

Департамент образования и науки Курганской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Курганский государственный колледж»

**Рабочая программа  
Производственной практики  
по профессиональному модулю**

**ПМ.04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**

Специальность 19.02.03  
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курган, 2023

Программа производственной (по профилю специальности) практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курганский государственный колледж»

Разработчик: Тельминова Н.Б. – преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ «КГК»

Рекомендована к использованию:  
Протокол заседания цикловой  
комиссии общегуманитарных и  
социально-экономических  
дисциплин

№ 1 от «6» сентября 2023 г.

Председатель ЦК Тельминова Н.Б.



Согласована:

Заместитель директора по учебной  
работе Брыксина Т.Б.

Брыксина Т.Б.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	9
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	12
ПРИЛОЖЕНИЯ	13

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ).

Программа производственной практики в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий является частью программы профессионального модуля ПМ.04. Производство макаронных изделий

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

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;
- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;
- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;
- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;
- классификацию и групповую характеристику макаронных изделий;
- технологию и организацию производства макаронных изделий;
- характеристики и назначение вакуумированного теста;
- технологические требования к матрицам;
- причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения;
- режимы сушки коротких и длинных изделий;
- изменение свойств макаронных изделий при сушке;;
- режимы хранения изделий;
- нормирование расхода сырья;
- способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;
- причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;
- правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий;
- проектировать презентационные изделия, демонстрирующие творческий подход, гастрономическое чутье, современность, принимая во внимание потребности клиента и любые ограничения, связанные с характером и контекстом мероприятия;

## 1.2. Цель, требования к результатам освоения учебной практики:

Цель учебной практики – закрепление знаний, приобретенных в процессе лекционных, лабораторно-практических занятий и самостоятельной работы обучающихся, и получение фундаментальных компетенций.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля по виду деятельности:

Вид деятельности	Код ОК, ПК	Формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
	ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<b>Уметь</b> Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции. Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства макаронной продукции
	ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<b>уметь:</b> Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для макаронного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
	ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<b>уметь:</b> Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления макаронной продукции
	ОК 04.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<b>уметь:</b> Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению пресного макаронного теста и продукции из него
	ОК 05.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<b>уметь:</b> Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных макаронных изделий
	ПК4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве	<b>практический опыт:</b> -правильное определение органолептических и физико-

		<p>химических показателей качества сырья, используя различные методы, макаронное оборудование;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективный контроль качества сырья в соответствии со стандартом;</li> <li>- правильное оформление производственной и технологической документации.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве макаронных изделий.</li> </ul>
	ПК 4.2.	<p>Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий</p> <p><b>практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильный расчет расхода сырья и расчет рецептуры;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса производства макаронных изделий</li> <li>- эффективный контроль качества готовой продукции в соответствии со стандартом.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных макаронных изделий и полуфабрикатов</li> <li>- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- выбирать способ формования в зависимости от вида матрицы</li> </ul>
	ПК 4.3.	<p>Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий</p> <p><b>практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильный расчет расхода сырья и расчет рецептуры;</li> <li>- правильный расчет плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки;</li> <li>- оптимальная организация технологического процесса производства макаронных изделий;</li> <li>- эффективный контроль качества готовой продукции в соответствии со стандартом.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p>

			<ul style="list-style-type: none"><li>– рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</li><li>– рассчитывать производственные рецептуры по производству макаронных изделий.</li></ul>
--	--	--	---

**1.4. Количество на освоение рабочей программы учебной практики – 72 часа.**

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<i><b>Код ПК, ОК</b></i>	<i><b>Виды работ</b></i>	<i><b>Содержание</b></i>	<i><b>Кол-во часов</b></i>	
ПК 4.1	Структура и деятельность организации	Охрана труда и пожарная безопасность	2	
		Структура предприятия и деятельность организации	4	
ПК 4.2	Подготовка сырья при производстве макаронных изделий	Подготовка сырья к использованию.	6	
ПК 4.3		Технологический процесс производства макаронных изделий	12	
ОК 1		Осуществление контроля качества сырья.	6	
ОК 2		Технологический процесс производства макаронных изделий	Ведение технологического процесса производства макаронных изделий.	12
ОК 3			Изготовление макаронных изделий из разных сортов муки	12
ОК 4	Изготовление макаронных изделий с яичными добавками		12	
ОК 5	Оформление отчета по практике		4	
ОК 6	Зачет		2	
ОК 7				
ОК 8				
ОК 9				
<b>Итого</b>			<b>72</b>	

Лист регистрации изменений, дополнений в рабочей программе  
производственной практики

Номер изменения	Номер листа	Дата внесения изменения	Дата введения изменения	Всего листов в документе	Подпись председателя ЦК (заведующего кафедрой)




**4.1. Место проведения практики:** Практика проходит на договорной основе в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Базой практики являются предприятия пищевой промышленности : макаронные фабрики, пекарни, мини-пекарни, кулинарии,

**4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля проходит в организациях (предприятиях), отвечающих следующим требованиям:

- имеющие в своем составе структурное подразделение, применяющие информационные технологии и информационные системы, решающие задачи по автоматизации деятельности с помощью средств компьютерной техники;
- располагающие квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов;
- имеющие лицензированное программное обеспечение;
- применяющие в своей работе автоматизированные системы обработки информации и управления.

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

**Основная литература**

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. пособие / М.В. Володина.- М.: Академия, 2019.
2. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Д. Елхина.- М.: Академия, 2020.
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П. Золин.- М.: Академия, 2019.
4. Калошин, Ю.А. Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий / Ю.А. Калошин.- М.: Инфра-М, 2018.

**Интернет-ресурсы**

1. Открытая база ГОСТов [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: <https://standartgost.ru/>. - (Дата обращения: 15 августа 2023) .

**Дополнительная литература**

1. Азаров, Б.М. Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных

Предприятий / Азаров, Б.М., Лисовенко А.Т., Мачихин С.А.- Агропромиздат, 2019

2. Калошина, Ю.А. Практикум по расчетам оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий / Ю.А.Калошина.- М.: Агропромиздат, 2019.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе посещения студентов на рабочих местах и приема отчета. В результате освоения производственной (по профилю специальности) практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета, который выставляется на основании выполненного индивидуального задания (приложение 1), оценки сформированности профессиональных и общих компетенций студентов, итоговой оценки руководителя организации.

К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики (по профилю специальности) и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- аттестационный лист (приложение 2);
- характеристика (приложение 3);
- дневник производственной практики;
- отчет по практике, составленный в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ «КГК» (Приложение 4);
- заключение о результатах прохождения практики (приложение 5).



Департамент образования и науки по Курганской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Курганский государственный колледж»

Специальность 19.02.03  
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**ЗАДАНИЕ**  
на производственную (по профилю специальности) практику

для \_\_\_\_\_  
(ФИО студента полностью)

Студента 4 курса \_\_\_\_\_ группа ТК-416

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(указывается полное наименование предприятия/организации, фактический адрес)

Срок прохождения практики с \_\_\_\_\_

Виды работ по производственной (по профилю специальности) практике по профессиональному модулю **ПМ.04 «Производство макаронных изделий»** изучение структуры организации, функций и методов управления. Вводный инструктаж;

- Структура и деятельность организации
- Подготовка сырья при производстве макаронных изделий
- Технологический процесс производства макаронных изделий
- Ведение и оформление дневника практики.
- Составление и оформление отчёта.

Руководитель практики:

От учебного учреждения: преподаватель \_\_\_\_\_  
(должность) (подпись)

Тельминова Н.Б.  
(ФИО)

От предприятия/организации: \_\_\_\_\_

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

Студент \_\_\_\_\_,  
ФИО полностью

обучающийся на 4 курсе по специальности 19.02.03 Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий прошел *производственную* практику по профессиональному модулю ПМ.04. Производство макаронных изделий в объеме 72 часа

в организации \_\_\_\_\_

наименование организации

**Виды, объем и качество выполнения работ**

№ п/п	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ, час	Качество выполнения работ в соответствии с технологией (по 5-бальной системе)
1.		72	
2.			
3.			

**Оценка сформированности профессиональных компетенций**

Коды и наименования профессиональных компетенций	Оценка освоена/не освоена
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве	<i>освоена</i>
ПК 4.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	<i>освоена</i>
ПК 4.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	<i>освоена</i>

**Заключение:** уровень освоения профессиональных компетенций позволяет *позволяет/не позволяет* освоить вид деятельности *производство макаронных изделий*

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 МП

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

Студент \_\_\_\_\_,

*ФИО полностью*

обучающийся на 3 курсе по специальности *19.02.03* Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий прошел *производственную* практику по профессиональному модулю *ПМ.04. производство макаронных изделий*

в объеме 72 часа

в организации \_\_\_\_\_

*наименование организации*

При выполнении работ продемонстрировал владение следующими общими компетенциями:

Коды и наименования общих компетенций	Оценка да/нет
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Да
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Да
ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Да
ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Да
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Да
ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Да
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Да
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Да
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Да

**Заключение:** уровень освоения общих компетенций

**Позволяет**

*позволяет/не позволяет*

освоить вид деятельности *производство кондитерских изделий*

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
МП



## Требования к оформлению отчета по практике

Отчет по практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя документы на прохождение практики (договор); материалы, подтверждающие выполнение заданий по практике:

- индивидуально задание на практику (Приложение 4);
- аттестационный лист с оценкой уровня освоения студентом профессиональных компетенций, заверенный печатью организации, подписями руководителей практики от организации и образовательного учреждения;
- характеристика с оценкой сформированности общих и профессиональных компетенций, заверенная подписью руководителя практики от организации и печатью.
- отчет о выполнении задания по практике с приложениями;
- дневник практики.

**Содержательная часть отчета включает в себя следующие разделы:**

1. Краткая характеристика организации.
2. Работы, услуги, оказываемые организацией.
3. Краткая характеристика структуры управления организацией.
4. Краткая характеристика структурного подразделения - места прохождения практики.
5. Описание работ, выполняемых во время практики, в соответствии с программой практики, перечень оборудования, документов, используемых во время работы.
6. Организация работы по охране труда и техники безопасности в организации.
7. Заключение, подведение итогов практики.
8. Список литературы

Содержательная часть отчёта о практике должна отражать выполнение студентом рабочего плана практики, содержать краткое описание всех работ, производимых практикантом.

В приложении к отчёту прикладываются оригиналы или копии балансовой документации, схем, различные нормативные документы, поясняющие и описываемые работы. Приложения должны сопровождаться пояснительными надписями, а в случае необходимости и краткими описаниями.

При составлении отчёта по практике рекомендуется использовать непосредственные личные наблюдения: расспросы инженера, главных бухгалтера и экономиста, юриста и т.д.). При этом в отчёт не следует вносить сведения общего характера и личных моментов. Записи должны быть конкретными, по существу вопросов рабочего плана практики.

Отчёт составляется каждым студентом в отдельности, коллективный отчёт о практике запрещается.

Отчёт о практике должен быть закончен в обязательном порядке на месте практики, заверен руководителем практики от организации и сдан в установленные сроки руководителю практики от Колледжа.

Содержательная часть отчета о практике должен быть выполнена печатным способом и оформлена с учетом соблюдения следующих требований: печать на бумаге формата А4 с полями: сверху и снизу – 2 см, справа – 1 см, слева – 3 см; текст печатается шрифтом Times New Roman размером 14 через 1 интервал; красная строка 1см.

Небрежное оформление отчёта влечет за собой снижение оценки по практике, а в отдельных случаях и необходимость переоформления последнего.

В срок, определенный учебным планом, отчет должен быть сдан руководителю практики. Руководитель практики проверяет полноту отчета, его соответствие программе практики и качество.

Если отчет соответствует предъявляемым требованиям, руководитель допускает его к защите. Возможен также допуск к защите при условии доработки по замечаниям, если при проверке выявлены легкоустраняемые недочеты. Если отчет не соответствует требованиям, его возвращают студенту на переработку. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Департамент образования и науки Курганской области  
ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
руководитель практики  
от предприятия/организации

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202...г.  
М.П.

**ОТЧЕТ**  
**о прохождении производственной практики**

Студента \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество полностью)

Группа ТК-416

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(наименование организации)

Структурное подразделение \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(наименование структурного подразделения организации)

Время прохождения практики:

Дата сдачи отчета

Дата защиты

Оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_ /Тельминова Н.Б./  
(подпись) (ФИО)

Департамент образования и науки Курганской области  
ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

# ДНЕВНИК

---

*(по производственной практике (по профилю специальности) / учебной практике)*

Студента \_\_\_\_\_  
*(фамилия, имя, отчество полностью)*

Группа ТК-416

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных  
изделий

Профессиональный модуль: ПМ.04 «Производство макаронных изделий»

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
*(наименование организации)*

Время прохождения практики:.

Курган 202..г.



## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о результатах \_\_\_\_\_ практики

Студент \_\_\_\_\_,

(фамилия, имя, отчество)

проходивший практику с \_\_\_\_\_ 202...г. по \_\_\_\_\_ 202...г. в \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(наименование организации, участка, отдела и т.п.)

достиг следующих производственных показателей (правильность, самостоятельность ведения технологического процесса, выполнения установленных норм, качественные показатели, умения и навыки управления механизмами, пользование инструментами, приспособлениями, соблюдение правил техники безопасности, ведение и анализ финансовых документов, практика общения, организаторские способности, исполнительская дисциплина и т.д.)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

По итогам работы практикант получает оценку \_\_\_\_\_

Руководитель организации (отдела, участка, цеха) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

подпись

М.П.

## ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА

Отчет защищен « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202...г. с оценкой \_\_\_\_\_

Итоговая оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики от учебного заведения \_\_\_\_\_ /Тельминова Н.Б./

подпись

## ВЕДОМОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю ПМ.04 «Производство макаронных изделий\_\_».

Группа

ТК-416

Специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Сроки прохождения практики

04.11.2022 - 16.11.2022

№ п/п	Фамилия, И.О. студента	Оценка сформированности компетенций									Дневник практики <i>сдан/не сдан</i>	Оценка за отчет/ итоговая оценка	Результат практики
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 9			
1.	Базарова Юлия Юрьевна	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	да	4(хорошо)	зачтено
2.	Варлакова Полина Владимировна	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	да	5(отлично)	зачтено
3.	Дерябина Елена Владимировна	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	да	4(хорошо)	зачтено
4.	Завьялова Кристина Владимировна	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	да	4(хорошо)	зачтено
5	Звягинцева Валентина Александровна	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	да	4(хорошо)	зачтено
6	Колесникович Анна Григорьевна	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	да	5(отлично)	зачтено
7	Кормин Роман Анатольевич	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	да	4(хорошо)	зачтено
8	Лагун Анна Григорьевна	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	да	4(хорошо)	зачтено
9	Луговых Ирина Алексеевна	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	да	4(хорошо)	зачтено

10	Пермякова Ксения Викторовна	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	да	5(отлично)	зачтено
11	Семенова Яна Сергеевна	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	да	4(хорошо)	зачтено
12	Сентебова Анастасия Вячеславовна	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена		5(отлично)	зачтено
13	Ушакова Ксения Александровна	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	да	4(хорошо)	зачтено
14	Шарякова Полина Александровна	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	да	5(отлично)	зачтено
15	Шульга Дарья Владимировна	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	да	5(отлично)	зачтено

Руководитель практики \_\_\_\_\_ /Тельминова Н.Б. /