


Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»



Утверждаю

Проректор по образовательной
деятельности и цифровой
трансформации

 Е.В. Карпичев
«31» января 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

По специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения – очная

Гатчина, 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики: Шишелова С.С. преподаватель специальных дисциплин высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	3
2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины.....	4
3. Структура и содержание учебной дисциплины.....	6
4. Условия реализации учебной дисциплины.....	11
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	14

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов сырья»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:
Дисциплина «Техническое оснащение организации питания» входит в общепрофессиональный учебный цикл основной профессиональной образовательной программы и является общепрофессиональной дисциплиной.

1.3 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы учебной дисциплины 71 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 71 часов;

Срок реализации рабочей программы:

Срок освоения рабочей программы с 01.09.2024

2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение студентами профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, знаниями и умениями:

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.2	Оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров.
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации;
ОК.09	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы правила чтения текстов профессиональной направленности
ЛР 4	Демонстрировать интерес к будущей профессии; проявлять высокопрофессиональную трудовую активность;	Как организовать собственную учебную деятельность по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
ЛР 6	Проявлять высокопрофессиональную трудовую активность; Общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; принимать участие в волонтерских движениях. Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;	Этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
ЛР 7	Конструктивно взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде; проявлять мировоззренческие установки на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;	Правила и нормы взаимодействия с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
ЛР 10	Разумно использовать природные ресурсы нашей страны;	Правила хранения запасов и сырья, соответствующие сохранению и разумному использованию природных

		запасов планеты.
ЛР 14	Принимать участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде.	Проявлять высокопрофессиональную трудовую активность общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;

3 Структура и содержание учебной дисциплины

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	62
в т.ч. в форме практической подготовки*	27
в т.ч.:	
лекции*	27
лабораторные занятия*	-
практические занятия*	27
Курсовая работа (проект)*	-
Самостоятельная работа*	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организации питания

Наименование раздела и тем	Содержание учебного материала и формы организации учебной деятельности студентов*	Объем акад.ч/ в т.ч. в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций **
1	2	3	4
Раздел 1. Механическое оборудование			
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание	2	
	1.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин, автоматика безопасности.	1	ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
	2. Понятие о передачах, понятие об электроприводах	1	
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание	3/1	
	1. Универсальные приводы, комплекты сменных механизмов и правила их крепления.	1	ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
	2. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства.	1	
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	1	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание	2/1	
	1.Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства.	1	ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
	В том числе практических занятий	1	

	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования, правила пользования для обработки овощей, плодов	1	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание	5/3	
	1.Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки. 2. Машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель.	2	ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
	В том числе практических занятий	3	
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования, правила пользования для обработки мяса, рыбы	3	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание	3\2	
	1.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебобрезки, слайсеры)	1	ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, правила пользования гастрономических товаров	2	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание	2/1	
	1.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.	1	ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	1	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание	4\3	
	1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	1	ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
	В том числе практических занятий	3	
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования, правила пользования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	3	
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание	2/1	
	1.Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания.	1	ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования, правила пользования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	1	
Промежуточная аттестация - другая форма контроля		1	

Раздел 2. Тепловое оборудование			
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание 1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. 2. Понятие о теплообмене, автоматика безопасности.	1 1	 ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание	2\1	
	1. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства, назначение и устройство. 2. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты, назначение и устройство.	1	ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации, правила пользования варочного оборудования.	1	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание	2/1	
	1. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки.	1	ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации, правила пользования жарочного оборудования.	1	
Тема 2.4. Многофункцио нальное оборудование	Содержание	4\3	
	1. Многофункциональное оборудование, назначение и устройство.	1	ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
	В том числе практических занятий	3	
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	3	
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание	1	
	1. Универсальное и водогрейное оборудование, классификация. 2. Правила безопасной эксплуатации	1	ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание	1	
	1. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. 2. Правила безопасной эксплуатации	1	ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	Содержание	3\2	
	1. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки.	1	ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации, правила пользования оборудования для раздачи пищи	2	
Тема 2.8.	Содержание	1	

СВЧ-аппараты	1. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ - аппаратов.	1	ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
Раздел 3. Холодильное оборудование			
Тема 3.1	Содержание	2	
Классификация холодильного оборудования	1. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования	1	ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
	2. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).	1	
Тема 3.2	Содержание	2\1	
Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	1. Холодильные шкафы, холодильные камеры	1	ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
	2. Холодильные прилавки и витрины		
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации, правила пользования холодильного оборудования	1	
Тема 3.3	Содержание	3/2	
Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	1. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки).	1	ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
	В том числе практических занятий	1	
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации, правила пользования шкафов шоковой заморозки.	1	
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	1	
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства			
Тема 4.1.	Содержание	1	
Классификация организаций питания	1. Классификация организаций питания по характеру деятельности.	1	ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
	2. Тип, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания.		
Тема 4.2.	Содержание	5\4	
Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации	1. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения	1	ОК.01 ОК.09 ПК 2.2
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов.	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1	
	Всего	54	

Условия реализации учебной дисциплины

4.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет (Аудитория №52), оснащенный в соответствии с п. 6.3 образовательной программы специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оснащение: Посадочные места по количеству обучающихся в группе, рабочее место преподавателя, аудиторная доска, шкаф для хранения методических материалов, стенды для наглядных материалов, мультимедийный комплекс.

Лаборатория учебная кухня ресторана.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные, пароконвектомат; конвекционная печь или жарочный шкаф, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), холодильный шкаф, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, овощерезка или процессор кухонный, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный, миксер для коктейлей, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), машина для вакуумной упаковки, кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, газовая горелка (для карамелизации), набор инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и /или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При реализации рабочей программы выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и /или электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

4.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности Поварское и кондитерское дело : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва :КноРус, 2024. — 280 с. — ISBN 978-5-406-12491-8. — URL: <https://book.ru/book/955114>
2. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. - 3-е изд., стер. - СПб. : Лань, 2017. - 204 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2017
3. Рыжиков, С. Н., Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда Приложение : учебник / С. Н. Рыжиков. — Москва :КноРус, 2024. — 322 с. — ISBN 978-5-406-12017-0. — URL: <https://book.ru/book/955068>
4. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва :Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: <https://book.ru/book/952723>

5. Николаенко, П.Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва :Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. (Начальное профессиональное образование.Повар, кондитер).

4.2.2. Основные электронные издания

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организации питания: учеб. для студ.учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 3-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 240с. <https://academia-library.ru/reader/?id=345846>
2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования /М.И. Ботов, В.Д. Елхина. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. -432 с. <https://academia-library.ru/reader/?id=194595>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
11. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
12. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
14. <http://www.pitportal.ru/>

4.2.3. Дополнительные источники

1. 1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.:Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.:Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения (вкл. ПЗ)
<p>Умения:</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>демонстрировать интерес к будущей профессии; проявлять высокопрофессиональную трудовую активность;</p> <p>проявлять высокопрофессиональную трудовую активность;</p> <p>общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</p> <p>принимать участие в волонтерских движениях; добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;</p> <p>конструктивно взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>проявлять мировоззренческие установки на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;</p> <p>разумно использовать природные ресурсы нашей страны;</p> <p>принимать участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии,</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий.</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>-оценка заданий для самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>-экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

викторинах, в предметных неделях; взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде.		
<p>Знание:</p> <p>Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров.</p> <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p>Как организовать собственную учебную деятельность по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;</p> <p>этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;</p> <p>добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;</p> <p>правила и нормы взаимодействия с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</p> <p>правила хранения запасов и сырья, соответствующие сохранению и разумному использованию природных запасов планеты;</p> <p>проявлять высокопрофессиональную трудовую активность</p> <p>общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок.</p> <p>Адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

