



Министерство образования и науки Республики Татарстан  
государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Нурлатский аграрный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по ТО  
И.А.Еремеева  
« 13 » 05 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «НАТ»  
А.А.Граф  
« 13 » 05 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

для специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрена на заседании  
предметно-цикловой комиссии  
общеобразовательных дисциплин

Протокол № 8

от « 08 » 09 2024 г.

Председатель ПЦК Вагапова З.М.

Вагапова З.М.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>2</b>
<b>2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>3</b>
<b>3. СТРУКТУРА ПРИМЕРНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>15</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>16</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Программа учебной дисциплины **ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья** является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b>	<p>выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями;</p> <p>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p> <p>подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену</p> <p>подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>составлять и оформлять меню,</p> <p>обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>обслуживать иностранных туристов</p>	<p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового-технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюда напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>

эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; готовить смешанные, горячие напитки, коктейли	способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов
---	--

**ПЛАНИРУЕМЫЕ ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ  
РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 8</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>	<b>ЛР 13</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации<sup>1</sup>(при наличии)</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации</i>	<b>ЛР 14</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	90
в т. ч. в форме практической подготовки	34
в том числе:	
теоретические занятия	48
практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Консультация	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Формируемые компетенции	Уровень освоения
<b>Раздел 1</b>	<b>Основы товароведения продовольственных товаров</b>	<b>28/14</b>		
<i>Введение</i>	<i>Содержание учебного материала:</i> Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.	2	ОК 1-7, 9	1
<b>Тема 1.1</b> <b>Классификация продовольственных товаров</b>	<i>Содержание учебного материала:</i> Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	1
	<i>Тематика практических занятий</i> Изучение свойств и показателей ассортимента продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,	3
<b>Тема 1.2.</b> <b>Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их</b>	<i>Содержание учебного материала</i> Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов переработки	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	2
	<i>Тематика практических занятий</i> Органолептическая оценка свежих овощей, плодов, грибов и продуктов переработки	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,	3
<b>Тема 1.3</b> <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<i>Содержание учебного материала</i> Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,	2
	<i>Тематика практических занятий</i> Определение органолептической оценки муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	4		3
<b>Тема 1.4.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>	2	ОК 1-7, 9	2

<b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>	Товароведная характеристика молочных товаров		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	<i>Тематика практических занятий</i> Определение органолептической оценки молочных товаров	2		3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,	3
<b>Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<i>Содержание учебного материала</i> Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	1
	<i>Тематика практических занятий</i> Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	4	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> подготовка сообщений: «Характеристика и ассортимент рыбных продуктов»	2		3
<b>Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<i>Содержание учебного материала</i> Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,	3
	<i>Тематика практических занятий</i> Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	3
<b>Раздел 2</b>	<b>Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>			
		<b>56/20</b>		
<b>Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического</b>	<b>Содержание учебного материала</b> .Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	2	ОК 1-7, 9, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	1



<b>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.	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,	
	<b>Тематика практических занятий</b> Характеристика типов предприятий общественного питания. Размещение сети предприятий общественного питания	4	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,	3
	<b>Содержание учебного материала</b> 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.).	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	2
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	2
	<b>Тематика практических занятий</b> Изучение и составление товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2		3
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,	2
	<b>Содержание учебного материала</b> Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,	3
	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,	2
	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1	3
	<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 1-7, 9

<b>Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей</b>	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	
	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	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	2
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1	2
	<b>Тематика практических занятий</b> Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,	3
	Определение наличия запасов на складе.	2		3
<b>Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</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.	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	2
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1	2
	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	2
	<b>Тематика практических занятий</b> Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения продовольственных товаров.	4		3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить сообщение на тему: «Организация хранения различных видов Продовольственных товаров»	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,	3

<b>Тема 2.4 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2	ОК 1-7, 9 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	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,	2
	<b>Тематика практических занятий</b> Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов	4		3
	<b>Содержание учебного материала</b> 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	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6	2
	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	2	ОК 1-7, 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1,	2
	<b>Дифзачет</b>	2		
	<b>ВСЕГО 48 т/о + 34 пз +6 с</b>			

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*

*2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета « химии, биологии, физиологии питания и санитарии, метрологии и стандартизации»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### ***Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы***

##### ***Основные источники (печатные и электронные издания):***

1. Володина М.В., Т.А. Сопачёва: «Организация хранения и контроль запасов и сырья»; М: Издательский цент «Академия», Москва-2019г.
2. Т.А. Качурина: «Метрология и стандартизация»; М: Издательский центр «Академия», Москва - 2019г
1. Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. Образования. – 6 –е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2020.
2. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие – М.: «Дашков и К», 2019г. – 319с.
3. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2020г.
4. Шевченко В.В. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. – М.: ИНФРА-М, 2019г.
5. Шестакова Т.И Калькуляция и учет в общественном питании: Учебное пособие – Ростов-на-Дону, Феникс ОАО «Московские учебники», 2021г. – 143с.

##### ***Дополнительные источники (печатные издания)***

1. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
2. Журнал- Пищевая промышленность.
3. Журнал – Питание и общество
4. Журнал - Общепит

##### **Интернет-источники:**

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
3. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru) <http://www.tehdoc.ru/files.675.html>
4. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/>
5. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

## 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>Знание:</b>  ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документация на различные группы продуктов.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>  <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/</p>

<p><b>Умения:</b>  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><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки-Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
---	--	--

Прошито, пронумеровано, скреплено печатью

*12 (двенадцать)*

листов

Секретарь учебной  
части

*Мухтарова*

Г.А.Мухтарова

