

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 федеральное государственное бюджетное образовательное
 учреждение высшего образования
 «Алтайский государственный технический университет
 им. И.И. Ползунова»

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид	Производственная практика
Тип	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

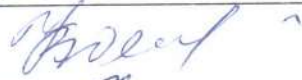
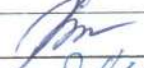

Код и наименование направления подготовки (специальности):

19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль, специализация):

Технология продуктов общественного питания

Форма обучения: очная

Статус	Должность	И.О. Фамилия	Подпись
Разработал	Доценты кафедры ТПП	М.А. Вайтанис	
Согласовал	Зав. кафедрой	М.П. Щетинин	
	Директор ИнБиоХим	А.А. Беушев	
	Руководитель ОПОП ВО	М.П. Щетинин	
	Зам.начальника УО	Е.Е. Жеребятьева	
	Начальник УМУ	М.А. Кайгородова	

г. Барнаул

1 ВИД, ТИП, СПОСОБ (И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ)

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, специализированных цехах, имеющих функцию кулинарного производства, испытательных центрах качества продукции, органах сертификации и научно-исследовательских институтах стационарным способом.

В процессе производственной практики магистранты участвуют во всех технологических процессах производства полуфабрикатов и готовой продукции, разрабатывают НТД, осуществляют производственный и лабораторный контроль качества продуктов питания. Магистранты в процессе практики изучают научно-методические материалы: научно-методические разработки, научно-методическую литературу, тематику научных направлений кафедры «Технология продуктов питания».

Вид – производственная.

Тип – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способ – стационарная.

Форма – дискретно.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

Код компетенции по ФГОС ВПО или ООП	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ПК-18	- владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	- современную научную материально-техническую базу	Анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы; реализует методы контроля и оценки качества продукции и услуг, эффективно контролирует выполнение технологических процессов и соблюдение параметров; используемых материальных ресурсов. технологических процессов.	терминологией по управлению и контролю качества продукции и услуг предприятий питания
ПК-19	Готовностью к использованию	-санитарно-гигиенические	-осуществлять технический контроль,	- методами проведения

	практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	требования, предъявляемые к предприятиям питания	разрабатывать техническую документацию по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания	стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-23	способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	- методы химического исследования веществ и их превращений; терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы	- проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;	- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии

3 МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Для прохождения производственной практики необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин: «Управление качеством продукции», «Научные основы организации на предприятиях общественного питания», «Современное оборудование, тара и упаковка».

Производственная практика необходима для успешного освоения дисциплин «Научные основы производства продуктов функционального и специализированного назначения», «Исследовательская работа», «Методы определения состава и свойств пищевых продуктов».

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, и направлена на формирование профессиональных компетенций. Ориентирована на профессионально-практическую подготовку обучающихся, включающую в себя развитие способностей вести самостоятельный научный поиск и самостоятельную научную работу. При прохождении практики студент имеет возможность на предприятии осуществлять производство полуфабрикатов и продукции различного назначения, контролировать эффективность деятельности предприятия, проектировать и реконструировать цеха и все предприятие в целом, а также проводить научные исследования продукции питания и разрабатывать новые высокотехнологичные производства.

Производственная практика предусматривает написание аналитического обзора, а также подготовку рукописи статьи по профилю научной темы магистранта.

Содержание практики определяется руководителями практики на основе ФГОС ВО с учетом интересов и возможностей кафедры «Технология продуктов питания».

4 ОБЪЕМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика магистрантов организуется во втором семестре обучения. Общая трудоемкость производственной практики составляет 14,0 зачетных единиц, 9 1/3 недель, 504 часа.

Производственная практика осуществляется на основе договоров, на базе предприятий общественного питания разных типов (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная), а также в структурных подразделениях университета и лабораториях, осуществляющих контроль качества сырья и продуктов питания, согласно приказу по университету, выпущенному не позднее, чем за неделю до начала практики.

5 СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики составляет 14,0 зачетных . единиц, 9 1/3 недель, 504 часа.

Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, и их трудоемкость в часах (504 ч)	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации
Подготовительный этап.	Оформление на практику, общее знакомство с предприятием 8 часов	ознакомительная беседа
	Инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности и правилам внутреннего трудового распорядка 8 часов	Инструктаж
Получения профессиональных умений и навыков	Ознакомление с работой складского хозяйства 10 часов	наблюдение, сбор информации, выполнение практического задания
	Ознакомление и работа в заготовочных цехах по механической кулинарной обработке сырья и полуфабрикатов 80 часов	Работа, сбор информации, выполнение практического задания
	Ознакомление и работа в горячем цехе 96 часов	Работа, сбор информации, выполнение практического задания

Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, и их трудоемкость в часах (504 ч)	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации
	Ознакомление и работа в холодном цехе 80 часов	Работа, сбор информации, выполнение практического задания
	Ознакомление и работа в кондитерском цехе 90 часов	Работа, сбор информации, выполнение практического задания
	Знакомство с работой моечной столовой и кухонной посуды и полуфабрикатной тары 30 часов	наблюдение, сбор информации, выполнение практического задания
	Ознакомление с работой торговой группы помещений предприятия (зал, раздаточные, буфет, магазин-кулинарии) 40 часов	наблюдение, сбор информации, выполнение практического задания
Подготовка отчета по практике	Оформление отчета 60 часов	Обработка информации
Промежуточная аттестация по практике	2 часа	Доклад, защита отчета

6 ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общее руководство и контроль над прохождением производственной практики магистрантов возлагается на руководителя практики. Перед началом практики руководитель практики проводит организационное собрание студентов, направляемых на практику, и информирует о ее целях и задачах.

Непосредственное руководство и контроль над выполнением плана практики студента осуществляется его научным руководителем или руководителем практики, совместно с которым на первой неделе практики магистрант выбирает тему и составляет индивидуальный план работы.

Непосредственный руководитель магистранта:

- осуществляет постановку задач по самостоятельной работе в период практики и оказывает соответствующую консультационную помощь;
- согласовывает график проведения практики и осуществляет систематический контроль над ходом работы магистранта.

Магистрант при прохождении практики получает от руководителя указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением практики, отчитывается в выполнении работы в соответствии с графиком проведения практики.

По итогам практики оформляется отчет. Срок сдачи отчета не позднее последней недели практики, по результатам которого будет проведена

аттестация: на последней недели практики или после завершения практики, но не позднее 31 августа текущего года.

Аттестация по итогам практики проводится на основании защиты оформленного отчета и отзыва научного руководителя практики в комиссии, в которую входят научный руководитель магистерской программы, научный руководитель магистранта и руководитель практики по направлению подготовки.

Отчет должен содержать:

- титульный лист (приложение А);
- задание и календарный план практики, подписанные руководителем практики (приложение Б);
- содержание;
- введение;
- основную часть;
- анализ выполненной работы (основная часть);
- заключение;
- источники литературы;
- приложения (при необходимости).

Оценка по производственной практике выставляется на основе результатов защиты студентами отчетов о практике перед специальной комиссией, формируемой кафедрой, ответственной за проведение практики, с участием руководителя практики от университета. При сдаче отчетов о практике используется фонд оценочных материалов, содержащийся в программе практики. К промежуточной аттестации допускаются студенты, полностью выполнившие программу практики и представившие отчет о практике в соответствии с требованиями СК ОПД 01-141 и программы практики.

Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике приведен в приложении к программе практики.

Промежуточная аттестация обучающихся по результатам практики осуществляется согласно Положению о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов («Промежуточная аттестация студентов по результатам практики»).

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по производственной практике или не прохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Формой промежуточной аттестации по практике является зачет с оценкой. Студентам, успешно сдавшим отчет о практике, в ведомости и в зачетные книжки выставляется отметка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а также рейтинг в диапазоне 25 - 100 баллов, выставленный с учетом мнения

руководителя практики, полноты и качества отчёта, результатов сдачи отчёта, других материалов (например, характеристики с места практики).

Студентам, успешно защитившим отчет по производственной практике, в ведомости и в зачётные книжки выставляется дифференцированная отметка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а также рейтинг в диапазоне 25 – 100 баллов с учетом мнения руководителя практики, полноты и качества отчёта, результатов защиты, дополнительных материалов (например, характеристики с места практики).

Студентам, не выполнившим программу производственной практики, или не защитившим, по мнению комиссии, отчёт, в ведомости выставляется «неудовлетворительно». Если программа производственной практики не выполнена без уважительных причин или студент не защитил отчёт, он считается неуспевающим.

Студент, не выполнивший программу производственной практики по уважительной причине, направляется на практику повторно в свободное от учёбы время.

Если результаты защиты отчёта о производственной практике признаны неудовлетворительными, комиссия принимает решение о возможности повторной защиты и её дате и сообщает о своём решении в деканат.

Для студентов, не выполнивших программу производственной практики по неуважительной причине, а также для студентов, по которым комиссия признала нецелесообразным повторную защиту отчёта о практике, ее повторное прохождение в сроки, отличные от указанных в линейном графике, возможно только с разрешения проректора по учебной работе (по формам обучения). При наличии разрешения практика реализуется в свободное от учёбы время.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительных причин, получившие на защите отчета о производственной практике неудовлетворительную оценку и не получившие разрешения на повторное прохождение практики или повторную защиту отчета, представляются к отчислению как имеющие академическую задолженность.

7 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Полный комплект фонда оценочных материалов по производственной практике хранится на кафедре «Технология продуктов питания».

Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике приведен в Приложении В к настоящей программе практики «Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике».

Ниже приведен перечень типовых вопросов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике:

Разработка и порядок составления технико-технологических и технологических карт на блюда (ПК-18).

Общие правила при отработке рецептур и технологии фирменных и новых блюд (ПК-18).

Как осуществляют контроль качества готовой продукции? (ПК-19).

Какие требования предъявляются к качеству сырья и полуфабрикатов поступающего на предприятия питания в соответствии с требованиями нормативной документации? (ПК-19).

Какие методы используют для контроля качества готовой продукции? (ПК-23).

Какие показатели качества проводят при входном контроле сырья и полуфабрикатов? (ПК-23).

Какие существуют методы определения массовой доли влаги в продуктах питания? (ПК-23).

8 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

а) основная литература

1. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум: учебное пособие/ А.Т. Васюкова. – Москва.: Дашков и К. 2016. -144 с. - Доступ из ЭБС Издательства "Лань". (<https://e.lanbook.com/book/93367>).
2. Организация производства и логистика предприятий общественного питания (Магистратура): учебное пособие / Н.С. Родионова, Я.П. Домбровская, А.А. Дерканосова, Е.В. Белокурова ; науч. ред. Н.С. Родионова;– Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. – 128 с. : табл., ил. – Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online". (<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482026>).

б) дополнительная литература

3. Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании; учебное пособие /А.А. Кокшаров, И.А. Килина. - Кемерово: КемГУ, 2019. – 90 с. - Доступ из ЭБС Издательства "Лань" (<https://e.lanbook.com/book/134320>).
4. Никитина, Е.В. Санитария и гигиена питания: учебное пособие / Е.В. Никитина, С.В. Китаевская; – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2009. – 130 с. : ил.,табл., схем. – Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online". (<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951>)
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / под ред. А.Т. Васюковой. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 208 с. – Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online". (<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496078>)
6. Снегирева, А.В. Методические указания по организации и проведению производственной практики для магистров очной формы обучения по направле-

нию 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания / А.В. Снегирева; Алт. гос. техн. ун-т им И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2016. - 16с. –71 с. (Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Snegireva_proiz_prakt_mag.pdf).

в) ресурсы сети «Интернет»

7. <http://elibrary.ru> – Научная электронная библиотека, система РИНЦ;

8. <http://elib.gpntb.ru/> – Электронная библиотека ГПНТБ России;
9. <http://window.edu.ru> – Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Полный доступ ко всем ресурсам, включая полнотекстовые материалы библиотеки, предоставляется всем пользователям в свободном режиме;
10. <http://www.informika.ru> – крупнейший образовательный портал;
11. <http://www.fio.ru> – Российская федерация Интернет-образование;
12. Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант») [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

9 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, 1С-Рарус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», «Система расчетов для общественного питания», www.probiznes.ru., информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», электронные версии учебников, пособий, тестов, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.

10 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения должны быть укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы магистратуры, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием в зависимости от степени сложности. Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий допускается замена специально оборудованных помещений их виртуальными аналогами, позволяющими обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью.

Материально-техническая база включает прохождение производственной практики на современных предприятиях централизованного производства с полным технологическим циклом производства, использующих в своей работе высокотехнологическое оборудование.

Для прохождения производственной практики требуются: фонд учебной литературы в научно-технической библиотеке АлтГТУ, электронно-библиотечная система АлтГТУ и компьютерная техника Центра информационных технологий, подключенная к сети Internet, для выхода в российские и международные информационные сети, бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ, спецодежда.

Производственная практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Обучающиеся обеспечены доступом (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

Приложение А (обязательное)

Образец титульного листа

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова»

Факультет (институт) _____
Кафедра _____

Отчет защищен с оценкой _____

(подпись руководителя) (инициалы, фамилия)

“ _____ ” _____ 201_ г.

ОТЧЕТ

по практике по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности

_____ (тема работы)

_____ (обозначение документа)

Студент группы _____ (инициалы, фамилия)

Руководитель работы _____
(должность, ученое звание) (инициалы, фамилия)

БАРНАУЛ 201_

Приложение Б (обязательное)

Форма индивидуального задания по практике

ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет
им. И. И. Ползунова»

Кафедра _____

Индивидуальное задание

на _____

(вид, тип и содержательная характеристика практики по УП)

студенту ____ курса _____ группы _____
(Ф.И.О.)

Профильная организация _____
(наименование)

Сроки практики _____
(по приказу АлтГТУ)

Тема _____

Рабочий график (план) проведения практики:

№ п/п	Содержание раздела (этапа) Практики	Сроки выполнения	Планируемые результаты практики

Руководитель практики от университета _____
(подпись) (Ф.И.О., должность)

Руководитель практики от
профильной организации _____
(подпись) (Ф.И.О., должность)

Задание принял к исполнению _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Приложение В
Фонд оценочных материалов для промежуточной аттестации
обучающихся по производственной практике

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

Код контролируемой компетенции	Этап формирования компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
<p>ПК-18: - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;</p> <p>ПК-19: - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов;</p> <p>ПК-23: - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания</p>	Итоговый	Зачет с оценкой	комплект контролируемых материалов для экзамена

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Планируемые результаты обучения при прохождении производственной практики» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по производственной практики используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	<i>Хорошо</i>

Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

3. *Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций*, определены локальными нормативными актами СК ОПД 01-128 Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов, СК ОПД 01-137 Положение об оценочных материалах по образовательной программе высшего образования и СМК ОПД-01-19 Положение о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами стандарта настоящей дисциплины.