

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Орел, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.03 Техническое оснащение и организация рабочего места разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Организация-разработчик: БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Разработчик: Ефимова Екатерина Сергеевна, преподаватель

Рабочая программа обсуждена на заседании ПЦК профессионального цикла

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель ПЦК  Е.В. Черникова

Рабочая программа утверждена на заседании НМС БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Председатель НМС  В.С. Дудинова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общепрофессиональный цикл

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:
организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:
характеристики основных типов организации общественного питания;
принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
учет сырья и готовых изделий на производстве;
устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
правила их безопасного использования;
виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций

Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и Минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы Выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы В профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для	Определять задачи поиска информации Определять	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной

<p>необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>выполнения профессиональных задач Проведение анализа Полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать Отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять Результаты поиска</p>	<p>деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления Результаты поиска информации</p>
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать Траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология Коллектива Психология Личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>

контекста.	рабочем коллективе		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная

		<p>знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко</p> <p>обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов</p> <p>профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению: - полуфабрикатов, - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, - холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства для ухода</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления</p>

		<p>за оборудованием, инвентарем, инструментами, кухонной посудой. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании</p>	<p>опасными факторами (система ХАССП). Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения Чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического</p>
	<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Рационально организовывать рабочее место с учетом обеспечения безопасной эксплуатации оборудования, стандартов чистоты</p>	<p>Виды, назначение правил эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического</p>

			<p>оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей</p>
--	--	--	---

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объём образовательной нагрузки 82 часа, в том числе:

Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 82 часа,
в том числе самостоятельной учебной работы обучающегося 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной нагрузки	82
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	66
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Общие сведения о машинах.	Понятие о машине. Классификация технологических машин, применяемых в ПОП. Устройство технологической машины: двигательные механизмы, исполнительные механизмы, механизмы управления, регулирования, защиты и блокировки. Производительность и мощность технологических машин. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам. Техническая документация машин, ее значение и содержание. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.	6	2
	Самостоятельная работа обучающихся Составление опорного конспекта	2	
Тема 2. Организация производства предприятий общественного питания	Общие требования к производственным помещениям и организация рабочих мест.	2	2
Тема 3. Универсальные приводы	Назначение универсальных приводов, их классификация. Правила эксплуатации универсальных приводов, техника безопасности при работе с ними.	4	2

Тема 4. Машины для обработки овощей	Организация работы овощного цеха, оборудование. Способы очистки овощей. Дисковые картофелеочистительные машины, устройство, принцип действия, правила эксплуатации МОК-250 и ТБ. Картофелеочистительная машина непрерывного действия КНН-600М, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Овощерезательные машины. Протира-резательная машина МП-800 назначение, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ. МРО-200, назначение, устройство, правила эксплуатации и ТБ. Поточные линии по переработке овощей.	6	2
	Практическое занятие №1. Сравнительные характеристики машин для обработки овощей, устройство и эксплуатация.	2	3
Тема 5. Машины для обработки мяса и рыбы	Организация работы мясного цеха, оборудование. Мясорубка МИМ-82, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. Фаршемешалка МС-150 назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. Мясорыхлительная машина МРМ-15, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. Котлетоформовочная машина МФК-2240 назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. Рыбоочиститель РО-1М, назначение, устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.	6	2
	Практическое занятие №2. Сравнительные характеристики машин для обработки мяса и рыбы. Устройство и эксплуатация фаршемешалки МС-8-150.	2	3
Тема 6. Оборудование горячего цеха	Организация работы горячего цеха, оборудование. Котел КПЭ-100, КПЭ-60, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. Котел КПЭСМ-60,60М, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. Пищеварочные котлы типа КЭ(КЭ-100, КЭ-160, КЭ-250), устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. Автоклав АЭ-1, устройство, принцип действия, правила эксплуатации,	6	2

	ТБ. Котел КПЧ-40М, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. Пароварочный аппарат АПЭСМ-4, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ. АПЭ-023А, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Кофеварка КВЭ-7, сосисковарка СНЭ-15, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.		
	Практическое занятие №3. Подбор теплового оборудования для горячего цеха ПОП различной производительности.	2	3
Тема 7. Оборудование кондитерского цеха	Организация работы кондитерского цеха. Оборудование для кондитерского цеха. Машина для просеивания муки МПМ - 800, назначение, устройство, правила эксплуатации, ТБ. Тестомесильная машина ТММ -1М, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ. Тестораскаточная машина МРТ-60М, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ. Взбивальная машина МВ -35М, устройство, принцип действия, правила эксплуатации. ТБ.	6	2
	Практическое занятие №4. Эксплуатация машин для подготовки кондитерского сырья.	2	3
	Практическое занятие №5. Сравнительная характеристика машин для подготовки кондитерского сырья, устройство, правила эксплуатации.	2	3
Тема 8. Холодильное оборудование	Общие сведения о холодильном оборудовании. Классификация. Способы охлаждения. Виды торгово-холодильного оборудования. Льдогенераторы.	6	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление опорного конспекта.	2	
Тема 9. Оборудование для раздачи	Классификация оборудования для раздачи пищи. Мармиты МСЭСМ-3, МСЭСМ-50, МСЭ-84, МНЭ-45, назначение, устройство, правила эксплуатации, ТБ.	4	2

пищи	Практическое занятие №6. Посторенные линии раздачи на ПОП(2 вида)	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление опорного конспекта.	2	
Тема 10. Охрана труда.	Законодательство по ОТ и ТБ. Организация работы по ОТ. Производственный травматизм. Первая помощь при несчастных случаях на производстве. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Пожарная безопасность. Типовые инструкции по охране труда повара.	2	2
Всего:		66	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Кабинет – лаборатория «технологии, технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства, микробиологии, санитарии, гигиены, товароведения продовольственных товаров»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
 - рабочее место преподавателя;
 - комплект учебно-наглядных пособий «Микробиология»;
- Лаборатории «микробиологии, санитарии и гигиены»
Лаборатории «Товароведения продовольственных товаров»
Лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места»
- Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Бурашников, Ю.М., Максимов, А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (учебник) - М.: Академия, 2013
2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (учебник) - М.: Академия, 2014

Дополнительная литература

1. ГОСТР 50763- 95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населением».
3. ГОСТР 50764-95 «Услуги общественного питания».
4. Кирпичников, В.П. Оборудование предприятий общественного питания: в 3 ч., 4.2 (учебник) - М.: Академия, 2014
5. Киселев, И.Е., Родникова, Т.Н. Практикум по технологическому оборудованию. -М.: Экономика 1989.
6. Мальгина, С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М. : Академия, 2014. — 320 с.
7. Охрана труда в торговле: Справочник. — М.: Экономика, 1987.
8. Правила производства и реализации продукции, (услуг) общественного питания. 1993.
9. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 352 с
10. СанПиН 42 -123-1417-86 «Санитарные правила для предприятий общественного питания. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
11. СанПиН 42-123-6777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».
12. Стандарты Система стандартов безопасности труда /ССБТ/
13. Федеральный закон «О защите прав потребителей».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>

<p>факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристики диет; методики составления рационов питания</p>		
<p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</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 -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>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>