	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет»	Приложение к ОПОП ВО
		Рабочая программа дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О 10 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность программы магистратуры

Технология органической, функциональной и специализированной продукции
общественного питания

Квалификация (степень) выпускника

Магистр

Уфа 2023

Составитель:

—  —

канд.техн. наук, доцент

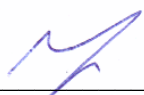
Калимуллин А.М.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 августа 2020 г. (рег. номер 1028)

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования 23 марта 2023 г. (протокол №8).

Зав. кафедрой безопасности
жизнедеятельности


и технологического оборудования

—  —

доцент, канд.биол.наук Латыпова Г.Ф.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета пищевых технологий «23» марта 2023 г. (протокол № 8).

Председатель методической комиссии
факультета пищевых технологий

—  —

доцент, канд.с-х.наук Гусев А.Н.

Согласовано:
Руководитель ОПОП ВО

—  —

профессор, доктор.техн.наук Леонова С.А.

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО магистратура обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Использует знания алгоритмов моделирования производства продуктов питания, устройства современной аппаратуры и оборудования	Знания: ОПК-4.1/Зн.1 методики моделирования производства продуктов питания, устройство современной аналитической аппаратуры и технологического оборудования Умения: ОПК-4.1/Ум1 самостоятельно осуществлять моделирование производства продуктов питания на современном оборудовании, согласно принятым методикам технологического оборудования Навыки: ОПК-4.1/Нв1 навыками работы с аналитической аппаратурой и современным оборудованием
	ОПК-4.2 Умеет анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования	Знания: ОПК-4.2/Зн.1 устройства и особенностей работы технологического оборудования Умения: ОПК-4.2/Ум1 самостоятельно контролировать работу и осуществлять регулировку оборудования Навыки: ОПК-4.2/Нв1 навыками работы с технологическим оборудованием

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина (модуль) относится к обязательным дисциплинам части блока Б. Базируется на знаниях, полученных ими по физике, математике, процессы и аппараты пищевых производств и технологии общественного питания, проектирование предприятий общественного питания при обучении на бакалавриате и связана с дисциплиной Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом.

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре.

Последующая дисциплина является по связи компетенции: Оптимизация технологических процессов общественного питания.

3 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетные единицы (ЗЕ)

3.1 Очное обучение (срок обучения 2 года)

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам
		1 сем
Контактная работа, всего	32	32
в т.ч.: занятия лекционного типа (лекции (Л))	8	8
занятия семинарского типа (лабораторные работы (ЛР))	24	24
в т.ч. направленные на практическую подготовку (ПРП)*	4	4
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), всего	40	40
в т.ч.: подготовка к лабораторным работам (ЛР)	4	4
расчетно-графическая работа (РГР)	16	16
самостоятельное изучение теоретического материала (СИТМ)	20	20
Вид промежуточной аттестации	36	экзамен
Общая трудоемкость дисциплины, часы	108	108
Зачетные единицы	3	3

3.2 Заочное обучение (срок обучения 2 года 6 месяцев)

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам	
		1	2
Контактная работа работа, всего	10	6	4
в т.ч.: занятия лекционного типа (лекции (Л))	6	6	-
занятия семинарского типа (лабораторные работы (ЛР))	6	2	4
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), всего	60	28	32
в т.ч.: подготовка к лабораторным работам (ЛР)	14	8	6
расчетно-графическая работа (РГР)	16	-	16
самостоятельное изучение теоретического материала (СИТМ)	30	20	10
Вид промежуточной аттестации	36	-	экзамен
Общая трудоемкость дисциплины, часы	108	108	
Зачетные единицы	3	3	

4 Содержание дисциплины

4.1 Разделы дисциплины и виды занятий для очного и заочного обучения

Раздел дисциплины	Очное			Заочное		
	Л	ЛР	СР	Л	ЛР	СР
Механическое оборудование	4	4	10	2	4	20
Тепловое оборудование	2	4	10	2	2	38
Торгово-технологическое оборудование	2	4	4	-	-	10
РГР			26			26
Итого	8	24	40	4	6	60

4.2 Содержание разделов дисциплины

1. Механическое оборудование.

Общие сведения об современном оборудовании предприятий общественного питания и торговли. Теоретические основы механического оборудования, методика расчета, правила подбора, расстановки и эксплуатации основного механического оборудования используемого на предприятиях общественного питания.

2. Тепловое оборудование.

Классификация современного теплового оборудования. Основные элементы конструкций и узлы теплового оборудования. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам.

Теоретические основы теплового оборудования, методика расчета, правила подбора, расстановки и эксплуатации основного теплового оборудования используемого на предприятиях общественного питания.

3. Торгово-технологическое оборудование

Торгово-технологическое оборудование используемое на предприятиях общественного питания, методика подбора, основные расчеты.

Направления и перспективы совершенствования оборудования предприятий общественного питания и торговли.

5 Тематика аудиторной работы

5.1 Занятия лекционного типа (лекции)

№ п/п	№ раздела	Наименование лекционных занятий	Объем, часы	
			Очное обучение	Заочное обучение
1	1	Механическое оборудование	4	2
2	2	Тепловое оборудование	2	2
3	3	Торгово-технологическое оборудование	2	-
Итого:			10	4

5.2 Занятия семинарского типа (лабораторные работы)

№ п/п	№ раздела	Наименование лабораторных занятий	Объем, часы	
			Очное обучение	Заочное обучение
1	2	3	4	5
1	1	Изучение конструкций и исследование кофемашины (ПРП)*	4	2
2	1	Универсальный привод	4	2
3	1	Картофелеочистительная машина	2	2
4	1	Тестораскаточная машина	2	-
5	2	Электрические плиты	2	-
6	2	Пекарные шкафы	2	-
7	1	Просеиватель муки	2	-
8	1	Тестомесильная машина	2	-
Итого:			24	6

* - тема занятия, направленного на практическую подготовку (ПРП) обучающихся

6 Самостоятельная работа обучающегося

6.1 Очное обучение

№ по-зиц.	№ раздела	Вид самостоятельной работы	Наименование (содержание) работы	Объем, часы
1	1-3	Самостоятельное изучение теоретического материала	<ul style="list-style-type: none"> - современное состояние и перспективы развития предприятия общественного питания - нормативно-техническая документация приема, эксплуатации и выбытия оборудования; - чтение проектной документации; - монтаж, демонтаж оборудования. 	<div style="text-align: center;">7</div> <div style="text-align: center;">6</div> <div style="text-align: center;">4</div> <div style="text-align: center;">4</div>
2	1-3	Подготовка к лабораторным работам	1. Изучение устройства и работы: <ul style="list-style-type: none"> - кофемашины; - универсального привода - тестораскаточной машины; - картофелеочистительной машины; 2. Обработка результатов исследований кофемашины	<div style="text-align: center;">0,5</div> <div style="text-align: center;">0,5</div> <div style="text-align: center;">0,5</div> <div style="text-align: center;">0,5</div> <div style="text-align: center;">1</div>

3	1-3	Расчетно-графическая работа	<p>РГР выполняется в конце изучения курса. Требуется спроектировать и рассчитать технологическую линию производства продукта с расчетом подбора оборудования. По заданию руководителя для одного оборудования из линии выполняется описание и расчет. По полученным данным расчета устанавливается влияние конструктивных и кинематических параметров на энергозатраты.</p> <p>Объем РГР: расчетно-пояснительная записка на 10-15 страницах и графическая часть на двух листах формата А3. На первом листе выполняются общий вид или принципиальная схема оборудования. На втором листе выполняются графики, характеризующие теоретические зависимости.</p>	16
			Итого	40

6.2 Заочное обучение

№ по-зиц.	№ раз-дела	Вид самостоятельной работы	Наименование (содержание) работы	Объем, часы
1	1-3	Самостоятельное изучение теоретического материала	<ul style="list-style-type: none"> - современное состояние и перспективы развития предприятия общественного питания - нормативно-техническая документация приема, эксплуатации и выбытия оборудования; - чтение проектной документации; - монтаж, демонтаж оборудования. 	11 11 9 10
2	1-3	Подготовка к лабораторным работам	1. Изучение устройства и работы: <ul style="list-style-type: none"> - кофемашины; - универсального привода - тестораскаточной машины; - картофелеочистительной машины; 2. Обработка результатов исследований кофемашины	0,5 0,5 0,5 0,5 1
3	1-3	Расчетно-графическая работа	<p>РГР выполняется в конце изучения курса. Требуется спроектировать и рассчитать технологическую линию производства продукта с расчетом подбора оборудования. По заданию руководителя для одного оборудования из линии выполняется описание и расчет. По полученным данным расчета устанавливается влияние конструктивных и кинематических параметров на энергозатраты.</p> <p>Объем РГР: расчетно-пояснительная записка на 10-15 страницах и графическая часть на двух листах формата А3. На первом листе выполняются общий вид или принципиальная схема оборудования. На втором листе выполняются графики, характеризующие теоретические зависимости.</p>	16
			Итого	60

7. Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств предусмотрено использование в учебном процессе проведение занятий в виде анализа ситуации–и групповых дискуссий.

№ п/п	№ модуля (раздела)	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы проведения обучения
1	1	Просеиватель муки	Лабораторные работы	Работа в малых группах. Защита лабораторных работ с элементами беседы.
2	2	Универсальный привод	Лабораторные работы	Анализ ситуации.
3	3	Исследование кофемашины	Лабораторная работа	Работа в малых группах. Защита лабораторных работ с элементами беседы.

8 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций представлены в **Приложении 1** к рабочей программе дисциплины «Фонда оценочных средств по учебной дисциплине».

9 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) Основная литература

1. Ботов, М. И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст] : учебник : допущено М-вом образования РФ / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2010, 2011

2. Могильный М .П Оборудование предприятий общественного питания тепловое оборудование 2-е издание, [Текст]: / Могильный М .П Калашнова Т.В., Баласанян А.Ю. М.: Издательский центр «Академия» 2005.-192 с.

3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» 2-е издание, [Текст]: / Золин В.П., М. Издательский центр «Академия» 2003 -248 с.

б) Дополнительная литература

1. Ботов, М.И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 160 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56157>

2. Чаблин Б.В. Евдокимов И.А. Практикум по механическому оборудованию предприятий общественного питания, [Текст]: Чаблин Б.В. Евдокимов И.А М: ДеЛи принт, 2007.- 312с.

3. Колупаева Т.Л. Оборудование предприятий общественного питания”. Часть 3. «Торгово-технологическое оборудование» Текст]:. Колупаева Т.Л, Агафонов Н.Н., Дзюба Г.Н.. Стрельцов А.Н М.: Издательский центр «Академия» 2010.-304 с.

4. Корнюшко Л.М. Механическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: / Корнюшко Л.М., -С-Петербург, ГИОРД, 2006, 288с.

5. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/document?id=335034>

10. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных:

1. <http://biblio.bsau.ru> - Электронная библиотека Башкирского ГАУ;
2. <http://znaniium.com/> - Электронная библиотечная система;
3. <http://elibrary.ru> – Электронно-библиотечная система elibrary.

Ресурсы «Интернет»:

1. <https://edu.bsau.ru/> - Система управления обучением Башкирского ГАУ;
2. <http://window.edu.ru/> - "Единое окно": доступ к образовательным ресурсам;
3. <http://www.gks.ru/> - Федеральная служба государственной статистики.

Перечень информационно-справочных систем:

1. <http://biblio.bsau.ru> - Электронная библиотека Башкирского ГАУ;
2. <http://www.consultant.ru> – Справочная правовая система Консультант плюс;
3. <http://garant.ru> - Информационно-правовое обеспечение «Система ГАРАНТ».

11 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

При изучении дисциплины предусматриваются лекции и лабораторные занятия, расчетно-графическая работа (РГР), консультации по курсу, самостоятельная работа студентов с учебниками и учебными пособиями.

Лабораторные работы проводятся под контролем преподавателя с использованием методических указаний кафедры. Студенты оформляют отчет и его защищают.

Самостоятельная работа студентов предусматривает изучение по учебным пособиям, периодическим изданиям, интернету того учебного материала, который не вошел в лекционный курс, но является обязательным при изучении дисциплины.

РГР является самостоятельной работой студента и служит в качестве проверки умений применять полученные знания по дисциплине.

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Занятия лекционного типа (лекции)	<p>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; выделять ключевые слова, специальные термины и давать их расшифровку; помечать важные мысли,</p> <p>Самостоятельная работа над текстом лекции: - вдумчиво прочесть конспект; - при необходимости – дополнить материалами из учебной литературы, справочников и пр.;</p>

	- если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Занятия семинарского типа (лабораторные работы)	Подготовка к лабораторной работе: - ознакомиться с методическими указаниями к каждой лабораторной работе); - составить в рабочей тетради протокол будущей лабораторной работы, где зафиксировать применяемые материалы и приборы, ход проведения анализов, а также формы для записи результатов; Проведение лабораторной работы: - самостоятельно, под руководством преподавателя, освоить методику проведения работы (согласно методическим указаниям к лабораторным работам по дисциплине); - получить адекватные результаты по каждому заданию лабораторной работы; - обработать полученные результаты, занести их в заранее подготовленные формы в лабораторной тетради; - сделать и записать выводы
Расчетно-графическая работа	Согласно методическим указаниям и полученному заданию: - подобрать и проработать литературу по теме задания; - разработать линию производства продукта в соответствии с темой РГР; - рассчитать подбор оборудования и конструктивные расчеты; - оформить РГР согласно требованиям действующего СТО; - сдать РГР преподавателю на проверку, исправить замечания; - защитить РГР
Самостоятельная работа	Подготовка к занятиям лекционного и семинарского типа. Самостоятельное изучение теоретического материала, основной и дополнительной литературы, включая справочные издания, зарубежные источники и т.д. по разделам (модулям) дисциплины.
Подготовка к экзамену	- изучить материалы фонда оценочных средств; - систематизировать конспект лекций, учебные материалы, материалы практических занятий и лабораторных работ в соответствии с контрольными вопросами; - продумать структуру ответа на каждый контрольный вопрос, выучить основные положения.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

№ п/п	Наименование методических указаний, тестов по дисциплине	Назначение (виды занятий, № тем и т.д.)
1	Калимуллин А.М. Методические указания для проведения лабораторных работ. БГАУ, 2023. – 41с.	ЛР

12 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№ п/п	Наименование методических указаний, тестов по дисциплине	Назначение (виды занятий, № тем и т.д.)
1	Методические указания для самостоятельной работы и к выполнению расчетно-графической работы по дисциплине Оборудование предприятий общественного пита-	РГР

	ния/ Башкирский ГАУ, Каф. Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования; [сост.: А.М. Калимуллин]. – Уфа: БГАУ, 2023.- 4 с.	
--	--	--

13 Программное обеспечение, используемое при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Внеаудиторное контактное взаимодействие с обучающимися по самостоятельному изучению теоретического материала, выполнению контролируемых и /или неконтролируемых видов СРО осуществляется в системе управления обучением электронной информационной образовательной среды университета <https://edu.bsau.ru>.

Перечень программного обеспечения:

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office 2010 Standard
3. Антивирус Касперского
4. СПС Гарант
5. Компас

14 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для проведения лекционных занятий по данной дисциплине используются аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием.

Лабораторные работы проводятся в аудиториях с необходимым материально-техническим оснащением обеспечивающих получение знаний по дисциплине.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Материально-техническое обеспечение дисциплины

№ п/п	Наименование	Назначение (виды занятий)
1	Аудитория для проведения занятий лекционного типа	Чтение лекций
2	Аудитория для занятий семинарского типа	Лабораторные работы
3	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	Проведение консультаций
3	Аудитория для самостоятельной работы обучающегося	Самостоятельная работа обучающихся

Перечень лабораторного оборудования

№п/п	Наименование	Кол-во, шт.
1	Кофемашина	1
2	Универсальный привод с комплектом сменных насадок	1
3	Картофелеочистительная машина	1
4	Тестораскаточная машина	1
5	Тестоделительная машина	1
6	Просеиватель муки	1

15 Особенности организации обучения по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организация обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) осуществляется на основе адаптированной образовательной программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

Образование инвалидов и лиц с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или индивидуально.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Категория обучающихся	Формы предоставления материалов
С нарушением слуха	- в печатной форме; - в форме электронного документа.
С нарушением зрения	- в печатной форме увеличенным шрифтом; - в форме электронного документа; - в форме аудиофайла.
С нарушением опорно-двигательного аппарата	- в печатной форме увеличенным шрифтом; - в форме электронного документа; - в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ предусмотрены следующие оценочные средства:

Категория обучающихся	Виды оценочных средств	Формы контроля и оценки результатов обучения
С нарушением слуха	тест	преимущественно письменная проверка
С нарушением зрения	собеседование	преимущественно устная проверка (индивидуально)
С нарушением опорно-двигательного аппарата	решение дистанционных тестов, контрольные вопросы	организация контроля с помощью LMS Башкирского ГАУ, письменная проверка.

Обучающимся инвалидам и лицам с ОВЗ увеличивается время на подготовку ответов к зачёту, допускается готовить ответа с использованием дистанционных образовательных технологий.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями. Эти средства предоставляются ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ или могут использоваться собственные технические средства обучающихся.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Так для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ по дисциплине (модулю) обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

1. Инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, устно с использованием услуг сурдопереводчика).

2. Доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода).

3. Доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для инвалидов и обучающихся с ОВЗ процедура оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) может проводиться в несколько этапов. Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Для освоения дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ предоставляются основная и дополнительная учебная литература в виде электронного документа в фонде библиотеки и / или в электронно-библиотечных системах. А также предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература и специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

В зависимости от нозологии для пользователей с ОВЗ организован доступ к электронным информационным и образовательным ресурсам библиотеки университета из любой точки с доступом к «Интернет». Заключен договор о сотрудничестве с Башкирской республиканской специальной библиотекой для слепых. Предоставляется возможность аудио прослушивания и сохранения файла электронных изданий ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека технического вуза» (полные тексты изданий доступны пользователям ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, после самостоятельной регистрации в Электронной библиотечной системе Университета). Предоставляется возможность пользоваться бесплатным мобильным приложением для операционных систем IOS и Android ЭБС издательства «Лань», с синтезатором речи (возможность использования книг в учебном процессе для незрячих и слабовидящих обучающихся).

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ОВЗ.

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ осуществляется с использованием специальных средств обучения. Оборудовано специализированное помещение, в котором установлен мультимедийный проектор и организовано два рабочих места с доступом к электронной информационной образовательной среде и сети Интернет. Данное помещение оснащено: индукционной петлей ИС-50Л (усиление звука для слабослышащих обучающихся); персональными компьютерами, с программой экранного доступа ("Jaws for Windows 16.0 Pro"), брайлевским дисплеем (тактильный дисплей Брайля PAC Mate 20) для студентов с нарушением зрения; специальными партами для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата; мобильным видеоувеличителем; портативной информационной индукционной системой "Исток А2" для слабослышащих обучающихся.

**Фонд оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

**1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ
В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции	Этап формирования (семестр)
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	ОПК-4.1 Использует знания алгоритмов моделирования производства продуктов питания, устройства современной аппаратуры и оборудования ОПК-4.2 Умеет анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования	1

2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Показатели и критерии оценивания компетенций

ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания
ИДК-ОПК-4.1 Использует знания алгоритмов моделирования производства продуктов питания, устройства современной аппаратуры и оборудования

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
Знать	ОПК-4.1/Зн.1 методики моделирования производства продуктов питания, устройство современной аналитической аппаратуры и технологического оборудования	Отсутствие или частичное знание методики моделирования производства продуктов питания, устройство современной аналитической аппаратуры и технологического оборудования	Неполное знание методики моделирования производства продуктов питания, устройство современной аналитической аппаратуры и технологического оборудования	В целом сформировавшееся знание методики моделирования производства продуктов питания, устройство современной аналитической аппаратуры и технологического оборудования	Сформировавшееся знание методики моделирования производства продуктов питания, устройство современной аналитической аппаратуры и технологического оборудования
Уметь	ОПК4.1/Ум1 самостоятельно осуществлять моделирование производства продуктов питания на современном оборудовании, согласно принятым методикам технологического оборудования	Отсутствие или частичное умение самостоятельно осуществлять моделирование производства продуктов питания на современном оборудовании, согласно принятым методикам технологического оборудования	Неполное умение самостоятельно осуществлять моделирование производства продуктов питания на современном оборудовании, согласно принятым методикам технологического оборудования	В целом сформировавшееся умение самостоятельно осуществлять моделирование производства продуктов питания на современном оборудовании, согласно принятым методикам технологического оборудования	Сформировавшееся умение самостоятельно осуществлять моделирование производства продуктов питания на современном оборудовании, согласно принятым методикам технологического оборудования

Навык	ОПК-4.1/Нв1 навыками работы с аналитической аппаратурой и современным оборудованием	Отсутствие или фрагментарное владение навыками работы с аналитической аппаратурой и современным оборудованием	Неполное владение навыками работы с аналитической аппаратурой и современным оборудованием	В целом сформировавшееся владение навыками работы с аналитической аппаратурой и современным оборудованием	Сформировавшееся владение навыками работы с аналитической аппаратурой и современным оборудованием
-------	--	---	---	---	---

ИДК-ОПК-4.2 Умеет анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
Знание	ОПК-4.2/Зн.1 устройства и особенностей работы технологического оборудования	Отсутствие или частичное знание устройства и особенностей работы технологического оборудования	Неполное знание устройства и особенностей работы технологического оборудования	В целом сформировавшееся знание устройства и особенностей работы технологического оборудования	Сформировавшееся знание устройства и особенностей работы технологического оборудования
Умение	ОПК-4.2/Ум1 самостоятельно контролировать работу и осуществлять регулировку оборудования	Отсутствие или частичное умение самостоятельно контролировать работу и осуществлять регулировку оборудования	Неполное умение самостоятельно контролировать работу и осуществлять регулировку оборудования	В целом сформировавшееся умение самостоятельно контролировать работу и осуществлять регулировку оборудования	Сформировавшееся умение самостоятельно контролировать работу и осуществлять регулировку оборудования
Навык	ОПК-4.2/Нв1 навыками работы с технологическим оборудованием	Отсутствие или фрагментарное владение навыками работы с технологическим оборудованием	Неполное владение навыками работы с технологическим оборудованием	В целом сформировавшееся владение навыками работы с технологическим оборудованием	Сформировавшееся владение навыками работы с технологическим оборудованием

2.2 Шкала оценивания компетенций

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по пятибалльной системе	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Не зачтено	Зачтено		

2.3 Критерии оценки по пятибалльной системе

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы из результатов расчетов или экспериментов
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой

«неудовлетворительно», ниже порогового уровня	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины
---	--

2.4 Критерии оценки расчетно-графической работы

Задание на РГР выдается с учетом научных исследований студента и (или) темы магистерской диссертации.

По результатам проверки РГР выставляется оценка. Работа положительно оценивается при условии соблюдения предъявляемых требований, в противном случае (не раскрыты тема или отдельные вопросы плана, использовано менее десяти литературных источников, изложение материала поверхностно, отсутствуют выводы), то она возвращается автору на доработку. В работе автору необходимо устранить замечания и предоставить для проверки новый вариант.

РГР в готовом варианте должно быть предоставлено на проверку преподавателю не менее чем за 2 недели до начала экзаменационной сессии.

Студенты, не защитившие РГР, не допускаются до сдачи экзамена.

Защита РГР представляет собой устный публичный доклад студента, на который ему отводится 5-6 минут, ответа на вопросы членов комиссии. Доклад студента включает: раскрытие целей и задач темы, ее актуальность, описание выполненного проекта, основные выводы и предложения, разработанные студентом.

Анализ результатов выполнения РГР проводится по следующим критериям:

1. Навыки самостоятельной работы с материалами, по их обработке, анализу и структурированию.
2. Умение правильно применять методы исследования.
3. Умение грамотно интерпретировать полученные результаты.
4. Способность осуществлять необходимые расчеты, получать результаты и грамотно излагать их в отчетной документации.
5. Умение выявить проблему, предложить способы ее разрешения, умение делать выводы.
6. Умение оформить пояснительную записку и графические материалы в соответствии со стандартными требованиями.

Пункты с 1 по 6 дают до 50% вклада в итоговую оценку студента.

7. Умение защищать результаты своей работы, грамотное построение речи, использование при выступлении специальных терминов.

8. Способность кратко и наглядно изложить результаты работы.

Пункты 7, 8 дают до 35% вклада в итоговую оценку студента.

9. Уровень самостоятельности, творческой активности и оригинальности при выполнении работы.

10. Выступления на конференциях и подготовка к публикации тезисов для печати по итогам работы.

Пункты 9, 10 дают до 15% вклада в итоговую оценку.

«Зачтено» ставится студенту, который в срок, в полном объеме выполнил РГР. При защите и написании РГР студент продемонстрировал вышеперечисленные навыки и умения. Тема РГР раскрыта полностью, все выводы студента подтверждены материалами исследования и расчетами. Отчет подготовлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, допускаются незначительные замечания.

«Не зачтено» ставится студенту, который не выполнил РГР, либо выполнил с грубыми нарушениями требований, не раскрыл тему, не выполнил практической части работы.

3 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Фонд вопросов для проведения итогового контроля (экзамен)

1. Кофемашины. Назначение. Устройство и рабочий процесс.
2. Взбивальные машины. Назначение. Устройство и рабочий процесс.
3. Просеиватели муки. Назначение. Устройство и рабочий процесс.
4. Жарочные и пекарные шкафы. Назначение. Устройство и рабочий процесс.
5. Картофелеочистительная машина. Назначение. Устройство и рабочий процесс.
6. Пароконвектоматы. Назначение. Устройство и рабочий процесс.
7. Куттеры. Назначение. Устройство и рабочий процесс.
8. Мармиты. Назначение. Устройство и рабочий процесс.
9. Машины для нарезки гастрономических товаров. Назначение. Устройство и рабочий процесс.
10. Машины для получения мясного фарша. Назначение. Устройство и рабочий процесс.
11. Овощерезательные машины. Назначение. Устройство и рабочий процесс.
12. Пищеварочные котлы. Назначение. Устройство и рабочий процесс.
13. Посудомоечные машины. Назначение. Устройство и рабочий процесс.
14. СВЧ-аппараты. Назначение. Устройство и рабочий процесс.
15. Смесители для приготовления салатов и винегретов. Назначение. Устройство и рабочий процесс.
16. Тестоделительные машины. Назначение. Устройство и рабочий процесс.
17. Тестомесильные машины. Назначение. Устройство и рабочий процесс.
18. Тестораскаточная машина. Назначение. Устройство и рабочий процесс.
19. Универсальные приводы. Назначение. Устройство и рабочий процесс. Виды насадок.
20. Фритюрницы. Назначение. Устройство и рабочий процесс.

2. Тесты по дисциплине для оценки сформированности компетенции.

ОПК-4.1 Использует знания алгоритмов моделирования производства продуктов питания, устройства современной аппаратуры и оборудования

1.	В кофемашину Saeco-Lirika загружается... а) растворимое кофе б) сублимированное кофе в) молотое кофе г) зерновое кофе
2.	Решетки мясорубок предназначены для: а) измельчения; б) наблюдения за процессом; в) просеивания материала; г) отделения жидкости от продукта
3.	Узел машины, контактирующий с пищевым продуктом, изготавливается.....
4.	В Мясорубке МИМ-300 а) диаметр решетки 300 мм б) масса загружаемого мяса в бункер 300 кг

	в) масса машины 300 кг г) производительность 300 кг/ч
5.	Для тонкого измельчения мяса используют... а) куттер б) мясорубку в) волчок г) мясорыхлитель
6.	Заземление оборудования для предприятия общественного питания служит
7.	Потребляемая мощность оборудования измеряется в ... а) Вт б) В в) А г) Дж
8.	Производительность оборудования измеряется в ... а) Н·м б) кг/ч в) км/ч г) об/мин
9.	Рабочее напряжение оборудования подключенного к однофазной сети составляет... а) 100 В б) 200 В в) 220 В г) 380 В
10.	Машина для быстрой и точной нарезки колбас и других гастрономических изделий., называется...
11.	Машина для измельчения мяса в фарш, называется...
12.	Машина для получения картофельного пюре и других вареных овощей, называется...
13.	Время хранения блюд в мармитах не должно превышать... а) 0,5 часа б) 1 час в) 2 часа г) 10 часов
14.	Прилавки и витрины предназначены для
15.	Перед запуском и эксплуатацией нового оборудования следует .. а) ознакомиться с технической характеристикой б) ознакомиться с инструкцией в) выполнить разборку и сборку г) выполнить пробный пуск
16.	Узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания, в процессе их обработки называют а) рабочие органы б) рабочая камера в) корпус машины г) передаточный механизм
17.	Место в машине, где продукты обрабатываются рабочими органами

	<ul style="list-style-type: none"> а) рабочие органы б) рабочая камера в) корпус машины г) передаточный механизм
18.	Механизм, передающий вращательное движение от вала электродвигателя к валу рабочих органов называется
19.	Совокупность механизмов, выполняющих определенную работу, называется...
20.	Прибор, показывающий, температуру при тепловой обработке продукта, называется.....
21.	<p>Машина марки МОК-250 это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) мясорыхлительная машина б) картофелеочистительная машина в) котлетоформовочная машина г) тестораскаточная машина
22.	<p>Машина марки МРТ-60М это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) мясорыхлительная машина б) картофелеочистительная машина в) котлетоформовочная машина г) тестораскаточная машина
23.	<p>Машина марки МРМ-15 это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) мясорыхлительная машина б) картофелеочистительная машина в) котлетоформовочная машина г) тестораскаточная машина
24.	<p>Машина марки МФК-2240 это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) мясорыхлительная машина б) картофелеочистительная машина в) котлетоформовочная машина г) тестораскаточная машина
25.	Совокупность электродвигателя, системы управления и передаваемого механизма это
26.	Величина напряжения универсального привода с трехфазным двигателем
27.	В центробежном просеивателе «Пионер» мука транспортируется
28.	Толщина теста в тестораскаточной машине регулируется.....
29.	<p>Специализированный жарочный аппарат, предназначен для жарки продуктов в большом количестве жира:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) пароварочный аппарат б) фритюрница в) шкаф жарочный г) сковорода электрическая
30.	<p>Назначение электрической плиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) для запекания овощных и крупяных блюд б) для приготовления горячих блюд в наплитной посуде в) для приготовления горячих блюд в большом количестве жира г) для выпечки блинчиков-полуфабрикатов прямоугольной формы

31.	Профессиональное кухонное тепловое оборудование, которое использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи, называется
32.	Кухонная электрическая плита, разогревающая непосредственно железосодержащую посуду индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным магнитным полем частотой
33.	Максимальная вместимость пищеварочного котла КПЭ-100 составляет
34.	Толщина теста в тестораскаточной машине регулируется ...
35.	Температура кипения воды при нормальных условиях составляет....
36.	Измельчение мяса в мясорубке обеспечивается за счет воздействия на продукт.....
37.	Винтовой транспортер в мясорубке называется.....
38.	Основной рабочий орган дисковых овощерезательных машин а) ножевая решетка б) гильотина в) дисковый нож г) крестообразный нож
39.	Универсальный привод не имеет насадки а) овощерезательной б) мясорубки в) чашечный куттер г) тестомесильной
40.	Картофелеочистительная машина МОК-250 очищает картофель за счет ...
41.	Машина МРО-200 предназначена...
42.	Максимальная производительность мясорубки МИМ-600 составляет....
43.	Для предотвращения нагрева мяса в куттере, чашу добавляют...
44.	Прибор, показывающий, температуру при тепловой обработке продукта, называется.....
45.	Устройство для получения кубикового льда, называется а) холодильник б) морозильник в) льдогенератор г) кондиционер
46.	Какая из перечисленных марок относится к взбивальной машине а) МОК-250 б) МВ-35 в) МИМ-300 г) ММО-100
47.	Рабочий орган блендера.....
48.	Степень помола в кофемолках с жерновами регулируется, изменением

49.	Узел машины, контактирующий с пищевым продуктом, изготавливается.....
50.	Заземление оборудования для предприятия общественного питания служит
51.	Машина для быстрой и точной нарезки колбас и других гастрономических изделий называется...
52.	Рабочий орган соковыжималки МСЗ-40 имеет форму
53.	Машина марки МПМ-800 это а) тестомесильная машина б) просеиватель муки в) тестораскаточная машина г) тестомесильная машина
54.	Машина марки ТММ-1 это а) тестомесильная машина б) просеиватель муки в) тестораскаточная машина г) тестомесильная машина
55.	Для подъема дрожжевого теста перед выпеканием используется.....шкаф
56.	Для выполнения замеса компонентов теста используется.....машина
57.	В тестомесильной машине движение лопасти вокруг оси и по окружности осуществляется с помощью
58.	Машина для деления теста на равные куски называется....
59.	Для очистки от механических примесей и для насыщения муки воздухом используется.....
60.	Машина для получения тонких пластов теста называется.....
61.	Машина для получения теста с заданной массой теста называется.....

ОПК-4.2 Умеет анализировать условия и регулировать режимы работы технологического оборудования

1.	Машина марки МОК-250 это: д) мясорыхлительная машина е) картофелеочистительная машина ж) котлетоформовочная машина з) тестораскаточная машина
2.	Машина марки МРТ-60М это: д) мясорыхлительная машина е) картофелеочистительная машина ж) котлетоформовочная машина з) тестораскаточная машина
3.	Машина марки МРМ-15 это: д) мясорыхлительная машина е) картофелеочистительная машина ж) котлетоформовочная машина з) тестораскаточная машина
4.	Машина марки МФК-2240 это: д) мясорыхлительная машина

	е) картофелеочистительная машина ж) котлетоформовочная машина з) тестораскаточная машина
5.	Совокупность электродвигателя, системы управления и передаваемого механизма это
6.	Величина напряжения универсального привода с трехфазным двигателем
7.	В центробежном просеивателе «Пионер» мука транспортируется
8.	Толщина теста в тестораскаточной машине регулируется.....
9.	Специализированный жарочный аппарат, предназначен для жарки продуктов в большом количестве жира: д) пароварочный аппарат е) фритюрница ж) шкаф жарочный з) сковорода электрическая
10.	Назначение электрической плиты: д) для запекания овощных и крупяных блюд е) для приготовления горячих блюд в наплитной посуде ж) для приготовления горячих блюд в большом количестве жира з) для выпечки блинчиков-полуфабрикатов прямоугольной формы
11.	Профессиональное кухонное тепловое оборудование, которое использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи, называется
12.	Кухонная электрическая плита, разогревающая непосредственно железосодержащую посуду индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным магнитным полем частотой называется...
13.	Максимальная вместимость пищеварочного котла КПЭ-100 составляет
14.	Толщина теста в тестораскаточной машине регулируется ...
15.	Измельчение мяса в мясорубке обеспечивается за счет воздействия на продукт.....
16.	Винтовой транспортер в мясорубке называется.....
17.	Основной рабочий орган дисковых овощерезательных машин д) ножевая решетка е) гильотина ж) дисковый нож з) крестообразный нож
18.	Универсальный привод не имеет насадки д) овощерезательной е) мясорубки ж) чашечный куттер з) тестомесильной
19.	Картофелеочистительная машина МОК-250 очищает картофель за счет ...
20.	Машина МРО-200 предназначена...

21.	Максимальная производительность мясорубки МИМ-600 составляет....
22.	Для предотвращения нагрева мяса в куттере, чашу добавляют...
23.	Прибор, показывающий, температуру при тепловой обработке продукта, называется.....
24.	Устройство для получения кубикового льда, называется д) холодильник е) морозильник ж) льдогенератор з) кондиционер
25.	Какая из перечисленных марок относится к взбивальной машине д) МОК-250 е) МВ-35 ж) МИМ-300 з) ММО-100
26.	Узел машины, контактирующий с пищевым продуктом, изготавливается.....
27.	Заземление оборудования для предприятия общественного питания служит
28.	Машина для быстрой и точной нарезки колбас и других гастрономических изделий называется...
29.	Рабочий орган соковыжималки МСЗ-40 имеет форму
30.	Машина марки МПМ-800 это д) тестомесильная машина е) просеиватель муки ж) тестораскаточная машина з) тестомесильная машина
31.	Машина марки ТММ-1 это д) тестомесильная машина е) просеиватель муки ж) тестораскаточная машина з) тестомесильная машина
32.	Для подъема дрожжевого теста перед выпеканием используется.....шкаф
33.	Для выполнения замеса компонентов теста используется.....машина
34.	В тестомесильной машине движение лопасти вокруг оси и по окружности осуществляется с помощью
35.	Машина для деления теста на равные куски называется....
36.	Для очистки от механических примесей и для насыщения муки воздухом используется.....
37.	Машина для получения тонких пластов теста называется.....
38.	Машина для получения теста с заданной массой теста называется.....

3. Активные и интерактивные формы обучения используемые при преподавании дисциплины, способствующие реализации у обучающихся навыков командной работы и т.д.

Проведении занятий по дисциплине в форме *активного метода* проходят лабораторные работы по принципу занятий с элементами беседы — это метод активного обучения, одна из организационных форм познавательной деятельности учащихся, позволяющая закрепить полученные ранее знания, восполнить недостающую информацию, сформировать умения решать проблемы, укрепить позиции, научить культуре ведения дискуссии. Такой метод используется при изучении темы «Исследование кофемашины»

Занятия в *интерактивной форме* по принципу *метода анализа ситуации* – это педагогическая технология, основанная на моделировании ситуации или использования реальной ситуации в целях анализа данного случая, выявления проблем, поиска альтернативных решений и принятия оптимального решения проблем. **Такие методы используются на лабораторном занятии по теме «Универсальный привод».**

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль результатов обучения обучающимися, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Процедура проведения зачета приведена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации.

Использование модульно-рейтинговой системы обучения и оценки успеваемости обучающихся для оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности остается на усмотрение преподавателя.