

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 2023 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: Капустина Т.Ю., преподаватель специальных дисциплин, высшая категория

Рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ФЦТиПО, протокол № 12 от 26.12.2024 г.

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.....	12
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания 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:

Учебная дисциплина ОП.03 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 64 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 62 часа, самостоятельная работа – нет.

Срок реализации рабочей программы:

Срок освоения рабочей программы с 01.09.2023 г.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

Результатом освоения программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания 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 ре-	Правила хранения запасов и сырья,

	сурсы нашей страны.	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
ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
в т.ч. в форме практической подготовки*	62
в т.ч.:	
лекции*	42
лабораторные занятия*	-
практические занятия*	20
Курсовая работа (проект)*	-
Самостоятельная работа*	-
Промежуточная аттестация – другая форма контроля в 3 семестре, в форме дифференцированного зачета в 4 семестре	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 в часах	Коды компетенций **
1	2	3	4
Раздел 1. Механическое оборудование		24	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.
Тема 1.1. Классификация механического оборудования. Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание	2	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин, автоматика безопасности.		
	2. Понятие о передачах, понятие об электроприводах		
	3. Универсальные приводы, комплекты сменных механизмов и правила их крепления.		
	4. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства.	2	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин		
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание	2	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.
	1. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования, правила пользования для обработки овощей, плодов		
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание	2	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.
	1. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки.		
	2. Машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель.		
	В том числе практических занятий	2	

	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования, правила пользования для обработки мяса, рыбы		
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание	2	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.
	1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры)		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, правила пользования гастрономических товаров		
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание	2	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.
	1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки		
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание	2	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.
	Тема 1.7. 1. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.		
	Тема 1.8. 1. Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие Тема 1.7. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования, правила пользования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Тема 1.8. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования, правила пользования для тонкого измельчения продуктов в замороженном ви		
Промежуточная аттестация - другая форма контроля		2	-
Раздел 2. Тепловое оборудование		18	
Тема 2.1. Классифика-	Содержание	2	ОК 01.

ция теплового оборудования	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. 2. Понятие о теплообмене, автоматика безопасности.		ОК 09. ПК 2.2.
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание	2	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.
	1. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства, назначение и устройство. 2. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты, назначение и устройство.		
	В том числе практических занятий	-	
	-		
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание	2	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.
	1. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки.		
	В том числе практических занятий	-	
	-		
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание	2	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.
	1. Многофункциональное оборудование, назначение и устройство.		
	В том числе практических занятий	-	
	-		
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание	2	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.
	1. Универсальное и водогрейное оборудование, классификация. 2. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание	2	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.
	1. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. 2. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	Содержание	2	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.
	1. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки.		

	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации, правила пользования оборудования для раздачи пищи			
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	Содержание	2	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.	
	1. Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов.			
Раздел 3. Холодильное оборудование		10		
Тема 3.1. Классификация холодильного оборудования	Содержание	2	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.	
	1. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования			
	2. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).			
	3. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования			
Тема 3.2. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание	2	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.	
	1. Холодильные шкафы, холодильные камеры			
	2. Холодильные прилавки и витрины			
	3. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены			
	В том числе практических занятий	-		
	-			
Тема 3.3. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание	2	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.	
	1. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки).			
	В том числе практических занятий	-		
	-			
Тема 3.4. Льдогенераторы	Содержание	2	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.	
	1. Льдогенераторы. 2. Устройство принципы действия, правила безопасной эксплуатации.			
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие			
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов			
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		10		
Тема 4.1. Классифика-	Содержание	2	ОК 01.	

ция организаций питания	1. Классификация организаций питания по характеру деятельности. 2. Тип, мобильности, способам организации производства продукции общественно-го питания.		ОК 09. ПК 2.2.
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание	4	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.
	1. Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения		
	2. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства		
	3. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни		
	4. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	5. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха, общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	6. Организация реализации готовой кулинарной продукции, общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.		
	В том числе практических занятий	4	ОК 01. ОК 09. ПК 2.2.
	Практическое занятие Изучение правил безопасной эксплуатации агрегатов кулинарного и кондитерского производства. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
	Всего	64	-

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

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

Кабинет организации обслуживания (Аудитория № 6).

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

посадочные места по количеству обучающихся в группе, рабочее место преподавателя, стол для инвалидов-колясочников (СИ-1), индукционная петля и звукоусиливающая аппаратура, аудиторная доска, шкаф для хранения методических материалов, учебно-наглядные пособия по темам, ПК, проектор, экран

программное обеспечение:

Windows 10 Professional;

Microsoft Office 2016;

Антивирус Kaspersky Endpoint Security;

Браузер Google Chrome

7-Zip;

Mozilla Thunderbird;

Foxit Reader;

K-Lite Codec PackFull

АИБС MAPK-SQL 1.18.

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/952749>.
2. Дмитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей : учебник / А. Д. Дмитриев. — Москва : КноРус, 2023. — 249 с. — ISBN 978-5-406-10140-7. — URL: <https://book.ru/book/946413>.

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.oхранatruda.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. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12347-8. — URL: <https://book.ru/book/954495>.
2. Беляева, М. А., Вендинговые технологии и многофункциональное оборудование в организации здорового питания : монография / М. А. Беляева. — Москва : Русайнс, 2023. — 275 с. — ISBN 978-5-466-03711-1. — URL: <https://book.ru/book/950893>.
3. Организация питания обучающихся в образовательных учреждениях : монография / А. Т. Васюкова, И. У. Кусова, А. В. Кучумов [и др.] ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : Русайнс, 2024. — 260 с. — ISBN 978-5-466-04269-6. — URL: <https://book.ru/book/951683>.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.:Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.:Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

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> <ul style="list-style-type: none"> - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - демонстрировать интерес к будущей профессии; - 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 поддержки инвалидов и престарелых граждан; - конструктивно взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде; - проявлять мировоззренческие установки на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; - разумно использовать природные ресурсы нашей страны; - принимать участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, вик- 	<ul style="list-style-type: none"> - правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. - точность оценки, самооценки выполнения. - соответствие требованиям инструкций, регламентов. - рациональность действий. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.

<p>торинах, в предметных неделях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - взаимодействовать в учебном коллективе/бригаде. 		
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров; - номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. - приемы структурирования информации. - формат оформления результатов поиска информации; <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила чтения текстов профессиональной направленности; - как организовать собственную учебную деятельность по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; - этические нормы общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан; - правила и нормы взаимодействия с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; - правила хранения запасов и сырья, соответствующие сохранению и разумному использованию природных запасов планеты; - проявлять высокопрофессиональную трудовую активность; - общаться и взаимодействовать с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах. 	<ul style="list-style-type: none"> - полнота ответов, точность формулировок. - актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям. - полнота ответов, точность формулировок. - адекватность применения профессиональной терминологии 	<ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов; - тестирования.

