**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«БАРЫШСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

Профессия: **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Барыш

2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569.

РАССМОТРЕНА УТВЕРЖДАЮ

методической комиссией Директор ОГБПОУ «Барышский

профессионального цикла индустриально-технологический

(Протокол от *« \_\_ » \_\_\_\_\_\_\_ 2020г № \_\_\_\_)* техникум»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.А Мордвинцева

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г

***Разработчик:*** *Погодина Наталья Юрьевна – преподаватель*

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 7 |
| условия реализации программы учебной дисциплины | 14 |
| Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины | 16 |

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Техническое оснащение и организация рабочего места»**
   1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места»является обязательной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01- ОК 10.

* 1. **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины студентам осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код 2 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 | 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 безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | 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 |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.  Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.  Составить план действия.  Определять необходимые ресурсы.  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.  Реализовать составленный план.  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.  Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.  Методы работы в профессиональной и смежных сферах.  Структура плана для решения задач.  Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информации  Определять необходимые источники информации  Планировать процесс поиска  Структурировать получаемую информацию  Выделять наиболее значимое в перечне информации  Оценивать практическую значимость результатов поиска  Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности  Приемы структурирования информации  Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессии  Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско-патриотической позиции  Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормы экологической безопасности  Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),  понимать тексты на базовые профессиональные темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности |

При реализации основной профессиональной образовательной программы допускается использование дистанционных образовательных технологий электронных и цифровых образовательных серверов и платформ , работающих в онлайн –режиме.

**Темы для дистанционного обучения:** Количественная и качественная приемка продуктов на склад; Характеристика структуры производства организации питания; Общие требования к организации рабочих мест повара; Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции; Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции; Организация работы кондитерского цеха; Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение; Механическое оборудование; Тепловое оборудование; Холодильное оборудование.

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы учебной дисциплины** | *82* |
| В том числе: | |
| теоретическое обучение | *40* |
| лабораторные работы | *-* |
| практические занятия | *42* |
| *Самостоятельная работа* | *-* |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | *2* |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** **разделов** **и** **тем** | **Содержание** **учебного** **материала,** **лабораторные** **работы** **и** **практические** **занятия,** **самостоятельная** **работа** **обучающихся,** **курсовая** **работа** **(проект)** ***(если*** ***предусмотрены)*** | **Объем** **в часах** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел** **1.** **Организация** **производства** **предприятий** **общественного** **питания.** | | | |
| **Тема** **1.1.** Характеристика основных организаций общественного питания. | **Должен знать:**  **-** структуру управления предприятий общественного питания.  **Должен уметь:**  **-** дать определение типампредприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции **.**  **Содержание** **учебного** **материала:** | **3** | ***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*** |
| 1. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика, особенности организации производства и реализации кулинарной продукции. | 2 |
| 1. Структура управления предприятием общественного питания. | 1 |
| **Тема** **1.2.** Организация снабжения. | **Должен знать:**  **-**источники и порядок составления заявок на сырье;  **-** правила хранения.  **Должен уметь:**  **-** качественно и количественно принимать продукцию на склад;  - организовать складское хозяйство.  **Содержание** **учебного** **материала:** | **5** | **ОК** **02.** **-** **ОК** **09.**  **ОК** **03.** **-** **ОК** **04.** |
| 1.Источники. Составление заявок на сырье. Количественная и качественная приемка продуктов на склад. | 2 |
| 2.Организация складского хозяйства, правила хранения продуктов. | 1 |
| **В том числе практических занятий** |  |
| **Практическое занятие № 1** «Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях» | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тема** **1.3.**  **Принципы организации кулинарного и кондитерского производства** | **Должен уметь:**  - организовать работу цехов;  - рационально расставить и распределить обязанности между сотрудниками.  **Должен знать:**  - общие требования к производственным помещениям и организации рабочего места;  - порядок организации рабочих мест: организация работы раздаточной, организация, техника и правила хранения и отпуска готовой продукции, организация работы моечных, организация обслуживания производства.  **Содержание** **учебного** **материала:** | **29** | ***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*** |
| 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. | 2 |
| 1. Характеристика способов кулинарной обработки. | 2 |
| 1. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. | 2 |
| 1. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. | 2 |
| 1. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. | 2 |
| 1. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. | 2 |
| 1. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. | 2 |
| **В том числе практических занятий** |  |
| **Практическое занятие № 2** « Организация рабочего места в соответствии с видами изготовляемых блюд» | 2 |
| **Практическое занятие № 3 «**Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря» | 2 |
| **Практическое занятие № 4** « Организация рабочих мест в горячем цехе» | 3 |
| **Практическое занятие № 5** « Организация рабочих мест в кондитерском цехе» | 3 |
| **Практическое занятие № 6** « Организация рабочих мест в кулинарном цехе» | 3 |
| **Практическое занятие № 7** « Организация рабочих мест в холодном цехе» | 2 |
| **Раздел 2 Оборудование предприятий общественного питания.** | | | |
| **Тема 2.1** Общие сведения о машинах. | **Должен знать:**  - потребительский спрос и его изучение;  - оборудование оформление залов;  - сервировку столов.  **Должен уметь:**  - дать характеристику помещений: состав, размещение, требование;  - классифицировать столовую посуду и приборы.  **Содержание учебного материала:** | **2** | **ОК** **02.** **-** **ОК** **03.** |
| 1. Понятие о машине, классификация, основные части и детали машин, их назначение. | 2 |
| **Тема 2.2** Механическое оборудование. | **Должен знать:**  **-** характеристику, классификацию, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.  **Должен уметь:**  - дать характеристику машинам для обработки овощей и картофеля, для обработки мяса и рыбы, для подготовки кондитерского сырья, для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, для нарезки хлеба и гастрономических товаров.  **Содержание учебного материала:** | **15** | ***ОК 1-7, 9, 10***  ***ПК 1.1-1.5***  ***ПК 3.1-3.6***  ***ПК 4.1-4.5***  ***ПК 5.1-5.5*** |
| 1. Машины для обработки овощей и картофеля. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | 2 |
| 1. Машины для обработки мяса и рыбы. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | 1 |
| 1. Машины для подготовки кондитерского сырья. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | 1 |
| 1. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | 1 |
| 1. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | 1 |
| **В том числе практических занятий** |  |
| **Практическое занятие № 8** «Изучение устройства и эксплуатации машин для обработки овощей» | 3 |
| **Практическое занятие № 9** «Изучение устройства и эксплуатации машин для обработки мяса и рыбы». | 3 |
| **Практическое занятие № 10** «Изучение устройства и эксплуатации машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров» | 3 |
| **Тема 2.3** Тепловое оборудование. | **Должен знать:**  - характеристику, классификацию, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования.  **Должен уметь:**  - дать характеристику тепловому оборудованию, пароварочному шкафу и мелкому варочному аппарату, варочно-жарочному оборудованию;  **Содержание учебного материала:** | **22** | ***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*** |
| 1. Общие сведения о тепловом оборудовании: классификация по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Автоматика безопасности. | 2 |
| 1. Пищеварочные котлы**.** Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | 1 |
| 1. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты**.** Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | 2 |
| 1. Аппараты для жарки и выпечки. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. | 1 |
| 1. Варочно-жарочное оборудование. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. Водогрейное оборудование. | 2 |
| 1. Характеристика, классификация, назначение, устройство, принцип работы, правила их безопасного использования. Оборудование для раздачи пищи. | 1 |
| **В том числе практических занятий** |  |
| **Практическое занятие № 11** «Изучение устройства и эксплуатации варочно-жарочного оборудования» | 3 |
| **Практическое занятие № 12** « Изучение устройства и эксплуатации пищевых котлов». | 2 |
| **Практическое занятие № 13** « Изучение устройства и эксплуатации пароварочных шкафов и мелких варочных аппаратов» | 3 |
| **Практическое занятие № 14** « Изучение устройства и эксплуатации оборудования для раздачи пищи» | 2 |
| **Практическое занятие № 15** « Изучение устройства и эксплуатации аппарата для жарки и выпечки» | 3 |
| **Тема 2.4** Холодильное оборудование. | **Должен знать:**  - назначение , устройство, правило эксплуатации и безопасного труда холодильного оборудования.  **Должен уметь:**  -описать устройство и правило эксплуатации холодильного оборудования.  **Содержание учебного материала:** | **6** | ***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*** |
| 1.Назначение, устройство, правило эксплуатации и безопасного труда холодильного оборудования. | 1 |
| **В том числе практических занятий** |  |
| **Практическое занятие № 15** «Изучение устройства и эксплуатации торгового холодильного оборудования.» | 3 |
| **Дифференцированный зачет.** | | **2** |  |
| **Всего:** | | 82 |  |

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Оснащенный оборудованием:

* рабочее место преподавателя,
* рабочие места обучающихся (25),
* комплект учебно-методической документации
* электронные учебники,
* электронные видеоматериалы,
* комплекты плакатов.
* компьютер,
* лицензионное программное обеспечение,
* DVD,
* мультимедийный проектор,
* Экран.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**3.2.1 Печатные издания:**

1. А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. Учебник. М:, 2013.
2. В.П. Золин, Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М.: Академкнига/Учебник, 2016г
3. В. В. Усов, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М:. Академкнига/Учебник, 2015.
4. М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов, Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М:. Академкнига/Учебник, 2016.
5. Т.А. Сопачева, М.В. Володина. Оборудование предприятий общественного питания, Рабочая тетрадь. Академкнига, 2017г

**3.2.2 Электронные ресурсы:**

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/>
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)

**3.2.3 Дополнительные источники:**

1. Повар: практические основы профессиональной деятельности. Учеб.пособие/ М.М.Амренова, Н.М.Гурбо и др. М.: Академкнига/Учебник, 2014.
2. Технология продукции общественного питания. Практические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие. Г.В. Ткачева, А.Б. Юдина, Н.М. Гурбо и др., М.: Академкнига/Учебник, 2015.
3. Организация производства на предприятиях общественного питания, Учебное пособие, Ростов-на-Дону, Феникс, 2017г.
4. Л.А. Радченко, Организация производства на предприятиях общественного питания, Учебное пособие, Ростов-на-Дону, Феникс, 2015г.
5. Е.П. Шалагинова, и др. Повар. Практические основы профессиональной деятельности, Рабочая тетрадь. М.: Академкнига/Учебник, 2016.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Формы и методы оценки*** |
| **Знание:**  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. | 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 | **Текущий контроль**  **при проведении:**  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  **Промежуточная аттестация**  в форме дифференцированного зачета в виде:  -тестирования. |
| **Умение:**  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 безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации | Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д. | **Текущий контроль:**  - защита отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий  **Промежуточная аттестация**:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете |