

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**


ОП.14. СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

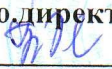
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих


По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019

«РАССМОТРЕНО»:
Методическим объединением
ГБПОУ УКИП и С
Председатель методобъединения

Ф.Я.Зиннатуллина
Протокол №
« 30 » 08 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
И.о. директор ГБПОУ УКИП и С

Т.А.Христофорова
« 30 » 08 2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:
Заместитель директора по УПР

Н.В.Трегубова
« 30 » 08 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла
Современные технологии приготовления пищи разработана
Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением
Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С (далее
– колледж) в соответствии с федеральным государственным образовательным
стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии
43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и
науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован
Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года,
регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной
основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный
реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер:
43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной
программы: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего
профессионального образования по укрупненной группе профессий,
специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ; профессионального стандарта
«Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты
РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный
приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.
Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.
преподаватель высшей категории – Нугаева Юлия Владимировна

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 Й ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, Техническое оснащение и организация рабочего места в общественном питании, Дизайн в профессии. Данная дисциплина входит в вариативную часть общепрофессиональных дисциплин.

Область применения программы:

разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898).

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения данного курса обучающийся должен освоить начальные навыки в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, напитков Sous vide, фудпейринг, фьюжин разнообразного ассортимента

Важной **задачей** является развитие творческих способностей обучающихся, так как этот процесс пронизывает все этапы развития личности обучающегося, пробуждает инициативу и самостоятельность, привычку к свободному самовыражению, уверенность в себе.

Также задачами являются:

- 1) обучить практическим навыкам работы в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков фьюжин разнообразного ассортимента;
- 2) обучить подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков фьюжин разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- 3) обучить осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков разнообразного ассортимента
- 4) обучить работать с печатными пособиями по технологии фьюжин;
- 5) обучить правилам и способам сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, холодных закусок, напитков фьюжин разнообразного ассортимента;
- 6) воспитание самостоятельности, ответственности, целеустремленности, трудолюбия, аккуратности, волевых качеств;
- 7) развитие эстетического вкуса, творческой активности;

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

ФГОС по профессиям СПО, входящим в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. 43 Сервис, туризм . 43.01.09.Повар, кондитер

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Уметь пользоваться современным технологическим оборудованием, (Витамикс;Смокиган;Велю р. Шкаф для шокового охлаждения продуктов , Сифон. – Уметь готовить блюда современными методами приготовления пищи: Су-вид; Фудпейринг: Фьюжн; Cook and Chill; Termomix – Уметь готовить блюда молекулярной кухни 	<ul style="list-style-type: none"> – Индивидуальные технологии в индустрии питания; – Характеристику современного технологического оборудования индустрии питания; – Технологию Су-вид; Фудпейринг: Фьюжн; Cook and Chill; Termomix – Особенности молекулярной кухни – Технологию арт-визаж, пакоджетинг
<p>ОК 01</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	<p>сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	
ОК 02	<p>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</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 профессиональной 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
ОК 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	35
лабораторные занятия	
практические занятия	
Дифференцированный зачет	1

3.2. Содержание обучения общепрофессиональной дисциплины . Современные технологии приготовления пищи

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1. Инновационные технологии в индустрии питания	Содержание		1
	1 Введение. Основные цели , задачи и содержание изучаемого курса. Новые тенденции в приготовлении и подачи блюд.	1	<i>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</i>
	2 Движение World Skills. Мировые тенденции развития в кулинарии.	1	
	3 Инновационные технологии в индустрии питания. (Факторы влияющие на выбор инновации.	1	
	4 Современные инновационные технологии в производстве: – Фьюжн – кулинария – Арт – визаж как искусство в украшении блюд – Фудпейринг – Технология Cook&Chill (Cook&Freez – Технология CapCold – Технология Souse-vide – Нитро технологии	1	
Тема 1.2. Характеристика современного технологического оборудования, индустрии питания	Содержание		
	5 Характеристика современного технологического оборудования, функциональные возможности основных видов. (СВЧ ток высоких частот. Инфракрасный (ИК) Свойства индукции.)	1	<i>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</i>
	6 Традиционные и инновационные способы кулинарной обработки. направления инновационной деятельности в индустрии питания	1	
	7 Современное оборудование: -Витамикс; -Смокиган; -Велюр.	1	
8 Современное оборудование: - Шкаф для шокового охлаждения продуктов (Шоковая заморозка); - Сифон.	1		
Тема 1.3.	Содержание		<i>ОК 1-7,</i>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Технологии Sous-vide (су-вид)	9	Технологии Sous-vide (су-вид)-(Технология приготовления пищи в вакууме) медленная варка. История возникновения данного типа, преимущества, особенности, подбор посуды, оборудования. Преимущества данного вида тепловой обработки.	1	9,10 <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	10	Приготовление блюд способом су-вид. Нитро технологии (с применением азота).	1	
	11	Технология приготовления блюд способом су- вид: -сложные блюда из овощей (моркови, тыквы, перца, баклажан, кабачков, лука, спаржи, зелени).	1	
	12	Технология приготовления блюд способом су- вид: - блюда из рыбы(из трески, зубатки, палтуса, горбуши, лосося, тунца). Фарширование рыбы.	1	
	13	Технология приготовления блюд способом су- вид: -из мяса и домашней птицы(стейк из говядины, свиные ребрышки со сливовым компотом, филе ягненка с винным соусом).	1	
	14	Технология приготовления блюд способом су- вид: -из мяса и домашней птицы(куриная грудка с тимьяном, конфи из утки, асамбука из индейки).	1	
	15	Технология приготовления блюд способом су- вид: - из фруктов(ревень с клубничным соусом и маскарпоне, ананас в сиропе с корицей и бадьяном).	1	
Тема 1.4. Технология приготовления блюд методом Фудпейринг	Содержание			OK 1-7, 9,10 <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	16	Инновационные технологии в производстве продуктов.	1	
	17	Фудпейринг (сочетаемое с не сочетаемым)	1	
	18	Приготовление блюд методом Фудпейринг: -пицца с персиком и камамбером; -мороженное из свеклы; -скуприя и шеврет; -стейк с шоколадным соусом.	1	
	19	Приготовление блюд методом Фудпейринг: -антрекот с ароматом сена под майонезом из желтого перца и кофе; -ягненок с грушей ванилью и шоколадом;	1	
20	Приготовление блюд методом Фудпейринг: - десерт из шоколада, свеклы, малины и черных оливок;	1		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
	-бисквит с корицей в шоколаде.			
Тема № 1.5 Технология приготовления блюд методом Арт-визаж	Содержание			
	21	Арт-визаж, как инновационное направление в современном кулинарном искусстве.	1	
Тема № 1.6 Технология приготовления блюд методом Фьюжн	Содержание			
	22	Фьюжн кулинария (смешивание стилей традиционных предпочтений Запада и Востока).	1	<i>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</i>
	23	Фьюжн из овощей: - холодные блюда и закуски разнообразного ассортимента.	1	
	24	Фьюжн из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента.	1	
	25	Фьюжн из мяса разнообразного ассортимента.	1	
Тема № 1.7. Технология Cook and Chill, Termomix, Пакоджетинг	Содержание			
	26	Технология Cook and Chill (Cook and Treez) готовим и охлаждаем.	1	<i>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</i>
	27	Технология Termomix/	1	
	28	Пакоджетинг (тонкое измельчение ранее замороженных компонентов).	1	
	29	Анти_гриль Анти- сковороды.(минусовая сковорода).	1	
Тема № 1.8. Молекулярная кухня	Содержание			
	30	Молекулярная кухня: - пенообразование; - гелеобразование	1	<i>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</i>
	31	Молекулярная кухня: - эмульсификация; - сферификация	1	
	32	Молекулярная кухня: - желеобразование; - загустители, сухой лед	1	
	33	Блюда молекулярной кухни из овощей: -свекольная икра; -свекольные сферы с козьим сыром; -пирог из тыквы и бананов; -винегрет	1	
	34	Блюда молекулярной кухни: - морские гребешки, редис, севиче и хурма;	1	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		- лесная дымка; -селедка под шубой		
	35	Блюда молекулярной кухни: -кокосовая панакота с клубничным гелем; -пепел, яйцо и древесный уголь; -яблочная лапша;	1	
	36	Дифференцированный зачет.	1	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ. Современные технологии приготовления пищи

3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.

Реализация программы требует наличия организации обслуживания

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Список информационных источников

Книги:

1. Тангиров Р. «Красивая подача». Москва: Издательство «Э», 2017. – 112 с.

2. Рафаэль Омонт. «Молекулярная кулинария» Издательство Центрполиграф, 2015. – 176 с.

Журналы:

1. Новые технологии: молекулярная кухня для всех// «Гастроном» - 2014, с. 40-73; Пеномонтаж: молекулярные «коктейли»// «Гастроном» - 2014, с.60-61; Великий кормчий – вулканизатор вкусов // Гастроном – 2007, с.98-99;

2. Молекулярная гастрономия: мифы и реальность// П и О. – 2012, с.18-19;

3. С пеной у рта// Шеф – 2006, с.40-45.

Электронные источники

<http://anymenu.ru/molekulyarnaya-kuxnya-osobennaya-texnologiya-pravilnogo-pitaniya/>

<https://shok-darvina.livejournal.com/1303260.html>

<https://sladkoe.menu/recept-oblepihovaya-ikra-molekulyarnaya-kuhnya/>

<https://sousvide.livejournal.com/19222.html>

<http://molekula-food.ru/sferifikaciya-v-molekulyarnoj-kuxne>

<http://www.kitchenindustries.club/category/food/%D0%BF%D0%B5%D0%BD%D1%8B-%D0%B8-%D0%BC%D1%83%D1%81%D1%81%D1%8B/>

<https://molecularmeal.ru/molekulyarnaya-kukhnya/oborudovanie-dlja-molekuljarnoj-kuhni>

<http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbodv=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

www.kulina.ru

www.mirrestorana.info

www.pir.ru

www.shefs.ru

И-Р 1 «Кулинарный портал» форма доступа: [http// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)

: [http// www povary.ru](http://www.povary.ru)

[http:// www vkus/ru](http://www.vkus.ru)

И-Р 3»Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания»

[http:// 100 menu/pages/index/tovaroved/moloko/8](http://100menu/pages/index/tovaroved/moloko/8)

И-Р «Институт ресторанных технологий»

<http://www.reste.ru/pages/training.htm>

Периодические издания.

Журнал «Ресторанные ведомости»

Журнал Шеф»

Журнал «Ресторатор»

Журнал «Современный ресторан»

Планируемые результаты освоения программы

Отслеживание и диагностика результата: участие в выставках разного уровня будет являться способом проверки прогнозируемого результата, который включает знания, умения и формирование положительных качеств личности.

Прогнозируемый результат дополнительного образования видится таким: обучающиеся, выполнившие программу, смогут самостоятельно выполнять приготовление блюд, используя различную технологию.

Важным показателем эффективности реализации программы являются участие в конкурсах профессионального мастерства.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся;

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Умения: – Уметь пользоваться современным технологическим оборудованием, (Витамикс; Смокиган; Велюр. Шкаф для шокового охлаждения продуктов, Сифон. – Уметь готовить блюда современными методами приготовления пищи: Су-вид; Фудпейринг: Фьюжн; Cook and	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,</i>	<i>Текущий контроль при проведении:</i> <i>-письменного/устного опроса;</i> <i>-Практическое занятие Самостоятельная работа Практическое занятие Рефераты, доклады Промежуточная аттестация</i>

<p>Chill; Termomix</p> <ul style="list-style-type: none"> – Уметь готовить блюда молекулярной кухни 	<p><i>адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><i>в форме дифференцированного зачета-письменных/устных ответов, -тестирования.</i></p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Современных направлений в кулинарии: особенности молекулярной кухни, кухня фьюжн; Индивидуальные технологии в индустрии питания; – Характеристику современного технологического оборудования индустрии питания; – Технологию Су-вид; Фудпейринг: Фьюжн; Cook and Chill; Termomix – Особенности молекулярной кухни <p>Технологию арт-визаж, пакоджетинг</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p>Текущий контроль: Рефераты, доклады по заданным темам</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

