

Аграрно-экономический техникум

М.Д.Мукайлов

«26» декабря 2023 г.



Махачкала 2023

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 35.01.26 «Мастер растениеводства».

Организация - разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джембулатова»
Аграрно-экономический техникум

СОГЛАСОВАНО:



Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

Одобрено на заседании ПЦК

Общепрофессиональных, специальных дисциплин

20 «декабря» 2023 г., протокол № 4.



Председатель ПЦК

(подпись)

Ф.А. Ашурбекова

(инициалы, фамилия)

ООО «Терек»
(наименование предприятия)
директор
(должность)
Мельдикаев Я.Д.
ФИО



Эксперт-работодатель:

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 .УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
профессионального модуля
ПМ03. «Организация работы структурного подразделения»

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной программы в соответствии с ФГОС по специальности 35.01.26 «Мастер растениеводства в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация работы структурного подразделения» и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК6.2. Планировать выполнение работ исполнителем

ПК6.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля.

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

Иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценка эффективности деятельности структурного подразделения;
- принятия управленческих решений;

Уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитать заработную плату;
- рассчитать экономические показатели структурного подразделения в организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;

- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

Знать:

- принципы и виды планирования работы бригады;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регламентирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета, заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей.

1.3. Количество часов на освоение программы

профессионального модуля:

Всего 36 ч

Производственная практика 72 ч

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: «Организация работы структурного подразделения», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

код	Наименование результата обучения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планирование выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

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-коммуникативные 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

.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 03

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
Раздел 1 МДК 06. Управление структурным подразделением организации		36	
Тема 1.1 Классификация предприятия общественного питания	Особенности торгово-производственной деятельности Основные типы и классы общественного питания Требования к предприятиям общественного питания Основные понятия и определения организационно-правовых форм	2	2
Тема 1.2 Планирование работы производства	Планирование работы производства заготовочных предприятий. Составление производственной программы заготовочных предприятий Планирование работы	2	2

	производства на предприятиях с полным циклом производства Основные элементы оперативного планирования Виды меню. Порядок расположения блюд в меню		
Тема 1.3 Оперативный контроль за работой производства	Принципы и виды планирования работы бригады Основные приемы организации работы исполнителей Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады	2	3
Тема 1.4 Производственная структура	Производство, цех, производственных участок, рабочее место Требования к производственным помещениям Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Микроклимат цеха, температурный режим, снижение уровня шума на производстве Организация рабочих мест. Площади рабочего места Специализированные и универсальные рабочие места. Нормы размещения технологического оборудования	4	3
Тема 1.5. Организация рабочего места в производственном помещении	Организация работы овощного цеха. Оснащение рабочих мест инструментами, инвентарем. Виды технологического оборудования Организация работы мясного, рыбного цехов. Оснащение рабочих мест инструментами, инвентарем. Организация работы, горячего и холодного цеха	3	3
Тема 1.6 Основные задачи рациональной организации труда	Организация труда. Задачи и основные направления организации труда Разделение труда на производстве, улучшение организации и обслуживания рабочих мест, подготовка и повышение квалификации кадров Производственный персонал и их должностные обязанности Совершенствование нормирования труда, рациональный режим труда и отдыха График выхода на работу, табель учета рабочего времени, трудовая дисциплина Организация работы моечной кухонной посуды. Организация труда в подсобных помещениях Организация работы раздачи. Оснащение рабочих мест, пути улучшения качества обслуживания	2	3
Тема 1.7 Нормирование труда на производстве	Нормирование труда, нормы времени, классификация затрат рабочего времени, фотография рабочего дня Выработка затрат рабочего дня, баланс рабочего времени, карта хронометража. Виды норм выработки, их разработка и утверждение	3	3
Тема 1.8 Экономическое обоснование	Продукция предприятия общественного питания: понятие, виды... Производственная программа, товарооборот: понятие,	3	3

производственной программы и плана товарооборота	содержание, назначение Факторы формирования производственной программы, исходные данные для экономического обоснования и анализа выполнения Покупательные фонды населения и емкость рынка: понятие и расчет. Методика расчета численности потребителей пользующихся услугами предприятия		
Тема 1.9 Товарные запасы и показатели эффективности их использования	Товарные ресурсы: сущность, источники их образования. товарные запасы предприятий общественного питания: понятие, назначение, классификация. Абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов Товарооборачиваемость и методика ее расчета и анализа. Нормирование товарных запасов. Планирование снабжения предприятия питания сырьем и товарами, определение объема поступлений по отдельным видам сырья и товаров	2	3
Тема 1.10 Трудовые ресурсы, эффективность и оплата труда.	Особенности труда и трудовых ресурсов отрасли. Эффективность производительности труда: понятия, показатели. Методы измерения и показатели уровня производительности труда. Резервы и факторы роста производительности труда Трудовые отношения в предприятиях общественного питания различных форм собственности. Мотивация труда: сущность, виды. Моральное и материальное стимулирование. Заработная плата	2	3
Тема 1.11 Издержки производства и обращения	Издержки производства и обращения (расходы на продажу): понятие, экономическая сущность, классификация, показатели, структура. Факторы, влияющие на величину и структуру издержек производства и обращения Экономическое обоснование и прогнозирование издержек производства и обращения в целом по предприятию и по отдельным статьям	2	3
Тема 1.12 Ценообразование, себестоимость, валовой доход	Цена: понятие, сущность, ее функции в рыночных условиях Классификация цен на товары и услуги. Рыночный механизм ценообразования. Цели и этапы ценообразования Ценообразующие факторы. Виды цен Особенности ценообразования в общественном питании. Характеристика элементов продажной цены. Структура розничной и продажной цены. Виды торговых надбавок и наценок. Понятие косвенных налогов, НДС, акцизы Прибыль-понятие, экономическая сущность, назначение, функции, источники	2	3

	формирования. Показатели и виды прибыли		
Тема 1.13 Учет труда и его оплаты в организациях	Трудовой Кодекс РФ. ФЗ от 30.12.01 №197-ФЗ, документальное оформление учета численности работников, отработанное время и выработка. Виды, формы и системы оплаты труда. Порядок расчета средств на оплату труда Начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда. Оплата работы в сверхурочное и ночное время, в выходные и праздничные дни. Порядок расчеты оплаты отпуска. Расчет пособия по временной нетрудоспособности. Депонирование заработной платы. Документальное оформление операций по учету	2	3
Тема 1.14. Учет сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции	Задачи и принципы организации бухгалтерского учета производства и реализации готовой продукции.. Материальная ответственность на производстве Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации готовой продукции в зал в зависимости от назначения, формы обслуживания Порядок составления ведомости о движении продуктов и тары на производстве Особенности инвентаризации на производстве	2	3

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы модуля осуществляется в учебном кабинете Социально-экономических дисциплин и учебном кулинарном цеху. Оборудование учебного кабинета: стол, компьютер для преподавателя, комплект учебно-методической документации для преподавателя и студентов, стандарты, наглядные пособия.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- Пароконвектомат – 1 шт;
- Весы настольные электронные – 1 шт;
- Плита электрическая 2-х конфорочная с жарочным шкафом – 4 шт;
- Планетарный миксер – 1 шт;
- Шкаф холодильный – 1 шт;
- Фритюрница – 1 шт;
- Слайсер – 1 шт;

- Мясорубка электрическая – 2шт;
- Морозильный шкаф – 1 шт;
- Кофе машина – 1шт;
- Блинница 2-х конфорочная – 1 шт;
- Блендер погружной – 1 шт.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- производственные столы;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль- сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч-пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В учебных цехах (кулинарном и кондитерском) оборудована зона инструктажа, оснащенная столами, стульями, доской.

Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2013. — 321 с
2. Грибов, В.Д. Управление структурным подразделением организации + еПриложение: Тесты : учебник / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2018. — 280 с.2.

Дополнительные источники:

1. В.В.Усов «Деловой этикет» учебное пособие для СПО М:Академия 2011
2. Л.А. Радченко «Обслуживание на предприятиях общественного питания» Феникс Ростов- на –Дону , 2013
3. А.Б.Крутик «Предпринимательство в сфере сервиса» учебник СПО М:Академия, 2012

Интернет ресурсы:

- <http://www.inforvideo.ru>
- <http://supercook.ru>
- <http://www.millionmenu.ru>
- <http://gastronom.ru>
- <Http://www.restoran.ru>
- <http://knigakulinara.ru/books>

1.1. Общие требования к организации образовательного процесса

Для освоения данного модуля необходимо изучить основные разделы общепрофессиональных дисциплин, таких как «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда», «Метрология и стандартизация», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».

Модуль изучается согласно учебному плану. Изучение теоретического материала и практические работы осуществляются в кабинете: «Социально-экономических дисциплин». Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно на практических занятиях и по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Практика является обязательным разделом ПППССЗ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 06 предусматривается производственная практика (по профилю специальности).

Реализация профессионального модуля ПМ06 предполагает обязательную производственную практику в объеме 72 часов. Производственная практика (по профилю специальности) проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализовываться концентрированно.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчет, который соответствующим образом защищается.

Обязательным условием допуска к экзамену квалификационному в рамках профессионального модуля ПМ 06. «Организация работы структурного подразделения» является освоением МДК 06.01. «Управление структурным подразделением организации» и освоение производственной практики для получения профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующего профиля преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Участвовать в планировании основных показателей производства	<ul style="list-style-type: none"> -правильность проведения расчетов исходных данных для обоснования производственной программы; -обоснованный выбор перечня расходов для включения в себестоимость продаж; -демонстрация знаний алгоритма планирования и анализа издержек структурного подразделения в целом и по отдельным статьям; -правильность проведения расчетов при планировании и анализе себестоимости продукции; -демонстрация умений планирования и анализа валового дохода, прибыли, рентабельности; -правильность проведения расчетов экономических показателей при разработке бизнес – плана; -обоснованность разработки плана-меню структурного подразделения; -точность расчета выхода продукции в ассортименте. 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <p>-при выполнении и защите и практических занятий;</p> <p>- при выполнении работ на различных этапах производственной практики;</p> <p>при защите курсовой работы</p>
ПК 2. Планировать	-точность расчета численности	

выполнение работ исполнителями	<p>производственных работников структурного подразделения;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильность и обоснованность составления графиков выхода на работу; -правильность, точность в расчетах при составлении технологических, технико-технологических карт; -точность разработки актов проработки блюд и кулинарных изделий. 	по МДК; экзамена (квалификационн ого) по модулю
ПК 3. Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация умений организации рабочих мест для производства и реализации кулинарной продукции; - обоснованное распределение работ при организации работы коллектива исполнителей по выполнению производственной программы в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах; -демонстрация умений по составлению схем взаимодействия производственных помещений; -правильность составления алгоритмов технологических операций по рабочим местам; -правильность проведения анализа состава основных функций управления структурным подразделением; -демонстрация умений разработки схем организационной структуры управления производственным подразделением; -правильность распределения обязанностей, прав и ответственности работников в соответствии с должностными обязанностями и квалификационными характеристиками; -обоснованный выбор форм материальной ответственности на производстве с учетом и количественного и качественного состава работников бригады; -правильность оформления договора о материальной ответственности; -правильность использования методики расчета ущерба, причиненного работодателю; -обоснованность выбора состава методов управления трудовым коллективом; -правильность составления схемы процесса разработки и принятия управленческих решений; -обоснованный выбор требований к профессиональным, деловым и личностным качествам руководителя структурного подразделения; -обоснованный выбор стиля управления 	

	<p>руководителя структурного подразделения;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильность проведения анализа конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения. 	
<p>ПК 4.</p> <p>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация умений использования методов контроля качества и безопасности продукции, услуг; -соблюдение технологического процесса приготовления блюд; правильность ведения бракеражного журнала; -правильность оформления забора проб на лабораторный анализ; -демонстрация владения алгоритмом оценки эффективности деятельности структурного подразделения; -демонстрация умений разработки оценочных заданий; -обоснованный выбор показателей оценки качества выполненных работ членами структурного подразделения; -разработка системы мотивации и стимулирования работников структурного подразделения. 	
<p>ПК 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> -использование унифицированных форм первичной, учетной и отчетной документации; -правильность оформления, последовательность заполнения табеля учета использования рабочего времени; -демонстрация умений заполнения реквизитов учетно-отчетной документации и использования условных обозначений при его составлении; -правильность использования распорядительных и оправдательных документов, графика выхода на работу при составлении табеля использования рабочего времени и расчета заработной платы; -точность расчета заработной платы, премий, доплат и надбавок, пособий и удержаний из заработной платы; -обоснованный выбор форм первичных документов для производственного учета; -обоснованное принятие решений по последовательности документального оформления операций по поступлению сырья и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции; -правильность и полнота заполнения обусловленных реквизитов учетно-отчетной документации; 	

	-демонстрация умений проведения таксировки, оформления и группировки первичных документов при составлении учетно-отчетной документации.	
--	---	--

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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения производственных заданий
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства продукции питания; - эффективность и качества выполнения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения производственных заданий
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения производственных заданий
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективность поиска необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения производственных заданий
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в	- применимость информационно-коммуникационных технологии в оформлении	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

<p>профессиональной деятельности.</p>	<p>результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности; - устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении заданий, производственной практике</p>	
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	<p>- наблюдение и экспертная оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения производственной практики, участия в конкурсах. -наблюдение за эффективным общением при работе с коллегами, потребителями и руководством на производственной практике</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>-точность анализа и ответственность за результаты выполненных заданий; грамотность в выборе методов и способов решения профессиональных задач; - точность анализа эффективности и качества выполненных профессиональных задач.</p>	<p>-наблюдение за работой членов команды во время лабораторных, практических работ, заданий, во время производственной и учебной практики; -экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.</p>

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области технологии производства макаронных изделий	-составление самоанализа деятельности во время производственной практики; -экспертная оценка решения ситуационных производственных задач;
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- самостоятельность выбора учетной военной специальности с учетом полученной профессии; - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы;	-наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности; - оценка деятельности при выполнении работ по производственной практики.

