

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области "Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Прованс»

Л.А. Зарипова

" 28 " 08 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ПТСиПТ

Л.В. Терещенко

" 28 " 08 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

**по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания**

Рабочая программа производственной практики ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

16675 Повар

12901 Кондитер

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Организация-разработчик:

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области " Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Е.П. Лавкова - мастер производственного обучения высшей категории

Л.И. Богомолова -заместитель директора

Н.А. Шагин-старший мастер

Л.А Зарипова – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «27» 08 2019 г.

Председатель МК:



Н.А.Берковская

Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Профессия «Повар»

- ПК 7.1** Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
- ПК7.2** Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- ПК 7.3** Готовить простые супы и соусы.
- ПК 7.4** Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
- ПК 7.5** Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
- ПК 7.6** Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
- ПК 7. 7** Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

Профессия «Кондитер»

- ПК 7.8.** Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи рабочей программы производственной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья;
- мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

уметь:

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ПМ.07: 48 часов

Профессия «повар» - 36 часов;

Профессия «кондитер» - 6 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих Повар, Кондитер

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД), **Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер**

Код	Наименование результата обучения
	Профессия «Повар»
ПК 7.1.	Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.
ПК 7.2.	Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ПК 7.3.	Готовить основные супы и соусы.
ПК 7.4.	Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.
ПК 7.5.	Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять холодные блюда и закуски.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
	Профессия «Кондитер»
ПК 7.8.	Готовить хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
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.

3. Тематический план производственной практики по ПМ.07Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар 12901 Кондитер

Код Профессиональн ых компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов (макс. учебная нагрузка)
ОК 1-9 ПК 1.1,	Раздел №1. Приготовление блюд из овощей и грибов	6
ОК 1-9 ПК 1.2	Раздел №2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	6
ОК 1-9 ПК 1.3	Раздел №3. Приготовление супов и соусов	6
ОК 1-9 ПК 1.4	Раздел №4. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	6
ОК 1-9 ПК 1.5	Раздел №5. Приготовление блюд из мяса ,мясных продуктов и домашней птицы	6
ОК 1-9 ПК 1.6 ПК 1.7	Раздел №6. Приготовление холодных блюд и закусок Раздел №7. Приготовление сладких блюд и напитков.	6
ОК 1-9 ПК 1.8	Раздел №8. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	6
Дифференцированный зачёт		6
Всего		48

3.1 Содержание производственной практики ПМ.07Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар 12901 Кондитер

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел№1. Приготовление блюд из овощей и грибов		6
Тема 1.1. Приготовление блюд из овощей и грибов в условиях ПОП.	Вводный инструктаж. Ознакомление с организации рабочего места повара по приготовлению блюд и гарниров из овощей, инвентарь, посуда, требование к безопасности работы повара при эксплуатации оборудования, инструмента, инвентаря. Первичная обработка картофеля и овощей. Формы нарезки картофеля и овощей; подготовка овощей для фарширования. Требование к качеству, условия и сроки хранения обработанных овощей. Бракераж, оформление, отпуск	6
Раздел №2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		6
Тема 2.1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста в условиях ПОП.	Блюда и гарниры из круп. Рассыпчатые каши; вязкие каши; жидкие каши. Хранение и отпуск. Изделие из каш: котлеты и биточки, запеканки, пудинг. Определение готовности блюд. Режим запекания блюд из каш, определение готовности блюд Блюда и гарниры из макаронных изделий, запечённые блюда из макарон. Блюда из бобовых Оформление и отпуск блюд. Блюда из яиц («в мешочек». драчены, омлет натуральный, омлет смешанный, глазунья и др.) Блюда из творога (вареники ленивые, вареники, пудинг, запеканка,	6

	<p>сырники)</p> <p>Приготовление дрожжевого теста, теста для блинов и оладий, теста для пельменей, вареников, лапши домашней. Приготовление фаршей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Бракераж, оформление, отпуск</p>	
Раздел №3. Приготовление супов и соусов		6
Тема 3.1. Приготовление супов и соусов в условиях ПОП.	<p>Назначение и подбор посуды, инвентаря для варки супов, санитария и гигиена при варки бульонов и супов. Приготовление костного, мясного, мясокостного, рыбного и грибного бульонов.</p> <p>Приготовление заправочных супов: щи из свежей капусты, рассольник, борщ .Картофельные супы, суп картофельный с бобовыми, суп картофельный с макаронами. Уха, супы молочные, прозрачные супы, холодные супы .</p> <p>Приготовление соуса красного основного и его производных: соуса лукового, соуса красного кисло-сладкого.</p> <p>Приготовление соуса белого основного и его производных: соуса томатного.</p> <p>Приготовление соусов на рыбном бульоне; соус белый с рассолом.</p> <p>Приготовление: соусов сметанного (на основе соуса белого основного и натурального) и молочного (жидкого, средней густоты и густого), грибной с томатом. Приготовление соусов без муки; соус польский.</p> <p>Приготовление масляных смесей; масло зеленое, селедочное, с горчицей, розовое.</p> <p>Приготовление соусов без загустителей: заправки для салатов (классической), маринада овощного с томатом, соуса абрикосового. Бракераж, оформление тарелок.</p>	6
Раздел №4 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов		6

<p>Тема 4.1. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов в условиях ПОП.</p>	<p>Разделка рыбы :разделка рыбы на порционные куски-кругляши; разделка рыбы на филе(пластование); разделка рыба, используемой в целом виде. Порционные полуфабрикаты; мелкокусковые полуфабрикаты Виды панировок и способ панирования. Приготовление блюд из рыбы в отварном, припущенном, жареном запечённом виде. Приготовление и оформление фаршированной рыбы.</p> <p>Приготовление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, зразы рубленые, тельное, рулет. Приготовление блюд из морепродуктов: кальмаров отварных, креветок отварных, морепродуктов в кляре. Бракераж, оформление, отпуск.</p>	<p>6</p>
<p>Раздел №5 Приготовление блюд из мяса ,мясных продуктов и домашней птицы</p>		<p>6</p>
<p>Тема 5.1. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в условиях ПОП.</p>	<p>Первичная обработка мяса. Разделка говядины, свинины, баранины, птицы. Кулинарное использование частей, приготовление полуфабрикатов, блюд из мяса в отварном ,тушенном, жареном, запеченном виде ,блюд из рубленой и котлетной масс. Приготовление полуфабрикатов и блюд из птицы : птица жареная, цыплёнок табака, птица по-сттоличному, котлеты по-киевски,птица тушённая в соусе. Приготовление и оформление блюд из мясных продуктов: печень жареная, печени по – строгановски, паштета из печени, гуляш из сердца. Бракераж, оформление, отпуск</p>	<p>6</p>
<p>Раздел №6 Приготовление холодных блюд и закусок.</p>		
<p>Раздел №7. Приготовление сладких блюд и напитков.</p>		<p>6</p>
<p>Тема 6.1. Приготовление</p>	<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования,</p>	<p>3</p>

<p>холодных блюд и закусок условиях ПОП.</p> <p>Тема 7.1. Приготовление сладких блюд и напитков в условиях ПОП.</p>	<p>производственного инвентаря и посуды. Подготовка продуктов. Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов: бутербродов (открытых, закрытых, закусочных), гастрономических продуктов. Приготовление и оформление холодных закусок: помидоров фаршированных мясным салатом, сельди с гарниром, фуршетных закусок. Бракераж, оформление, отпуск</p> <p>Приготовление желированных сладких блюд: киселя из свежих ягод, желе, мусса, самбука Приготовление горячих сладких блюд: пудинга рисового, бананового десерта, яблок в тесте, шарлотки с яблоками. Приготовление холодных горячих напитков: чая, кофе, какао, напитков и компотов из ягод и фруктов. Бракераж, оформление, отпуск</p>	<p>3</p>
<p>Раздел 8. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий</p>		<p>6</p>
<p>Тема 8.1. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий в условиях ПОП.</p>	<p>Ознакомление обучающихся с кондитерским цехом. Санитарные требования. Проверить продукты органолептическим способом.</p> <p>Подобрать нужную посуду, инвентарь, инструменты. Выбрать тепловую обработку.</p> <p>Приготовить фарши и начинки: мясной с луком, из репчатого лука с яйцом, ливерный, рыбный, из свежей капусты, морковный, фарш из квашеной капусты, грибной, рисовый с яйцом, творожный, картофельный с луком, яблочный .</p> <p>Приготовить дрожжевое тесто безопарным способом и изделия из него: пирог с луком, булочка школьная, батончик ячменный, пирожки.</p> <p>Приготовить дрожжевое тесто опарным способом и изделия из него: булочка домашняя, каравайчик «Серпуховский», украинские</p>	<p>6</p>

	<p>пампушки, пирог с капустой и мясом, сдоба выборгская, кулебяка с рыбным фаршем, кекс «Майский», расстегаи, сдобу «Лесной хоровод», пирог «Московский», хворост, печенье столбики.</p> <p>Приготовить и оформить пончики «Московские», пирожки жареные, беляши, хворост, хворост лимонный.</p> <p>Приготовить слойку с повидлом, крученик слоёный, ватрушки венгерские, булочку слоёную, слойка с марципаном. Приготовить песочный полуфабрикат и изделия из него - печенье: «Круглое», «Звёздочка», лимонное.</p> <p>Приготовить пряничный полуфабрикат и изделия из него - пряники: глазированные, медовые, «Тульские», «Детские»; коврижки: медовую, «Южная», медовую с начинкой. Бракераж, оформление, отпуск.</p>	
Дифференцированный зачёт		6
Итого		48

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация программы производственной практики профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по рабочим 16675 **Повар**, 12901 **Кондитер**- предполагается проведение производственной практики на предприятиях, организациях на основе прямых договоров, заключаемых между техникумом и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2014, 484 с.

2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2014, 272 с.

3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014, 272 с.

4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2013, 480 с.

5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2014, 296 с.

6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2014, 170 с.

7. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Учебное пособие . М.: «Феникс» ОАО «Московские учебники», 2015, 380с.

8. Кузнецова Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. сред. проф. Образования – 2-е изд., испр.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 320 с.

9. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник,

Биздание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2015, 416 с.

Дополнительные источники:

1. Ресурсы Интернет сайтов
2. Отечественные журналы:
 - a. «Рестораны и гостиницы»
 - b. «Ресторатор»
 - c. «Торговое оборудование»
 - d. «Ресторанные ведомости»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика (по профилю специальности) завершает обучение профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих Повар, Кондитер** и проводится концентрированно.

Обязательным условием допуска к производственной практике по профессиональному модулю ПМ 07 является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии Повар, Кондитер», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда».

После прохождения производственной практики обучающимися выполняется индивидуальное практическое задание, которое оценивается руководителями практики.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой (по профилю специальности) осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны: соблюдать действующие на базе практики правила внутреннего трудового распорядка; строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по практике является письменный **отчет о выполнении работ и приложений** к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Обучающийся в один из последних дней практики защищает отчет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- описание видов выполняемых работ;
- приложения.

Описание видов выполняемых работ по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А 4 (210x297 мм). Цвет шрифта – черный, межстрочный интервал – полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта – 14 кегль.

- дневник, отражающий ежедневный объем выполненных работ;
- характеристика от руководителя организации на студента по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- аттестационный лист.

Контроль результатов практики осуществляется в период практики - руководителями практики от техникума (посещение баз практики, консультирование студентов в период практики, беседы с руководителями практики от предприятий).

Руководитель практики от организации в аттестационный лист студента выставляет оценку за каждый вид работ; в дневнике студента ежедневно ставит подпись за объем выполненных работ.

До экзамена (квалификационного) студент представляет на проверку руководителю практики от техникума (сроки устанавливает руководитель практики):

- утвержденный организацией письменный отчет с приложениями;
- дневник с подписями руководителя практики от организации;
- характеристику руководителя организации с подписью и печатью;
- аттестационный лист с оценками за каждый вид работ.

Практика завершается зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителя практики от организации;
- наличия положительной характеристики руководителя организации с подписью и печатью по освоению общих компетенций;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

В предпоследний день практики проводится зачет в форме собеседования по отчету. Руководитель практики от техникума на титульном листе отчета по практике делает отметку

о допуске к зачету при условии:

- наличия положительного аттестационного листа;
- наличия положительной характеристики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике.

Зачет в форме собеседования проводит руководитель практики от техникума.

Студенты, не прошедшие практику, не явившиеся на защиту отчета или получившие оценку «не зачтено», не допускаются к сдаче экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю. Повторно зачет проводится в дополнительные сроки, устанавливаемые учебным отделом.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРАКТИКИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Оценка «зачтено» выставляется:

Обучающийся выполнил в срок все виды работы, предусмотренные программой практики, проявил самостоятельность. В установленные сроки представил: дневник, письменный отчет, аттестационный лист. В письменном отчете дал полное описание заданий практики, приложил необходимые документы, провел исследовательскую и/или аналитическую работу, сделал выводы, внес предложения. Отчет оформил в соответствии с требованиями.

Оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не выполнил программу практики и не представил в срок отчетную документацию.