

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: [PU\\_RODNIKI@mail.ru](mailto:PU_RODNIKI@mail.ru)

**РАССМОТРЕНО**

на заседании МО  
профессионального цикла  
Председатель методического  
объединения

 М.Б. Волкова

Протокол № 1 от  
« 28 » 08 2017 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по УПР

 А.Н. Шанина  
« 30 » 08 2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины  
**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**  
*в рамках основной профессиональной образовательной программы*  
*среднего профессионального образования*  
*по профессии*  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Минобрнауки  
России от 09.12.2016 г. №1569

**Организация-разработчик:** ОГБПОУ «РПК»

**Разработчик:** преподаватель Панова Н.С.

г.Родники, 2017 г.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК», пл. Ленина д.10

тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: [PU\\_RODNIKI@mail.ru](mailto:PU_RODNIKI@mail.ru)

**РАССМОТРЕНО**

на заседании МО  
профессионального цикла  
Председатель методического  
объединения

 М.Б. Волкова  
Протокол № 1 от  
« 27 » 08 2018 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора по УПР

 А.Н. Шанина  
« 30 » 08 2018 г.

Рабочая программа учебной дисциплины  
**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**  
*в рамках основной профессиональной образовательной программы*  
*среднего профессионального образования*  
*по профессии*  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого Приказом Минобрнауки  
России от 09.12.2016 г. №1569

**Организация-разработчик:** ОГБПОУ «РПК»

**Разработчик:** преподаватель Панова Н.С.

г.Родники, 2018 г.

**Рецензия**  
**на рабочую программу учебной дисциплины**  
**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**  
**образовательной программы среднего профессионального образования- программы подготовки**  
**квалифицированных рабочих, служащих ОГБПОУ «РПК»**  
**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места изучается в рамках общепрофессионального цикла.

Разработчиком рабочей программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является преподаватель Панова Н.С.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места составлена в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускников по данной профессии в соответствии с ФГОС СПО.

Рабочая программа включает следующие элементы:

1. Общую характеристику программы учебной дисциплины:
  - область применения программы;
  - цель и планируемые результаты освоения дисциплины.
2. Структуру и содержание учебной дисциплины:
  - объем учебной дисциплины и виды учебной работы;
  - тематическое планирование и содержание учебной дисциплины.
3. Условия реализации программы учебной дисциплины
  - требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
  - информационное обеспечение обучения.
4. Контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

Расчет времени в программе соответствует объему часов, отведенному на изучение дисциплины по учебному плану – 114 часов, в том числе:

- работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 88 часов;
- самостоятельная работа – 26 часов.

Распределение аудиторных учебных часов по темам соответствует требованиям, предъявляемым к уровню подготовки выпускников по профессии:

- Классификация и характеристика основных типов организаций питания -2 часа;
- Принципы организации кулинарного и кондитерского производства – 20 часов;
- Механическое оборудование – 28 часов;
- Тепловое оборудование – 28 часов;
- Холодильное оборудование – 8 часов.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета (2 часа).

Учебно-методическое и информационное обеспечение содержит перечень основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов.

Материально-техническое обеспечение всех видов учебной работы дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места отвечает требованиям ФГОС СПО.

Таким образом, рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места полностью соответствует ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, ~~примерной~~ программе учебной дисциплины и может быть использована для методического обеспечения учебного процесса в рамках подготовки квалифицированных рабочих, служащих ОГБПОУ «Родниковский политехнический колледж» г. Родники по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент

*Нина Викторовна Панова*  
(Ф.И.О.)

(должность)

*25.08.2017г.*  
(подпись)

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10	<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>

## 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка</b>	<b>114</b>
Объем образовательной программы во взаимодействии с преподавателем	<b>88</b>
Самостоятельная работа	<b>26</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	72
лабораторные занятия	не предусмотрено
практические занятия	16
курсовая работа (проект)	не предусмотрено
контрольная работа	не предусмотрено
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета - 2 часа</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>	<b>Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>	<b>22</b>	
<b>Тема 1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b>	1.Классификация, основные типы и классы организаций питания. 2. Характеристика основных типов организаций питания.	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10 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
<b>Тема 2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. 2. Характеристика структуры производства организации питания. 3. Общие требования к организации рабочих мест повара. 4. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. 5. Нормируемые и ненормируемые потери. 6. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов 7-8. <b>Практическое занятие № 1:</b> Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям). 9. Характеристика способов кулинарной обработки 10. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов 11. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. 12. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях 13-14. <b>Практическое занятие № 2:</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	<b>20</b>	ОК 1-7, 9, 10 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>15. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.</p> <p>16. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе</p> <p>17-18. <b>Практическое занятие № 3:</b> Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).</p> <p>19. Организация работы кондитерского цеха</p> <p>20. Организация реализации готовой кулинарной продукции</p>		
	<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b></p> <p>Составление схем классификации, типов, классов организаций питания</p> <p>Составление схем последовательности выполнения технологических операций</p> <p>Подготовка презентации: Организация рабочего места повара, подбор оборудования, инструментов и инвентаря</p>	<b>8</b>	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>64</b>	
<b>Тема 1. Механическое оборудование</b>	<p>1. Классификация механического оборудования.</p> <p>2. Основные части и детали машин.</p> <p>3. Автоматика безопасности.</p> <p>4. Универсальная кухонная машина. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>5. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов.</p> <p>6. Машины для очистки сырых овощей. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>7. Кухонные процессоры. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>8. Машины для измельчения и нарезки вареных овощей модельного ряда CLRobot Coupe. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>9-10. <b>Практическое занятие № 4:</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.</p> <p>11. Протирочные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>12. Оборудование для обработки мяса и рыбы.</p> <p>13. Мясорубки</p> <p>14. Фаршемешалки</p>	<b>28</b>	<p>ОК 1-7, 9, 10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>

	<p>15.Куттеры  16.Мясорыхлители  17-18.<b>Практическое занятие № 5:</b> Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы  19.Рыбоочистительные машины  20.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  21.Слайсеры. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  22.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации  23.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации  24.Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.  25. Машины для просеивания муки. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  26. Тестомесильные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  27. Тестораскаточные машины. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  28. Взбивальные машины. Миксеры. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p>		
<p><b>Тема 2. Тепловое оборудование</b></p>	<p>1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.  2.Модульное оборудование и функциональные емкости  3.Характеристика основных способов нагрева.  4.Теплогенерирующие устройства  5.Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации  6.Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  7.Пищеварочные котлы.  8.Пароварочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации  9.Пастакукеры  10.Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки.</p>	<p><b>28</b></p>	<p>ОК 1-7, 9, 10  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5</p>

	<p>Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>11. Электрические сковороды</p> <p>12. Фритюрницы</p> <p>13. Жарочные и пекарные шкафы</p> <p>14. Грили</p> <p>15. Пароконвектоматы и конвектоматы</p> <p>16. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>17. Плита электрическая секционная модулированная</p> <p>18. Индукционные плиты</p> <p>19. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>20. Электроразогреватели</p> <p>21. Кипятильник электрический непрерывного действия</p> <p>22. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>23. Мармиты для первых и вторых блюд</p> <p>24. Линии самообслуживания</p> <p>25-26. <b>Практическое занятие № 6:</b> Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования</p> <p>27-28. <b>Практическое занятие № 7:</b> Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.</p>		
<p><b>Тема 3. Холодильное оборудование</b></p>	<p>1. Классификация холодильного оборудования</p> <p>2. Общая характеристика холодильных камер</p> <p>3. Классификация способов охлаждения. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>4. Холодильные шкафы. Холодильные столы. Салатетты</p> <p>5. Специализированное оборудование. Оборудование для демонстрации продаваемой продукции</p> <p>6. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</p> <p>7-8. <b>Практическое занятие № 8:</b> Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования</p>	<p><b>8</b></p>	<p>ОК 1-7, 9, 10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>

	<p><b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2:</b>  Подготовка презентации: Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства  Подготовка к практическим занятиям (с использованием методических рекомендаций преподавателя):  Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.  Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы  Подготовка конспекта (вопросы составленные преподавателем): Устройство и назначение современного механического технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства  Подготовка презентации: Устройство и назначение основных видов теплового технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства  Подготовка к практическим занятиям (с использованием методических рекомендаций преподавателя):  Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.  Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.  Подготовка конспекта (вопросы составленные преподавателем): Устройство и назначение современного теплового технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства  Подготовка презентации: Устройство и назначение холодильного оборудования</p>	<b>18</b>	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>114</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1. Печатные издания:

1. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания - М.: Издательский центр «Академия», 2015.
3. Золин В.А. Технологическое оборудование предприятий общественного питания - М.: Издательский центр «Академия», 2015г.

##### 3.2.2. Электронные издания:

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]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. 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: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
5. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
6. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
7. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b>  классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;  принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;  правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;  способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;  правила электробезопасности, пожарной безопасности;  правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  - письменного/устного опроса;  - тестирования;  - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета</p>
<p><b>Умение:</b>  организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;  определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники</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</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</p>

<p>безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>практических/лабораторных занятий <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------