

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Лениногорский политехнический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

2023 г.

Рассмотрена на заседании ПЦК

Сервис и машиностроение

Протокол № 1 от «01» 09 2023 г

Председатель  Е.Н Салимгараева.

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

 Л.В.Гараева

« 01 » 09 2023 г

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Приказа Министерства науки и высшего образования российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»

Разработчик:

Ваструкова Н.И. преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт программы практики	4
2. Структура и содержание практики	8
3. Условия реализации программы практики	11
4. Контроль и оценка результатов освоения практики	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является составной частью ППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионально конструктивного «цифрового следа»

ЛР 6. Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации

1.2. Цели и задачи учебной практики требования к результатам освоения практики, формы отчетности

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабриката;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья при 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:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки, экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам, хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовление из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

– способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

– правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

1.3. Формы контроля:

Учебная практика - дифференцированный зачет.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объёме

– 36 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура, объем учебной практики и виды работ

Код и наименование ПК	Виды работ	Кол-во часов	Показатели освоения ПК
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различными категориями потребителей, видов и форм обслуживания	Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения. Основные показатели эффективного планирования работы предприятия питания. Виды планов: долгосрочные, стратегические, среднесрочные, краткосрочные, тактические, оперативные. Основные стадии планирования. Схема структуры предприятия (схема расположения цехов). Схема структуры управления предприятием.	6	Изучение организационной структурой предприятия и подразделения. Планирование и организация основных показателей производства.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба. Организация контроля сохранности ценностей. Порядок возмещения материального ущерба. Изучение видов материальной ответственности работников структурного подразделения. Ознакомиться с договором материально-технической ответственности.	8	Проверка выполнение работ исполнителями. Изучение работы трудового коллектива.
ПК 6.3. Организация ресурсов обеспечения деятельности подчинённого персонала	Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов. Ознакомление с порядком составления меню. Характеристика производственного процесса в структурном подразделении, в основных производственных цехах предприятия (операции технологического процесса, оборудование). Правила составления и разработки меню. Пример составления меню.	8	Контроль за ходом результатов выполнения работ исполнителями.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности	Ознакомление с организацией работы в бригадах. Организация рабочих мест в структурном подразделении. Аттестация рабочих мест.	6	Контроль за ходом результатов выполнения работ исполнителями. Изучение режима труда и отдыха

подчиненного персонала.	Режим труда и отдыха работников.		работников.
ПК 6.5. Осуществляться инструктирование, обучение повара, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Изучение должностной инструкции работников подразделения. Должностная характеристика технолога (повара). Сформулировать основные виды деятельности технолога (повара). Организация охраны труда и противопожарной защиты. Инструкции по технике безопасности, пожарной безопасности; правила санитарии и личной гигиены.	8	Проверка основных видов деятельности по СанПин 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
ИТОГО:		36	

2.2. Содержание производственной практики

Код ПК	Наименование ПМ	Кол-во часов	Виды работ
ПК 6.1	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	6	Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения. -Основные показатели эффективного планирования работы предприятия питания. Виды планов: долгосрочные, стратегические, среднесрочные, краткосрочные, тактические, оперативные. Основные стадии планирования. Схема структуры предприятия (схема расположения цехов). Схема структуры управления предприятием.
ПК 6.2		8	Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба. Организация контроля сохранности ценностей. Порядок возмещения материального ущерба. Изучение видов материальной ответственности работников структурного подразделения. Ознакомиться с договором материально-технической ответственности.
ПК 6.3		8	Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов. Ознакомление с порядком составления меню. Характеристика производственного процесса в структурном подразделении, в основных производственных цехах предприятия (операции технологического процесса, оборудование). Правила составления и разработки меню. Пример составления меню.
ПК 6.4		6	Ознакомление с организацией работы в бригадах. Организация рабочих мест в структурном подразделении. Аттестация рабочих мест. Режим труда и отдыха работников.

ПК 6.5		8	Изучение должностной инструкции работников подразделений. Должностная характеристика технолога (повара). Сформулировать основные виды деятельности технолога (повара).
	ИТОГО:	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика реализуется в кабинете социально-экономическом кабинете колледжа или профильном предприятии.

Материально-техническое обеспечение производственной практики является достаточным для достижения целей практики и соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении работ. Студентам обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения заданий по практике и оформлению дневника.

Производственная практика проводится концентрированно после освоения программы междисциплинарного курса. Условием допуска обучающихся к производственной практике является отсутствие академической задолженности по междисциплинарному курсу МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации.

Практика организовывается руководителем практики, который:

- согласовывает программу практики по специальностям образовательного учреждения;
- контролирует процесс проведения практики;
- осуществляет планирование всех видов и этапов практики.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых производственных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфинова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар. Кондитер» (НПО, СПО).М, ПрофОбрИздат, 2021

2. Ботов М.И. и др. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. (НПО), М., Экономика, 2020
3. Ботов М.И. и др. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. (НПО), М., Экономика, 2021
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2020. – 256 с.
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/д: Феникс, 2022. – 352 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник – М.: Академия, 2020. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Главчева С.И., Коваленко Е.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2020.- 404с
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2021.
3. Закон РФ № 2300 - 1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей» (в редакции ФЗ от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 23 ноября 2009 года).
4. ГОСТ Р № 50763 – 07. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ Р № 50935 – 96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
6. СанПин 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
7. СанПиН 2.3.4. 1324-03 «Санитарные правила. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»
8. СанПиН 2.2.4. 548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»

3.3 Требования к результатам освоения производственной практики

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, является освоение учебного материала и учебной практики для получения первичных, профессиональных умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, в рамках профессиональных модулей.

Процесс прохождения учебной практики направлен на закрепление элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки:

а) общих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

б) профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

в) личностный результат:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 6. Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется преподавателем специального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий, сдачи зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы отчетности	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий	- организация рабочего места в соответствии с должностными инструкциями; - работа с нормативно-технической документацией, регламентирующей деятельность предприятия (структурного подразделения); - составление краткосрочных планов работы подразделения в соответствии с целями и задачами предприятия; - принятие и реализация управленческих решений в соответствии с правовыми и нормативными актами	Дневник практики. Отчет по практике	Зачет по учебной практике
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	- проверка качества выполняемых работ; - оценка экономической эффективности производственной деятельности; - проверка качества выполненных работ; - анализ результатов производственной деятельности участка; - обеспечение правильности и своевременности оформления первичных документов; - расчет по принятой методологии основных технико-экономических показателей производственной деятельности; - знание и применение положений действующей системы менеджмента качества;	Дневник практики. Отчет по практике	Зачет по учебной практике

		- применение методы нормирования труда; - расчет заработной платы по существующим формам оплаты труда; - осуществление управленческого учета		
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.		- обеспечение безопасности труда на производственном участке; - осуществление производственного инструктажа рабочих; - организация работы по повышению квалификации рабочих; - применение правила охраны труда, противопожарной и экологической безопасности, - проведение и оформление инструктажа	Дневник практики. Отчет по практике	Зачет по учебной практике
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.		- участие в расчете основных экономических показателей работы структурного подразделения, - участие в расчете производительности установки и выхода готового продукта, - участие в расчете цеховой и полной себестоимости готовой продукции, - принятие и реализация управленческих решений в соответствии с правовыми и нормативными актами	Дневник практики. Отчет по практике	Зачет по учебной практике
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.		- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; - знать формы документов, порядок их заполнения	Дневник практики. Отчет по практике	Зачет по учебной практике

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для выпускаемой продукции;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению продукции.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления продукции	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для выпускаемой продукции.	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных, жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	- Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, развивать экономическую активность	
ЛР 6. Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с	- - постоянный выражать интерес к инновациям в области финансов, своевременное заполнение рабочей документации.	

учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации		
--	--	--

Формы контроля обучения:

- практические задания по работе с информацией, документами, литературой;
- подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.

Формы оценки результативности обучения:

- накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка;
- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.

Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:

- выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;
- делать осознанный выбор способов действий из ранее известных;
- осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий;
- работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы.

Методы оценки результатов обучения:

- мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся/студентом;
- формирование результата промежуточной/итоговой аттестации по практике на основе суммы результатов текущего контроля).