

ПРИЛОЖЕНИЕ  
К ОПО ПКРС ПО ПРОФЕССИИ  
43.01.19 "ПОВАР, КОНДИТЕР

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

2023 г

РЕКОМЕНДОВАНО на заседании  
Педагогического совета

Рабочая программа учебной дисциплины  
разработана в соответствии с  
требованиями ФГОС по специальности  
СПО 43.01.09 Повар, кондитер,  
Утвержденного приказом Министерства  
образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г.  
N1569

Председатель \_\_\_\_\_ /Зинченко М.Ю./  
Протокол № \_\_\_\_ " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ОДОБРЕНО** на заседании методической  
комиссии

Протокол № \_\_\_\_ " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Составитель:** Коваленко Инесса Владимировна, преподаватель специальных дисциплин –высшей квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>         | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>                 | <b>7</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>                     | <b>12</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b> | <b>13</b> |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

**1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

**1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:** обучающийся должен уметь:

проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;  
оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);  
оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;  
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;  
методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;  
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;  
виды складских помещений и требования к ним;  
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих на производство.  
программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» ориентирована на освоение профессиональных и общих компетенций:

| Код ПК, ОК   | Умения   | Знания   |
|--|--|--|
| ПК 1.1-1.4,<br>ПК 2.1-2.8,<br>ПК 3.1-3.6,<br>ПК 4.1-4.5,<br>ПК 5.1-5.5 | проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;<br>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);<br>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;<br>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов | ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;<br>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;<br>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;<br>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;<br>виды складских помещений и требования к ним;<br>правила оформления заказа на продукты со склада и приема |

|       |   |  |
|-------|---|--|
|       |   | продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.   |
| ОК 01 | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> | <p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 02 | <p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>  | <p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>   |
| ОК 03 | <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>  | <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>  |
| ОК 04 | <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>  | <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>   |
| ОК 05 | <p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>  | <p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>   |
| ОК 06 | <p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>  | <p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>  |

|       |  |  |
|-------|--|--|
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии   | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности<br>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности<br>Пути обеспечения ресурсосбережения.  |
| ОК 08 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач<br>Использовать современное программное обеспечение  | Современные средства и устройства информатизации<br>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности  |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),<br>понимать тексты на базовые профессиональные темы<br>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы<br>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности<br>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)<br>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы<br>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)<br>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности<br>особенности произношения<br>правила чтения текстов профессиональной направленности |

### 1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 60 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| <b>Вид учебной работы</b>  | <b>Объем часов</b> |
|--|--------------------|
| <b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b> | <b>60</b>          |
| <i>Самостоятельная работа</i>  | <b>6</b>           |
| <b>Объем образовательной программы</b>                               | <b>54</b>          |
| в том числе:   |                    |
| теоретическое обучение   | 38                 |
| практические занятия   | 16                 |
| <b>Итоговая аттестация в форме зачёта</b>                            |                    |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем                            | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа студента |  | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций   | Код личностных результатов   |
|--|--|--|-------------|--|------------------------------|
| <i>1</i>   | <i>2</i>   |  | <i>3</i>    | <i>4</i>   |                              |
| <b>Введение</b>  | <b>Содержание учебного материала</b>   |  |             |  |                              |
|  | 1-2  | Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины товароведения продовольственных товаров.  | 2           | ОК 17,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК2.1-2.8<br>ПК3.1-3.6<br>ПК4.1-4.5<br>ПК5.1-5.5 | <i>ЛРТВ2</i><br><i>ЛРТВ3</i> |
| <b>Тема 1. Химический состав пищевых продуктов</b>     | <b>Содержание учебного материала</b>   |  |             |  |                              |
|  | 3-4  | Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.   | 2           | ОК 17,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК2.1-2.8<br>ПК3.1-3.6<br>ПК4.1-4.5<br>ПК5.1-5.5 | <i>ЛРТВ4</i>                 |
|  | 5  | Энергетическая ценность пищевых продуктов  | 1           |  |                              |
|  | <b>Тематика Л и П работ</b>  |  |             |  |                              |
|  | 6  | ПР №1: Определение энергетической ценности сырья.  | 1           |  |                              |
| <b>Тема 2. Классификация продовольственных товаров</b> | <b>Содержание учебного материала</b>   |  |             |  |                              |
|  | 7-8  | Классификация продовольственных товаров.   | 2           | ОК 17,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК2.1-2.8<br>ПК3.1-3.6<br>ПК4.1-4.5<br>ПК5.1-5.5 | <i>ЛРТВ4</i>                 |
|  | <b>Тематика ВСР</b>  |  |             |  |                              |
|  | 9-10   | № 1: Подготовить презентацию: Безопасность продовольственных товаров.  | 2           |  |                              |
| <b>Тема 3. Плодоовощные продукты</b>                   | <b>Содержание учебного материала</b>   |  |             |  |                              |
|  | 11   | Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Классификация овощей. Товароведная характеристика клубнеплодов и корнеплодов, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. | 1           | ОК 17,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК2.1-2.8  | <i>ЛРТВ4</i>                 |
|  | <b>Тематика Л и П работ</b>  |  |             |  |                              |

|  |                                      |   |   |  |              |              |
|--|--------------------------------------|---|---|--|--------------|--------------|
|  | 12                                   | <b>ПР № 2:</b> Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.  | 1 | <b>ПК3.1-3.6</b><br><b>ПК4.1-4.5</b><br><b>ПК5.1-5.5</b> |              |              |
|  | <b>Содержание учебного материала</b> |   |   |  |              |              |
|  | 13                                   | Товароведная характеристика луковых, капустных, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.   | 1 |  |              | <i>ЛРТВ4</i> |
|  | <b>Тематика Л и П работ</b>          |   | 1 |  |              |              |
|  | 14                                   | <b>ПР № 3:</b> Изучение хозяйственно-ботанических сортов луковых, капустных и оценка качества по стандарту.   | 1 |  |              |              |
|  | <b>Содержание учебного материала</b> |   |   |  |              |              |
|  | 15                                   | Товароведная характеристика тыквенных, томатных, салатно-шпинатных овощей условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.                                 | 1 |  |              | <i>ЛРТВ4</i> |
|  | <b>Тематика Л и П работ</b>          |   |   |  |              |              |
|  | 16                                   | <b>ПР № 4:</b> Изучение хозяйственно-ботанических сортов тыквенных, томатных, салатно-шпинатных и оценка качества по стандарту.                                       | 1 |  |              |              |
|  | <b>Содержание учебного материала</b> |   |   |  |              |              |
|  | 17                                   | Товароведная характеристика семечковых, косточковых, тропических плодов условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.                                   | 1 |  |              | <i>ЛРТВ4</i> |
|  | <b>Тематика Л и П работ</b>          |   |   |  |              |              |
|  | 18                                   | <b>ПР № 5:</b> Изучение хозяйственно-ботанических сортов семечковых, косточковых, тропических и оценка качества по стандарту.   | 1 |  |              |              |
|  | <b>Тематика ВСР</b>                  |   |   |  |              |              |
|  | 19-20                                | <b>№ 2:</b> Требования к качеству овощей, плодов, грибов.   | 2 |  |              |              |
|  | <b>Тематика Л и П работ</b>          |   |   |  |              |              |
|  | 21-22                                | <b>ПР № 6:</b> Органолептическая оценка качества: соленых, квашенных овощей. грибов.  | 2 |  |              |              |
| <b>Тема 4.</b><br><b>Товароведная характеристика зерновых товаров.</b> | <b>Содержание учебного материала</b> |   |   |  |              |              |
|  | 23-24                                | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и х/б изделий. | 2 | <b>ОК</b><br><b>17,9,10</b><br><b>ПК 1.1-1.5</b>         | <i>ЛРТВ4</i> |              |
|  | <b>Тематика ВСР</b>                  |   |   |  |              |              |

|  |                                      |  |   |  |              |
|--|--------------------------------------|--|---|--|--------------|
|  | 25-26                                | <b>№ 3:</b> Подготовить презентацию: Производство, ассортимент круп, макаронных изделий.   | 2 | ПК2.1-2.8<br>ПК3.1-3.6<br>ПК4.1-4.5<br>ПК5.1-5.5                             |              |
| <b>Тема 5.<br/>Товароведная характеристика молочных товаров.</b>       | <b>Содержание учебного материала</b> |  |   |  |              |
|  | 27                                   | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.   | 1 |  | <i>ЛРТВ4</i> |
|  | <b>Тематика Л и П работ</b>          |  |   | ОК 17,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК2.1-2.8<br>ПК3.1-3.6<br>ПК4.1-4.5<br>ПК5.1-5.5 |              |
|  | 28                                   | <b>ПР № 7:</b> Органолептическая оценка качества сливок, сметаны, творога. Сроки хранения  | 1 |  |              |
| <b>Тема 6.<br/>Товароведная характеристика рыбы, рыбного сырья.</b>    | <b>Содержание учебного материала</b> |  |   |  |              |
|  | 29-30                                | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы и рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы и рыбного сырья. | 1 | ОК 17,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК2.1-2.8<br>ПК3.1-3.6<br>ПК4.1-4.5<br>ПК5.1-5.5 | <i>ЛРТВ4</i> |
| <b>Тема 7.<br/>Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов.</b> | <b>Содержание учебного материала</b> |  |   |  |              |
|  | 31-32                                | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов. Кулинарное назначение.                      | 1 | ОК 17,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК2.1-2.8<br>ПК3.1-3.6<br>ПК4.1-4.5<br>ПК5.1-5.5 | <i>ЛРТВ4</i> |
|  | 33-34                                | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству субпродуктов. Кулинарное назначение.                                 | 2 |  |              |
|  | <b>Тематика Л и П работ</b>          |  |   |  |              |
|  | 35-36                                | <b>ПР № 8:</b> Оценка качества по стандарту, маркировка мясных консервов.  | 2 |  |              |
| <b>Тема 8.</b>   | <b>Содержание учебного материала</b> |  |   |  |              |

|   |                                      |  |           |  |              |
|---|--------------------------------------|--|-----------|--|--------------|
| <b>Товароведная характеристика яичных продуктов. пищевых жиров.</b> |                                      |  |           |  |              |
|   | 37-38                                | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яиц и яичных продуктов. Кулинарное назначение.                       | 2         | ОК 17,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК2.1-2.8<br>ПК3.1-3.6<br>ПК4.1-4.5<br>ПК5.1-5.5 | <i>ЛРТВ4</i> |
|   | 39-40                                | Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров. Кулинарное назначение.                                | 2         |  |              |
|   | <b>Тематика Л и П работ</b>          |  |           |  |              |
|   | 41-42                                | <b>ПР № 9:</b> Органолептическая оценка качества яиц.  | 2         |  |              |
|   | 43-44                                | <b>ПР № 10:</b> Органолептическая оценка качества пищевых жиров: сливочного, растительных масел. маргарина, спредов.                               | 2         |  |              |
| <b>Тема 9. Вкусовые продукты</b>                                    | <b>Содержание учебного материала</b> |  |           |  |              |
|   | 45-46                                | Товароведная характеристика вкусовых товаров: чай, кофе, условия , сроки хранения, упаковка, транспортировка и реализация.                         | 2         | ОК 17,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК2.1-2.8<br>ПК3.1-3.6<br>ПК4.1-4.5<br>ПК5.1-5.5 | <i>ЛРТВ4</i> |
|   | 47-48                                | Товароведная характеристика вкусовых товаров: специи, приправы, пищевые кислоты, условия , сроки хранения, упаковка, транспортировка и реализация. | 2         |  |              |
|   | <b>Тематика Л и П работ</b>          |  |           |  |              |
|   | 49-50                                | <b>ПР № 11:</b> Показатели качества, ассортимент вкусовых товаров: чай, кофе.  | 2         |  |              |
| <b>Тема 10. Кондитерские товары</b>                                 | <b>Содержание учебного материала</b> |  |           |  |              |
|   | 51-52                                | Товароведная характеристика крахмала, виды, производство, требования к качеству, упаковывание и хранения.  | 2         | ОК 17,9,10<br>ПК 1.1-1.5<br>ПК2.1-2.8<br>ПК3.1-3.6<br>ПК4.1-4.5<br>ПК5.1-5.5 | <i>ЛРТВ4</i> |
|   | 53-54                                | Товароведная характеристика сахара, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.  | 2         |  |              |
|   | 55-56                                | Товароведная характеристика повидла, джема, варенья, цукатов, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.                          | 2         |  |              |
|   | 57-58                                | Товароведная характеристика какао-порошка,, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.  | 2         |  |              |
|   | 59-60                                | <b>Зачет</b>   | 2         |  |              |
| <b>Итого</b>  |                                      |  | <b>60</b> |  |              |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Для реализации программы учебной дисциплины имеется

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»,  
оснащенный оборудованием: рабочее место обучающегося  
рабочее место преподавателя  
классная доска  
мебель для размещения и хранения средств обучения  
ноутбук  
принтер

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы.

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.

##### **3.2.2. Интернет-ресурсы:**

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности 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 с изменениями на 10 июня 2016 года]. – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/901802127>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

| <b>Результаты обучения</b>   | <b>Критерии оценки</b>  | <b>Формы и методы оценки</b>   |
|--|---|--|
| <p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> | <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>   | <p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><b>Итоговая аттестация</b><br/><i>в форме зачета в виде: тестирования.</i></p>   |
| <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>   | <p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p><i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для аудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i></p> <p><b>Итоговая аттестация:</b><br/><i>в форме зачета в виде: тестирования.</i></p> |