

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
федерального университета

Дата подписания: 08.06.2026 15:11:57

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

И. о. директора Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Канд. юрид. наук, доцент В.А. Фурсов

Рабочая программа практики

**УП.07.01 Учебная практика по модулю «Освоение одной или нескольких
профессий рабочих, должностей служащих»**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения Очная

Пятигорск, 2026

Рабочая программа учебной практики разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки России от 19.12.2016г. № 1565, примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа производственной практики разработана:
Хапчаева Мадина Борисовна, преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ
фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт программы практики

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

Учебная практика УП.07.01 принадлежит к профессиональному циклу, проводится в 3 семестре.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель: закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения; приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности.

Задачи: формирование у студента общих и профессиональных компетенций; приобретение практического опыта, реализуемого в рамках ОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; проверка знаний, полученных при изучении ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих».

Вид профессиональной деятельности: Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

В ходе прохождения практики обучающийся должен иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- организовать процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организовать работу структурного подразделения;
- выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (бармен, кондитер, повар).

знать:

- виды нормативно-технической документации, используемой на предприятиях

общественного питания;

- требования к персоналу предприятий общественного питания;
- характеристику различных видов продуктов и сырья;
- характеристику полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- способы механической кулинарной обработки различных видов сырья;
- способы тепловой кулинарной обработки сырья и готовой продукции;
- физико-химические изменения, происходящие в сырье и готовой продукции при различных способах кулинарной обработки;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания

обладать общими и профессиональными компетенциями

1.3. Трудоемкость освоения программы учебной практики:

Трудоемкость освоения учебной практики УП.07.01 составляет 2 недели (72 часа).

2. Результаты практики

Результатом учебной практики является:
освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результата практики
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата практики
ПК 7.1.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

3. Структура и содержание программы практики

3.1. Структура практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Период проведения практики
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ПК 7.1 ПК 7.2	ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»	2 недели, 72 час.	<i>3 семестр</i>

3.2. Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	Изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	Тема 1 Технологические принципы производства кулинарной продукции	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
	Изучение классификации сыров, условий хранения и требования к качеству различных видов сыров	Тема 2 Характеристика сырья и различных видов продуктов, используемых в производстве кулинарной продукции.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
	Изучение классификации овощей, условий хранения и требования к качеству различных видов овощей	Тема 3 Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Механические и гидромеханические способы обработки.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
	Изучение классификации грибов, условий хранения и требования к качеству различных видов грибов	Тема 4 Массообменные, химические, биохимические и микробиологические способы обработки.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
	Изучение методов организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра	Тема 5 Термические способы обработки пищевых продуктов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
	Изучение требований к качеству и правил выбора продуктов и	Тема Технологический процесс	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих,	2

дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов	механической обработки овощей	должностям служащих	
Изучение требований к качеству и правил выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки	Тема 6 Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Оценка качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра	Тема 7 Производство овощных полуфабрикатов. Обработка грибов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Оценка качества готовой сложной горячей кулинарной продукции	Тема 8. Приготовление полуфабрикатов. Использование пищевых отходов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Изучение методов и вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы	Тема 9. Значение супов в питании. Классификация супов.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Технология сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд	Тема 10. Технология приготовления супов овощных и картофельных	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Изучение ассортимента вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования	Тема 11. Значение соусов в питании. Классификация соусов.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Технология приготовления разных видов	Тема 12. Сырье и полуфабрикаты для приготовления	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих,	2

сложных супов, соусов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов		должностям служащих	
Составление вариантов сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами. Подбор пряностей и приправ для создания гармоничных блюд	Тема 13. Кулинарная обработка птицы, свинины и кроликов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы	Тема 14. Технология производства бульонов и заправочных супов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	Тема 15. Технология приготовления супов овощных и картофельных	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Органолептическая оценка сложной горячей кулинарной продукции. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд. Техника нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде	Тема 16. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Порционирование птицы, приготовленной целой тушкой	Тема 17. Приготовление полуфабрикатов.	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих,	2

зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд	Использование пищевых отходов	должностям служащих	
Изучение рецептуры и технологии производства продукции общественного питания	Тема 18 Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Изучение требований к качеству полуфабрикатов	Тема 19. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей (из вареных овощей, из припущенных овощей, из запеченных овощей, из жареных овощей)	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Изучение требований к качеству блюд, кулинарных изделий	Тема 20. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в питании	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Изучение требований к качеству блюд, кулинарных изделий	Тема 21. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Изучение условий и сроков годности и реализации продукции и правил товарного соседства	Тема 22. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей (из вареных овощей, из припущенных овощей, из запеченных овощей, из жареных овощей)	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Изучение органолептические методы оценки качества продукции общественного питания	Тема 23. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста в питании	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Изучение признаков недоброкачественности и полуфабрикатов, блюд и изделий	Тема 24. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2

	варке круп, бобовых и макаронных изделий		
Изучение основ лечебно-профилактического питания, характеристику диет	Тема 25. Технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Изучение особенностей приготовления, оформления и подачи (декорирования)	Тема 26. Значение рыбных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Изучение особенностей приготовления национальных, фирменных блюд	Тема 27. Технологические схемы производства блюд из рыбы (припущенной, отварной, жареной, тушеной, запеченной, рубленой)	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Изучение особенностей приготовления блюд иностранных кухонь	Тема 28. Технология производства блюд из нерыбного водного сырья	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Изучение особенностей приготовления специальных блюд (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший или предприятий общественного питания соответствующего профиля)	Тема 29. Значение мясных блюд в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Изучение и освоение принципов работы и правил эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания	Тема 30. Технология производства блюд из мяса (отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого, из субпродуктов, мяса диких животных)	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Изучение и освоения правил и приемов	Тема 31. Значение блюд из сельскохо-	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких	2

порционирования, оформления и подачи (декорирования) блюд	зяйственной птицы, пернатой дичи, кролика в питании.	профессий рабочих, должностям служащих	
Изучение и освоения правил и приемов порционирования, оформления и подачи (декорирования) при обслуживании специальных мероприятий, а также при обслуживании определенного контингента потребителей	Тема 32. Технология производства блюд из сельскохозяйственно й птицы, пернатой дичи, кролика	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	2
Изучение норм расхода сырья и материалов при приготовлении различных блюд и кулинарных изделий	Тема 33. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи, кролика	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4
Изучение требований к персоналу предприятий общественного питания	Тема 34. Технология производства холодных супов, сладких супов	МДК. 07.01 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям служащих	4

4. Условия организации и проведения практики

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- программа учебной практики;
- договор об организации практики;
- направление на практику;
- индивидуальное задание;
- дневник практики;
- аттестационный лист;
- характеристика работы обучающегося;
- отчет по практике.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики

Практика имеет целью комплексное освоение студентами ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и практического опыта.

Учебная практика проходит проводится в профильных организациях на основе договоров между организацией и СКФУ.

Для написания отчета студентам выдаются Методические указания по организации и проведению учебной практики и индивидуальные задания.

Индивидуальные задания по ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»:

1. Какие полуфабрикаты вырабатываются централизованно?
2. Каким показателям качества должны соответствовать полуфабрикаты?

3. Каким показателям качества должны соответствовать готовые блюда и кулинарные изделия?
4. Какие органы осуществляют контроль на предприятиях общественного питания?
5. Какие функции выполняют санитарно-технологические пищевые лаборатории?
6. Какие показатели применяются для оценки качества продукции общественного питания?
7. В какие группы объединены показатели качества в зависимости от характеризующих их свойств?
8. Дайте характеристику показателей назначения?
9. Дайте характеристику показателя надежности?
10. Дайте характеристику показателей технологичности?
11. Дайте характеристику эргономических показателей?
12. Дайте характеристику эстетических показателей?
13. Дайте характеристику показателей стандартизации и унификации?
14. Дайте характеристику экономических показателей?
15. Как подразделяются методы определения показателей качества в зависимости от применяемых средств измерений?
16. Какие виды контроля применяются в общественном питании?
17. Для чего предназначен входной контроль?
18. Дайте характеристику операционного контроля?
19. Контроль качества готовой продукции (бракераж), его цель и методы?
20. Виды фальсификаций продукции общественного питания?
21. Методы обнаружения фальсификаций продукции?
22. Особенности производства продукции общественного питания для школьников и детей (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля).
23. Особенности кулинарной обработки продуктов при приготовлении диетических блюд (для персонала предприятий общественного питания соответствующего профиля).
24. Особенности приготовления, оформления и подачи (декорирования).
25. Особенности приготовления национальных, фирменных блюд.
26. Особенности приготовления блюд иностранных кухонь.
27. Особенности приготовления специальных блюд (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший или предприятий общественного питания соответствующего профиля).
28. В чем заключаются основные принципы работы технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции общественного питания?
29. В чем заключаются основные принципы порционирования, оформления и подачи (декорирования) блюд?
30. В чем заключаются основные принципы порционирования, оформления и подачи (декорирования) при обслуживании специальных мероприятий, а также при обслуживании определенного контингента потребителей?
31. Как осуществляется проверка правильности отпуска блюд на предприятиях общественного питания?
32. Как определить полноту вложения сырья?
33. Порядок отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
34. Подготовка проб для физико-химического анализа.
35. Порядок проверки температуры подачи блюд.
36. Определение средней массы блюд, изделий.
37. Основные требования, предъявляемые должностям и профессиям административного персонала.
38. Основные требования, предъявляемые официанту.
39. Основные требования, предъявляемые бармену.
40. Основные требования, предъявляемые сомелье.
41. Основные требования, предъявляемые бариста.
42. Основные требования, предъявляемые буфетчику.
43. Основные требования, предъявляемые кассиру.

44. Основные требования, предъявляемые продавцу магазина (отдела) кулинарии.
45. Основные требования, предъявляемые метрдотелю (администратору зала).
46. Основные требования, предъявляемые заведующему производством.
47. Основные требования, предъявляемые повару, шеф-повару, су-шефу, начальнику цеха
48. Основные требования, предъявляемые заместителю заведующего производством, заместителю начальника цеха
49. Основные требования, предъявляемые кондитеру, пекарю
50. Основные требования, предъявляемые работнику предприятия быстрого обслуживания

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики УП 07.01 осуществляется в учебных помещениях, лаборатории кафедры Технологии продуктов питания и товароведения соответствуют требованиям техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении учебной практики., предусмотренных ФГОС СПО.

Материально-техническое обеспечение соответствует профессиональной деятельности и дает возможность овладеть установленными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Все помещения соответствуют требованиям техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении учебной практики.

4.4. Перечень основной и дополнительной литературы, интернет-ресурсов, необходимых для проведения практики

Основные источники:

1. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. - 275 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28641-8; То же [Электронный ре-сурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045> ЭБС

2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 181 с : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29809-1; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054> ЭБС

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

Дополнительные источники:

1. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Изда-тельско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 496 с. : ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048>

2. Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 96 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет-источники:

1. [http:// window.edu.ru/library/pdf2txt](http://window.edu.ru/library/pdf2txt)- Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"

2. <http://n-t.ru/> - Электронная библиотека «Наука и техника».

3. [http //www. gpntb.ru./](http://www.gpntb.ru/) - Государственная публичная научно-техническая библиотека

4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения

Руководителем практики является преподаватель, осуществляющий обучение студентов в рамках профессиональной подготовки.

Требования к уровню квалификации руководителя практики определяются ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

5. Контроль и оценка результатов практики

По завершении практики в 3 семестре студент пишет отчет по практике и сдает дифференцированный зачет (защита отчета по практике).