

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

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

Б1.В.ДВ.09.02 Производство и переработка бахчевых культур

Направление подготовки *35.03.07* *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

Профиль подготовки *Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции*

Квалификация выпускника *бакалавр*

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

ПК-6 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей

Знать:

Этап 1: основной ассортимент и требования к качеству плодоовощной продукции; современную материально-техническую базу хранения и переработки плодоовощной продукции; основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке плодоовощной продукции, режимы обработки сырья;

Этап 2: оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.

Уметь:

Этап 1: обосновывать изменение качества готовой продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции;

Этап 2: оценивать эффективность переработки плодов и овощей с учетом ассортимента выпускаемой продукции, производительности предприятия и продолжительности периода его работы.

Владеть:

Этап 1: владеть специальной товароведной, технической и технологической терминологией; современными методами оценки качества плодоовощной продукции

Этап 2: уметь работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования

ПК-9 готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Знать:

1 этап: основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки; современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства, основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья;

2 этап: особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях; оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.

Уметь:

1 этап: обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья;

оценивать эффективность работы основного технологического оборудования;

2 этап: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;

Владеть:

1 этап: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования.

2 этап: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.

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

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии и сформированность и компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ПК-6	готов реализовать технологию и хранения и переработки плодов и овощей	<p>Знать: основной ассортимент и требования к качеству плодоовощной продукции, современную материально-техническую базу хранения и переработки плодоовощной продукции; основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке плодоовощной продукции, режимы обработки сырья;</p> <p>Уметь: обосновывать изменение качества готовой продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции;</p> <p>Владеть: владеть специальной товароведной, технической и технологической терминологией; современными методами оценки качества плодоовощной продукции</p>	<p style="text-align: center;">Проверка конспектов лекций, тестирование</p> <p style="text-align: center;">Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы</p> <p style="text-align: center;">Проверка полученных результатов,</p>
ПК-9	готов реализовать технологию и производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции и растениеводства и животноводства	<p>Знать: основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки; современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства, основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья</p> <p>Уметь: обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; оценивать эффективность работы основного технологического оборудования</p> <p>Владеть: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования.</p>	

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности и компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ПК-5	готов реализовать технологию и хранения и переработки плодов и овощей	<p>Знать: оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.</p> <p>Уметь: оценивать эффективность переработки плодов и овощей с учетом ассортимента выпускаемой продукции, производительности предприятия и продолжительности периода его работы.</p> <p>Владеть: уметь работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования</p> <p>Вопросы для самостоятельного изучения, темы рефератов, тесты</p>	<p>Проверка конспектов лекций</p> <p>Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работ</p> <p>Проверка полученных результатов, рефератов, зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме</p>
ПК-9	готов реализовать технологию и производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции и растениеводства и животноводства	<p>Знать: особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях; оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.</p> <p>Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;</p> <p>Владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.</p>	

3. Шкала оценивания

Университет использует систему оценок соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Система оценок и описание систем оценок представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 – Шкалы оценивания

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

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

ECTS	Критериоценивания	Традиционная шкала
A	Превосходно – 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.	отлично (зачтено)
B	Отлично – 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.	
C	Хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все	хорошо (зачтено)
D	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с	удовлетворительно (зачтено)
E	Посредственно – 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	неудовлетворительно (не зачтено)

FX	Условно неудовлетворительно – 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.	(незачтено)неудовлетворительно
F	Безусловно неудовлетворительно – 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	
	F(2)	FX(2+)	E(3)*	D(3+)	C(4)	B(5)	A(5+)
	[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 6.1- ПК-6: готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей. Этап1

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: основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки; современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства, основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья.	Хранение зерновых масс без доступа воздуха. Характеристика, марки воздушно-решетных машин, технология очистки зерна на воздушно-решетной машине. Марки триерных блоков, принципиальная схема очистки зерна на триерных блоках.
Уметь: обосновывать изменение качества готовой продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; оценивать эффективность работы основного технологического оборудования	Перечислите основные операции размола зерна в муку. Назовите факторы, вызывающие порчу растительного масла при хранении. Как влияет основное и вспомогательное сырье на качество хлеба. Переработка зерна в муку (технология)
Навыки: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования	Отличительные морфологические признаки стеблей, листьев, плодов арбузов, дыни и тыквы Отличительные признаки арбуза столового и кормового Морфологические признаки различных сортов арбуза, дыни и тыквы, рекомендованные для Оренбургской области Переработка бахчевых культур: сок из арбуза, питательная ценность, соление арбузов Переработка бахчевых культур: сок из арбуза, питательная ценность, соление арбузов

Таблица 6.2 - ПК-9 готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства. 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: основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки;	При помощи каких машин и механизмов сортируют и калибруют плоды и овощи перед закладкой на хранение?

<p>современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства, основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья</p>	<p>Какую тару используют для перевозки и хранения плодоовощной продукции? Как наносят укрытие на бурты и траншеи? Каковы особенности устройства системы активного вентилирования в хранилищах для картофеля и овощей? Дайте характеристику средств механизации работ по загрузке, выгрузке и товарной обработке продукции в хранилищах? Каковы планировочные особенности холодильников? Назовите способы теплоизоляции и герметизации холодильных камер? Охарактеризуйте методы создания РГС.</p>
<p>Уметь: обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; оценивать эффективность работы основного технологического оборудования</p>	<p>Раневые реакции, созревание и старение плодов и овощей при хранении Период покоя и способы предупреждения прорастания картофеля, плодов и овощей Физиологические расстройства при хранении картофеля, плодов и овощей Микроорганизмы развивающиеся при хранении картофеля, плодов и овощей Какие мероприятия выполняют при подготовке хранилищ и холодильников к сезону? Назовите приборы, используемые для контроля основных параметров хранения.</p>
<p>Навыки: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования</p>	<p>Опишите основные процессы, происходящие при микробиологическом консервировании плодов и овощей. Назовите требования, предъявляемые к сырью для производства чипсов. Назовите основные технологические операции при производстве картофельного крахмала. Опишите основные технологические операции при производстве квашеной капусты.</p>

Таблица 7.1 - Таблица 6 - ПК-6: готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей. 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
<p>Знать: основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве.</p>	<p>В зависимости от сорта и целей, плоды арбуза обычно убирают 1) 3 - 4 приема 2) 5-6 приемов 3) 4-5 приема 4) 1-2 приема</p>
<p>Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции.</p>	<p>При солении в комнатных условиях (температура +18... +23 °С) 1) на третьи сутки продукция готова к употреблению. 2) на вторые сутки продукция готова к употреблению 3) на третьи сутки продукция готова к употреблению 4) на третьи сутки продукция готова к употреблению</p>

<p>Владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Количество образующихся пектинов в дыне зависит от следующих факторов: +1) помологического сорта и степени зрелости дыни, используемого оборудования, продолжительности хранения сырья до переработки 2) биологического сорта и степени зрелости яблок, используемого оборудования, квалификации обслуживающего персонала, продолжительности хранения сырья до переработки 3) помологического сорта и степени опрелости яблок, используемого оборудования, продолжительности хранения сырья до переработки 4) помологического сорта и степени зрелости яблок, используемого оборудования, продолжительности хранения сырья до переработки Содержание сухого вещества и основных питательных веществ в плодах, хранившихся в холодильнике 1) снижаются больше, чем в плодах, хранившихся на сырьевой площадке. 2) снижаются меньше, чем в плодах, хранившихся на сырьевой базе. +3) снижаются меньше, чем в плодах, хранившихся на сырьевой площадке.</p>
--	---

Таблица 7.2 - ПК-9 готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства. Этап 2

<p>Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>	<p>Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>
<p>Знать: особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях; оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.</p>	<p>Мероприятие, повышающее устойчивость зерновых масс при хранении. Характеристика, марки воздушно-решетных машин, технология очистки зерна на воздушно-решетной машине. Марки триерных блоков, принципиальная схема очистки зерна на триерных блоках. Способы сушки зерновых масс и их характеристика. Типы стационарных хранилищ</p>
<p>Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;</p>	<p>Каковы причины изменения химического состава зерна? Состав зерновой массы и характеристика ее компонента Физические свойства зерновой массы (их краткая характеристика)? Сыпучесть, скважистость, их полная характеристика Физиологические процессы, проходящие в картофеле, плодах и овощах при хранении Дыхание, виды дыхания, их характеристика картофеля плодов и овощей</p>

Владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.	Показатели качества, учитываемые при составлении сертификата качества на зерновые культуры и их краткая характеристика Мероприятие, повышающее устойчивость зерновых масс при хранении Перечислите основные операции при подготовке зерна к помолу и поясните их значение. Перечислите основные операции размола зерна в муку. Дайте краткую характеристику способов извлечения масла из семян
--	--

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

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов,
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	

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

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций

Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работ
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов,
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 (*зачет*), контроль самостоятельной работы студентов.

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 искажившие 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.

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.

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения.

Критерии оценки (собственно текста реферата и защиты):

-информационная достаточность;

-соответствие материала теме и плану;

-стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат и др.);

-наличие выраженной собственной позиции;

-адекватность и количество использованных источников (7–10);

-владение материалом

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 качественной типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественной (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.