

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«НИЖНЕУДИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО ТРАНСПОРТА»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ НТЖТ
В. И. Односторонцев
«*14*» *сентября* 2020 год



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Рисование и лепка

Естественнонаучный профиль
43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

Одобрено
Предметно-цикловой комиссией
Протокол № 12
От «11» июня 2020 г.
Председатель ПЦК




Рабочая программа учебной дисциплины «Рисование и лепка» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Разработчики:

Автор: Лёвкина О.В., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ
НТЖТ

Рецензенты:

Главный технолог ИП Гюлназарьян А.С.

«11» июня 2020г.  Л.Н. Клименко

СОДЕРЖАНИЕ	стр
1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	14
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии «Повар, кондитер», относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу специальности, с дисциплинами ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять упражнения по рисованию;
- рисовать различного вида орнамент;
- рисовать с натуры предметы геометрической формы;
- рисовать с натуры предметы домашнего обихода;
- рисовать фрукты и овощи;
- рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;
- рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;
- выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;
- выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- технику рисунка и ее многообразие
- технику выполнения рисунка с натуры;
- технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;
- композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;
- законы композиции, выразительные средства композиции;
- композиция тортов;
- технику лепки элементов украшения для тортов;
- технику лепки макетов различной формы.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание Сложных Проблемные ситуации в различных Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальный Профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные Источники информации и ресурсы для решения задач и

		<p>задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление Эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех Возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть Актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы Выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения Задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование Информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять Наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать Практическую Значимость Результатов Поиска</p> <p>Оформлять</p>	<p>Номенклатура Информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов Поиска информации</p>

		профессиональн й деятельности	Результаты поиска	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональн й терминологии Определение траектории профессионально го развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональн ой деятельности Выстраивать траектории профессиональн ого и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональн ая терминология Возможные траектории профессиональн ого самообразовани я
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование Профессиональн й деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействов ать с коллегами, руководством, клиентами	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональн й тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственно м языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила Оформления документов.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональн й деятельности	Применять средства Информационн ых технологий для решения профессиональн ых задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизаци и порядок их применения и программное обеспечение в профессиональн ой деятельности

ОК 10.	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в Профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
ОК 11.	<p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. Определение</p>	<p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования Применение</p>	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские</p>

		грамотных кредитных продуктов для открытия дела	план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	продукты
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		Выполнение рисунка кондитерского изделия, составление цветовой гаммы, композиции рисунка, выполнение макета кондитерского изделия, овощей фруктов.	Пользоваться основными навыками специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности; выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий ;подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий	Основы изобразительной грамоты технику рисунка и последовательность нанесения его на кондитерское изделие основы разработки композиции украшения изделий закономерности расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий основные свойства цвета основы композиции тортов и пирожных

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем работы обучающихся	72
теоретические занятия	18
практические занятия	38
консультации	2
самостоятельная работа:	14
рисование линий, предметов, фигур, с натуры, тортов	10
лепка	4
<i>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основы рисования	Содержание учебного материала	15	
	№1 Техника рисунка и ее многообразие. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий.	1	1
	№2 Орнамент и его виды. Рисование плоских предметов геометрической формы.	1	2
	№3 Построение линиями плоских фигур. Техника нанесения различных линий.	1	2
	№4-5 Самостоятельная учебная работа Рисование предметов, нанесение линий	2	
	Тематика практических работ	8	
	№6-7 Практическая работа №1. Техника рисунка и ее многообразие. Рисование композиционно-замкнутого орнамента.	2	
	№8-9 Практическая работа №2 Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии)	2	
	№10-11 Практическая работа №3 Рисование ленточного и сетчатого орнамента.	2	
	№12-13 Практическая работа №4 Рисование ленточного и сетчатого орнамента.	2	
	Самостоятельная учебная работа №14-15 Рисунок геометрических фигур с различными видами узоров. Рисунок композиционно-замкнутого орнамента различной тематики.	2	
Тема 2. Рисунок с натуры	Содержание учебного материала	18	
	№16 Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры. Понятие о цвете и его психологическое воздействие. Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком.	1	1
	№17 Понятие о светотени. Стадии рисования. Градации светотени. Значение цвета в кондитерском производстве. Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов. Композиция пирожных и тортов различной формы.	1	2
	№18 Техника рисования с натуры предметов геометрической формы (куб, цилиндр) Техника рисования с натуры предметов геометрической формы (конус).	1	2
	№19 Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода (тарелки). Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода (чашки).		2
	№20 Консультация 1. Техника рисования с натуры предметов домашнего обихода.	1	
	№21-22 Самостоятельная учебная работа Рисование с натуры предметов	2	

	Тематика практических работ		10	
	№23-24 Практическая работа №5 Рисование с натуры геометрических фигур и предметов геометрической формы.		2	
	№25-26 Практическая работа №6 Рисование с натуры предметов домашнего обихода.		2	
	№27-28 Практическая работа №7 Рисование фруктов и овощей.		2	
	№29-30 Практическая работа №8 Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции		2	
	№31-32 Практическая работа №9 Рисование с натуры пирожные и торты различной форма. Законы композиции		2	
	№33-34 Самостоятельная учебная работа Рисование с натуры корзин с цветами, фруктами, овощами.		2	
Тема 3. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	Содержание учебного материала		16	
	№35	Выразительные средства композиции. Композиция тортов . Современные направления в оформлении тортов.	1	2,3
	№36	Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов. Композиция квадратного торта.	1	2
	№37	Композиция круглого торта. Композиция овального торта Композиция фигурных тортов.	1	2
	№38	Рисование пирожных. Изображение пирожных квадратных, круглых. Изображение пирожных в виде ромба.	1	2
	№39	Применение разных отделок, бордюры, рельефы, окантовки по бокам.	1	2
	№40 Консультация 2. Композиция тортов разной формы.		1	
	Тематика практических работ		8	
	№41-42 Практическое занятие №10 Выполнение рисунка пирожных различных форм, используя выразительные средства композиции.		2	
	№43-44 Практическое занятие №11 Выполнение рисунка пирожных различных форм, используя выразительные средства композиции.		2	
	№45-46 Практическое занятие №12 Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции.		2	
№47-48 Практическое занятие №13 Выполнение рисунка торта различных форм, используя выразительные средства композиции.		2		
№49-50 Самостоятельная учебная работа Выполнение рисунка тортов различной тематики (по заданию).		2		
Тема 4. Лепка	Содержание учебного материала		22	
	№51	Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.	1	1, 2
	№52	Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве.	1	2

№5	Техника лепки макетов торта различной формы. Дизайн торта.	1	2
№54	Техника лепки растительного орнамента. Техника лепки птиц и животных.	1	2
№55	Техника изготовления кондитерских изделий.	1	2
Тематика практических работ		12	
№56-57	Практическое занятие №14 Техника лепки и ее многообразие. Рисование эскизов. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей. Последовательность лепки цветов.	2	
№58-59	Практическое занятие №15 Техника лепки объемных фигур. Рисование эскиза. Последовательность лепки объемных фигур. Лепка объемных фигур.	2	
№60-61	Практическое занятие №16 Изготовление макета кондитерского изделия.	2	
№62-63	Практическое занятие №17 Изготовление макета кондитерского изделия.	2	
№64-65	Практическое занятие №18 Изготовление макета кондитерского изделия.	2	
№66-67	Практическое занятие №19 Изготовление макета кондитерского изделия.	2	
Самостоятельная учебная работа №68-69-70-71 Лепка элементов торта.		4	
№72	Дифференцированный зачет	1	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. И.Н. Иванова «Рисование и лепка» Москва «Академия» 2017г.

2. Бутейскис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий – М.: Издательский центр Академия, 2014.

Дополнительная литература:

1. Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2014.

2. Хананова И.Н. «Соленое тесто», Москва, 2015г.

Интернет-источники:

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]

2. Neboretchka.ru

3. Оформление торта [Электронные ресурсы]

4. Neboretchka.ru, Мастер-классы.

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений; обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права

одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технику рисунка и ее многообразие - технику выполнения рисунка с натуры; - технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; - композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком; - законы композиции, выразительные средства композиции; - композиция тортов; - технику лепки элементов украшения для тортов; - технику лепки макетов различной формы. 	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования. <p>Итоговый контроль</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять упражнения по рисованию; - рисовать различного вида орнамент; - рисовать с натуры предметы геометрической формы; - рисовать с натуры предметы домашнего обихода; - рисовать фрукты и овощи; - рисовать с натуры пирожные и торты различной формы; - рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; - выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; - выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: Презентаций. - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

