

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ  
ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И  
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Б1.В.ДВ.03.01 Технология комбинированных  
продуктов питания

**Направление подготовки:** 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

**Профиль подготовки:** Технология молока и молочных продуктов

**Квалификация выпускника:** магистр

## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.

**ПК-8 - готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования**

Знать:

Этап 1: новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов комбинированного назначения

Этап 2: расчеты нормы расхода сырья и вспомогательных материалов в комбинированных молочных продуктах

Уметь:

Этап 1: осуществлять поиск и использовать новейшие достижения техники и технологии комбинированных молочных продуктов

Этап 2: обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве комбинированных продуктов

Владеть:

Этап 1: информационными технологиями при осуществлении поиска новейших технологий

Этап 2: методикой продуктовых расчетов

**ПК-20 - способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений**

Знать:

Этап 1: формы отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Этап 2: современные методы науки, информационные и инновационные технологии

Уметь:

Этап 1: представлять результаты исследования в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Этап 2: оценивать, отбирать информацию и решать проблемы исследовательского и проектного характера в сфере профессионального образования с использованием современных методов науки

Владеть:

Этап 1: методами представления результатов исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Этап 2: методами оценки, отбора информации и решения проблем исследовательского и проектного характера с использованием информационных и инновационных технологий

## 2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
ПК-8 - готовностью проектировать технологические процессы с	Готов проектировать технологические процессы с использованием	Знать: новейшие достижения техники и технологии в области	Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка

использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования	автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования	производства продуктов комбинированного назначения Уметь: осуществлять поиск и использовать новейшие достижения техники и технологии комбинированных молочных продуктов Владеть: информационными технологиями при осуществлении поиска новейших технологий	полученных результатов Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
ПК-20 - способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Способен представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Знать: формы отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Уметь: представлять результаты исследования в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Владеть: методами представления результатов исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

**Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе**

<b>Наименование компетенции</b>	<b>Критерии сформированности компетенции</b>	<b>Показатели</b>	<b>Процедура оценивания</b>
ПК-8 - готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем	Готов проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической	Знать: расчеты нормы расхода сырья и вспомогательных материалов в комбинированных молочных продуктах	Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов Зачет, с учетом

технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования	подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования	Уметь: обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве комбинированных продуктов Владеть: методикой продуктовых расчетов	результатов текущего контроля, в традиционной форме
ПК-20 - способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Способен представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Знать: современные методы науки, информационные и инновационные технологии Уметь: оценивать, отбирать информацию и решать проблемы исследовательского и проектного характера в сфере профессионального образования с использованием современных методов науки Владеть: методами оценки, отбора информации и решения проблем исследовательского и проектного характера с использованием информационных и инновационных технологий	Устная (письменная) защита выполненной работы Проверка полученных результатов Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

### 3. Шкала оценивания.

Университет использует шкалы оценивания соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Шкалы оценивания и описание шкал оценивания представлены в таблицах 3 и 4.

**Таблица 3 – Шкалы оценивания**

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	<b>A</b> – (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85;95)	<b>B</b> – (5)		
[70;85)	<b>C</b> – (4)	хорошо – (4)	
[60;70)	<b>D</b> – (3+)	удовлетворительно – (3)	незачтено
[50;60)	<b>E</b> – (3)		
[33,3;50)	<b>FX</b> – (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0;33,3)	<b>F</b> – (2)		

**Таблица 4 - Описание шкал оценивания**

ECTS	Критерии оценивания	Традиционная шкала
<b>A</b>	<b>Превосходно</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	<b>отлично</b> (зачтено)
<b>B</b>	<b>Отлично</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.	
<b>C</b>	<b>Хорошо</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	<b>хорошо</b> (зачтено)
<b>D</b>	<b>Удовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.	<b>удовлетворительно</b> (зачтено)

<b>Е</b>	<b>Посредственно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	<b>удовлетворительно (незачтено)</b>
<b>FX</b>	<b>Условно неудовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.	
<b>Ф</b>	<b>Безусловно неудовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	

**Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах**

Этапы формирования компетенций	Формирование оценки						
	незачтено			зачтено			
	неудовлетворительно		удовлетворительно	хорошо		отлично	
	<b>F(2)</b>	<b>FX(2+)</b>	<b>E(3)*</b>	<b>D(3+)</b>	<b>C(4)</b>	<b>B(5)</b>	<b>A(5+)</b>
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)
Этап-1	0-16,5	16,5-25,0	25,0-30,0	30,0-35,0	35,0-42,5	42,5-47,5	47,5-50
Этап 2	0-33,3	33,3-50	50-60	60-70	70-85	85-95	95-100

**4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

**Таблица 6 ПК-8 - готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования. Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов комбинированного назначения	Научные основы создания комбинированных молочных продуктов. Технология продуктов, обогащенных витаминными добавками, макро- и микроэлементами. Технология белковых продуктов сложного сырьевого состава.
Уметь: осуществлять поиск и использовать новейшие достижения техники и технологии комбинированных молочных продуктов	Способы обогащения белкового состава. Использование компонентов растительных жиров в производстве молочных продуктов. Технология производства сметаны с наполнителями Технология пробиотических жидких молочных продуктов.
Навыки: информационными технологиями при осуществлении поиска новейших технологий	Технология плавленых сыров с растительными компонентами. Технология витаминизированных жидких молочных продуктов. Технология производства комбинированного продукта на основе молочной сыворотки

**Таблица 7 ПК-8 - готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования. Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: расчеты нормы расхода сырья и вспомогательных материалов в комбинированных молочных продуктах	Расчет энергетической и пищевой ценности комбинированных молочных продуктов. Расчет рецептур в производстве продуктов со сложным сырьевым составом Пищевая, биологическая и энергетическая ценность молочных продуктов сложного сырьевого состава и сырья немолочного происхождения.
Уметь: обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве комбинированных продуктов	Основные понятия и направление в области комбинированных продуктов. Теоретические основы производства комбинированных молочных продуктов. Комбинированные продукты, их производство и потребление Использование комбинированных молочных продуктов для коррекции питания.
Навыки: методикой продуктовых расчетов	Расчет энергетической и пищевой ценности комбинированных молочных продуктов. Расчет рецептур в производстве продуктов со сложным сырьевым составом

	Научные основы создания комбинированных молочных продуктов.
--	---

**Таблица 8 ПК-20 - способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений. Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: формы отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Основные понятия и направление в области комбинированных продуктов Теоретические основы производства комбинированных молочных продуктов. Комбинированные продукты, их производство и потребление Использование комбинированных молочных продуктов для коррекции питания.
Уметь: представлять результаты исследования в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Технология белковых продуктов сложного сырьевого состава. Способы обогащения белкового состава и улучшения аминокислотного состава молочного продукта Пищевая ценность молочных продуктов сложного сырьевого состава и сырья немолочного происхождения Биологическая ценность молочных продуктов сложного сырьевого состава и сырья немолочного происхождения
Навыки: методами представления результатов исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Сырье для производства плавленых сыров с растительными компонентами Характеристика растительных жиров и пути использования при получении комбинированных продуктов Общая технология плавленых сыров Свойства плавленых сыров

**Таблица 9 ПК-20 - способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений. Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: современные методы науки, информационные и инновационные технологии	Характеристика растительных жиров и пути использования при получении комбинированных продуктов. Традиционные и комбинированные виды масла. Технология плавленых сыров с растительными компонентами.
Уметь: оценивать, отбирать информацию и решать проблемы исследовательского и проектного характера в сфере	Использование заменителей молочного жира в производстве творожных изделий. Использование заменителей молочного жира при производстве мороженого. Технология витаминизированного молока Механизм действия пробиотиков Требования, предъявляемые к микроорганизмам-пробиотикам

профессионального образования с использованием современных методов науки	
Навыки: методами оценки, отбора информации и решения проблем исследовательского и проектного характера с использованием информационных и инновационных технологий	Технологический процесс производства сметаны с наполнителями Виды добавок, применяемых при производстве сметаны Ассортимент вырабатываемых в настоящее время предприятиями молочной промышленности сметаны и сметанных продуктов Бактериальные закваски используются при производстве различных видов сметаны

**5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

**Таблица 8 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Устная (письменная) защита выполненной работы
Самостоятельная работа (подготовка занятий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов

**Таблица 9 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Устная (письменная) защита выполненной работы

Самостоятельная работа (подготовка занятий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

**Текущий контроль** успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

**Устная форма** позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа,

исправленные по замечанию преподавателя;  
допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

–неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;

–усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;

–имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

–при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;

–продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

–не раскрыто основное содержание учебного материала;

–обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;

–допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

–не сформированы компетенции, умения и навыки.

Доклад–подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Количество и вес критериев оценки доклада зависят от того, является ли доклад единственным объектом оценивания или он представляет собой только его часть.

Доклад как единственное средство оценивания эффективен, прежде всего, тогда, когда студент представляет результаты своей собственной учебно/научно-исследовательской деятельности, и важным является именно содержание и владение представленной информацией. В этом случае при оценке доклада может быть использована любая совокупность из следующих критериев:

–соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;

–проблемность / актуальность;

–новизна / оригинальность полученных результатов;

–глубина / полнота рассмотрения темы;

–доказательная база / аргументированность / убедительность / обоснованность

выводов;

–логичность / структурированность / целостность выступления;

–речевая культура (стиль изложения, ясность, четкость, лаконичность, красота языка, учет аудитории, эмоциональный рисунок речи, доходчивость, пунктуальность, невербальное сопровождение, оживление речи афоризмами, примерами, цитатами и т.д.);

–используются ссылки на информационные ресурсы (сайты, литература);

–наглядность / презентабельность (если требуется);

–самостоятельность суждений / владение материалом / компетентность.

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Для повышения объективности оценки собеседование может проводиться группой преподавателей/экспертов. Критерии оценки результатов собеседования зависят от того, каковы цели поставлены перед ним и, соответственно, бывают разных видов:

–индивидуальное (проводит преподаватель)

- групповое (проводит группа экспертов);
- ориентировано на оценку знаний
- ситуационное, построенное по принципу решения ситуаций.

Критерии оценки при собеседовании:

- глубина и систематичность знаний;
- адекватность применяемых знаний ситуации;
- Рациональность используемых подходов;
- степень проявления необходимых качеств;
- Умение поддерживать и активизировать беседу;
- проявленное отношение к определенным

**Письменная форма** приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

**Промежуточная аттестация** – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, рефератов, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть, как качественное типа (по шкале наименований «зачтено» / «не зачтено»), так и количественное (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.)

#### **6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.

##### **1. Типовые контрольные задания**