


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО


Зам директора по НМР

 В.П. Кузиева

« 11 » июня 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 Р.М. Сабитов

« 11 » июня 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 03. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Специальность СПО:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация:** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения** – очная

**Нормативный срок обучения** – 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования** – социально-экономический

Нижнекамск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение предприятий общественного питания разработана на основе

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции России № 44828 от 20 декабря 2016 г;
2. Учебного плана и основной образовательной программы колледжа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
3. Примерной программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение предприятий общественного питания основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Организация разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00

Организация-разработчик:

ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик: Соленкова Эльвира Габделахатовна, преподаватель междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин, I квалификационной категории

Организация-разработчик: ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик: Э.Г. Соленкова преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессиональных модулей, первой квалификационной категории.

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания»

Председатель МЦК

(подпись)

И.В. Тагир  
Ф.И.О.

Протокол заседания МЦК № 11 от « 08 » июня 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Учебная дисциплина ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов сырья относится к циклу общепрофессиональных дисциплин

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Суммарная учебная нагрузка	108
учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	104
в том числе:	
теоретическое обучение	60
Лабораторно-практические занятия	32
Консультации (вариатив)	6
Экзамен (вариатив)	6
Внеаудиторная самостоятельная работа	4

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Уровень освоения
1	2	3	4	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10	<b>2</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Основные группы продовольственных товаров</b>	<b>44</b>		
<b>Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. 3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы структурирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	<b>2</b>
<b>Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	<b>2</b>
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	<b>Лабораторная работа №1</b> Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	<b>3</b>
<b>Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	<b>2</b>

	переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий			
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	<b>Лабораторная работа №2</b> Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	3
<b>Тема 1.4.</b> <b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		2
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов			
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	<b>Лабораторная работа №3</b> Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	3
<b>Тема 1.5.</b> <b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		2
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов			
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	<b>Лабораторная работа №4</b> Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	3
<b>Тема 1.6.</b> <b>Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		2
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов			

	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	<b>Лабораторная работа №5</b> Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	<b>3</b>
<b>Тема 1.7.</b> <b>Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	<b>2</b>
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров			
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	<b>Лабораторная работа №6</b> Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	<b>3</b>
<b>Тема 1.8.</b> <b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	<b>2</b>
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров			
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>		
	<b>Лабораторная работа №7</b> Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	<b>3</b>
	<b>Самостоятельная работа №1 (внеауд)</b> создать презентации, доклады, тематические альбомы по темам: «зерномучные товары», «плодовоощные товары», «вкусовые продукты», мясные, рыбные, молочные и др. товары,	<b>2</b>		<b>3</b>
<b>Раздел 2</b>	<b>Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>	<b>50</b>		
<b>Тема 2.1</b> <b>Организация продовольственного и материально-</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	<b>2</b>



<b>технического снабжения</b>	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.			
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).			
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям			
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.			
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.			
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>		
	<b>Лабораторная работа №8</b> Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	ОК 1-7, 9, 10	3
<b>Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей			<b>2</b>
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества			
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.			
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>			

	<b>Лабораторная работа №9</b> Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	3
	<b>Лабораторная работа № 10</b> Определение наличия запасов на складе.	2		
<b>Тема 2.3</b> <b>Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	<b>2</b>
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.			
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов			
	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов			
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	<b>Практическое занятие №1</b> Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	1		<b>3</b>
	<b>Практическое занятие №2</b> Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2		<b>3</b>
<b>Практическое занятие №3</b> Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	1	<b>3</b>		
<b>Тема 2.4</b> <b>Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	<b>2</b>
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.			
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство			
	<b>Тематика практических занятий работ</b>	<b>4</b>		
	<b>Практическое занятие №3</b> Оформление документов на отпуск сырья и	2	ОК 1-7, 9, 10,	3

	продуктов со склада		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	<b>Практическое занятие №4</b> Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2		<b>3</b>
	<b>Самостоятельная работа (внеауд) №2</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов	2		<b>3</b>
<b>Тема 2.5</b> <b>Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	2
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков			
	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания			
	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд			
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8</b>		
	<b>Практическое занятие №5</b> Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2		<b>3</b>
<b>Практическое занятие №6</b> Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2			
<b>Консультации</b>	Составление графиков завоза продуктов на ПОП; Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в школьной столовой;	<b>6</b>		

	Правила оценки состояния запасов сырья; Методы контроля сохранности и расхода продуктов на ПОП; Способы и формы инструктирования персонала в области правильного расхода продуктов; Риски отклонения от нормативов расхода продуктов и причины их возникновения.			
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>		<b>3</b>
<b>Всего:</b>		<b>108</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализации программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете «Организации хранения и контроля запасов и сырья»,

Оборудование учебного кабинета:

- комплект ученической мебели на 30 посадочных мест;
- комплект учительской мебели на 1 посадочное место;
- классная доска;
- шкаф – 4,
- стенды- 4
- овоскоп -1

Технические средства обучения:

- моноблок – 1,
- доска интерактивная – 1,
- проектор - 1.

Раздаточные дидактические материалы, наглядные пособия, DVD-фильмы, презентации по темам.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**Электронные ресурсы** ЭБС Электронно-библиотечная система ZNANI-UM.COM по Договору № 4569 эбс от 29.07.2020 г. Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ», срок действия 29.07.2020 г. - 29.07.2021 г.

**Печатные издания. Дополнительные источники:**

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник СПО.- М:Академия, 2013

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>общих требований к качеству сырья и продуктов;</li> <li>условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>методов контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>способов и формы ин- структурирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>видов снабжения;</li> <li>видов складских помеще- ний и требования к ним;</li> <li>периодичности техниче- ского обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>методов контроля со- хранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>программного обеспече- ния управления расходом про- дуктов на производстве и дви- жением блюд;</li> <li>современных способов обеспечения правильной со- хранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>методов контроля воз- можных хищений запасов на производстве;</li> <li>правил оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>процедур и правил ин- вентаризации запасов продук- тов;</li> <li>правил оформления зака- за на продукты со склада и при- ема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>видов сопроводительной документации на различные</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точ- ность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правиль- ных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адек- ватность результатов по- ставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекват- ность применения про- фессиональной термино- логии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p>-оценки результатов самосто- ятельной работы (докладов, сообщений, презентаций, те- матических альбомов)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/устных отве- тов,</li> <li>-выполнения практического задания</li> </ul>

<p>группы продуктов.</p>		
<p>Умения:  определять наличие запасов и расход продуктов;  оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;  проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;  принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме экзамена в виде:  - письменных/устных ответов,  - выполнения практического задания</p>