всем критериям оценивания с некоторыми неточностями и недочетами.</i></p> <p><i>«3» балла - соответствие 3 критериям, с обязательным выполнением критерия 5.</i></p> |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| <p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара. Подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара. Обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара. Подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара. Приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.</p> | <p><b>Мультимедийная презентация отчёта по практике.</b></p> | <p>- Содержание презентации;<br/>- оформление презентации.</p> | <p><b>«2» балла</b> - соответствие по 2 и менее критериям.</p> <p>- Выделение основных результатов деятельности практиканта в ходе практики согласно программе.<br/>- системность, структурность состава представленных материалов и документов;<br/>- грамотность и культура письменной речи;<br/>- соблюдение требования к компьютерной презентации: оптимальность количества слайдов, выбранных эффектов анимации, соотношения текста и иллюстративного материала; ясность и логичность изложения.<br/>- оформление, общее эстетическое целостное восприятие.</p> <p><b>«5» баллов</b> - соответствие всем критериям оценивания.<br/><b>«4» балла</b> - отсутствие критерия 1.<br/><b>«3» балла</b> - соответствие 3 критериям.<br/><b>«2» балла</b> - соответствие 2 критериям.</p> |
| <p>Приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых</p>   | <p><b>Защита отчёта по практике.</b></p>                     | <p>- Системность и глубина знаний полученных на практике;</p>  | <p>- демонстрация системных и глубоких знаний, полученных при</p>   |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| <p>и кукурузы по заданию повара.</p> <p>Приготовления каш и гарниров из круп по заданию повара.</p> <p>Приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.</p> <p>Приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.</p> <p>Приготовления блюд из яиц по заданию повара.</p> <p>Приготовления блюд из творога по заданию повара.</p> <p>Приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.</p> <p>Приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.</p> <p>Приготовления горячих напитков по заданию повара.</p> <p>Приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.</p> <p>Приготовления и</p> |  | <p><i>- полнота и грамотность ответов на дополнительные вопросы по темам предусмотренным программой практики;</i></p> <p><i>- грамотность, культура устной речи, владение профессиональной лексикой, проявленные в процессе презентации отчета.</i></p> <p><i>- характеристика - отзыв о работе практиканта.</i></p> | <p>прохождении практики;</p> <p>- владение профессиональной терминологией;</p> <p>- умение грамотно, полно, логически правильно излагать ответы на вопросы;</p> <p>Наличие положительной характеристики – отзыва о работе практиканта.</p> <p><b>«5» баллов</b> - соответствие всем критериям оценивания.</p> <p><b>«4» балла</b> - студент допускает несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов. Недостаточно полно раскрывает сущность вопроса, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.</p> <p><b>«3» балла</b> - студент демонстрирует недостаточные знания по вопросам программы практики; затрудняется самостоятельно исправить ошибки; излагает материал неполно; задания выполнены не более, чем на 70%; оформление отчёта не аккуратное.</p> <p><b>«2» балла</b> - студент</p> |
|---|--|--|---|

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| <p>оформления салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара.</p> <p>Приготовления и оформления супов, бульонов и отваров по заданию повара.</p> <p>Приготовления холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.</p> <p>Процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширования, начинки продукции по заданию повара.</p> <p>Порционирования (комплектации), раздачи блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.</p> <p>Оказания помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.</p> <p>Приема и оформления платежей за блюда, напитки и</p> |  |  | <p><i>демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; не владеет минимально необходимой терминологией; излагает материал неполно, бессистемно. Оформление отчёта не соответствует требованиям, отзыв отрицательный.</i></p> |
|--|--|--|---|

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <p>кулинарных изделий по заданию повара.</p> <p>Упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</p> <p>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p> <p>Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера.</p> <p>Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.</p> <p>Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их</p> |  |  |  |
|---|--|--|--|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p>приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.</p> <p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.</p> <p>Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.</p> <p>Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.</p> <p>Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.</p> <p>Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.</p> <p>Приготовления и оформления блюд народов Поволжья.</p> |  |  |  |
|--|--|--|--|

### 3.2. Методика выставления итоговой оценки за производственную практику

| №<br>п/п                              | Объекты<br>оценивания              | Критерии оценки производственной практики  | Баллы     |
|---------------------------------------|------------------------------------|--|-----------|
| 1.                                    | <i>Отчёт по практике</i>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие содержания отчета программе прохождения практики;</li> <li>- соответствие оформления отчёта предъявляемым требованиям;</li> <li>- достоверность, полнота и информативность данных представленных в отчёте;</li> <li>- грамотность и структурированность отчёта (четкость, логичность, наличие титульного листа, др.);</li> <li>- соответствие выполненных заданий программным требованиям;</li> <li>- соблюдение сроков сдачи отчёта.</li> </ul>   | 2-5       |
| 2                                     | <i>Мультимедийная презентация.</i> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выделение основных результатов деятельности практиканта в ходе практики согласно программе.</li> <li>- системность, структурность состава представленных материалов и документов;</li> <li>- грамотность и культура письменной речи;</li> <li>- соблюдение требования к компьютерной презентации: оптимальность количества слайдов, выбранных эффектов анимации, соотношения текста и иллюстративного материала; ясность и логичность изложения.</li> <li>- оформление, общее эстетическое целостное восприятие.</li> </ul> | 2 - 5     |
| 2.                                    | <i>Защита отчёта по практике.</i>  | <p>демонстрация системных и глубоких знаний, полученных при прохождении практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение профессиональной терминологией;</li> <li>- умение грамотно, полно, логически правильно излагать ответы на вопросы;</li> </ul> <p>Наличие положительной характеристики – отзыва о работе практиканта.</p>   | 2-5       |
| <b>Максимальное количество баллов</b> |                                    |  | <b>15</b> |

Перевод баллов в оценку



Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по производственной практике по **ПМ. 07** **Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"** установлен показатель, при котором принимается решение:

- оценка 3 «удовлетворительно» не менее 70% от максимального балла;
- оценка 4 «хорошо» не менее 85% от максимального балла;
- оценка 5 «отлично» не менее 95% от максимального балла.

| <b>Количество баллов</b> | <b>Итоговая оценка</b>  |
|--------------------------|-------------------------|
| <b>5</b>                 | 5 (отлично)             |
| <b>4</b>                 | 4 (хорошо)              |
| <b>3</b>                 | 3 (удовлетворительно)   |
| <b>Менее 3 баллов</b>    | 2 (неудовлетворительно) |

Лист оценки освоения программы производственной практики по профилю специальности

Группа .....

Дата проведения дифференцированного зачета .....

Руководитель практики .....

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 "Повар", 12901 "Кондитер"**

| № п/п | ФИО студента | Результаты оценивания                 |   |                                     |  |   |   |
|-------|--------------|---------------------------------------|---|-------------------------------------|--|---|---|
|       |              | Оценка за проверку отчета по практике | Оценка за мультимедийную презентацию отчета по практике | Оценка за защиту отчета по практике | Оценка руководителя практики от колледжа | Оценка руководителя практики от организации | Интегральная оценка по практике - оценка дифференцированного зачета |
|       |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|       |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|       |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|       |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|       |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|       |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|       |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|       |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|       |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|       |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|       |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|       |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|       |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|       |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|       |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|       |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|       |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|       |              |                                       |   |                                     |  |   |   |
|       |              |                                       |   |                                     |  |   |   |