

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

Кафедра Технологии и товароведения
пищевой продукции

«Утверждаю»

Рег. № ТМ и МП. 03-07

Декан БТФ

« 07 » 10 2022 г.

К.В. Жучаев
2022 г.

Биолого-технологический факультет
переименован в Институт экологической
и пищевой биотехнологии в соответствии
с приказом ректора ФГБОУ ВО
Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О

ФГОС 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.7.1 Производственный учет и отчетность в мясной
отрасли

по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль: Технология мяса и мясных продуктов

квалификация: бакалавр

типы задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский,
производственно-технологический

Форма обучения очная

Курс 3

Семестр 5

Вид занятий	Объем занятий (часов / зач. ед.)	Семестр
Общая трудоемкость по учебному плану,	72 / 2	5
в том числе,		
контактная работа	32	5
занятия лекционного типа	16	
занятия семинарского типа (практические)	16	
Самостоятельная работа, всего	40	
В том числе:		
Контрольная работа / реферат / РГР	КР	5
Форма контроля: экзамен / зачет с оценкой / зачет	3	5

НОВОСИБИРСК 2022

1005

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.03.15 №199

Программу разработал:

Доцент, канд. с.-х. наук



(подпись)

Рявкин О.В.

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- объект, предмет, цели, задачи, место данной дисциплины среди других дисциплин, основные термины и понятия, видов документации и порядок их заполнения;
- контроль функциональных связей и систему документооборота;
- режимы экономии сырья, материальных, денежных ресурсов, соблюдение финансовой дисциплины; методы и принципы вовлечение вторичных ресурсов в основное производство.

уметь:

- обеспечивать сохранность собственности;
- осуществлять технический контроль и управление качеством продукции; совершенствовать систему документооборота, учета производства.

владеть:

- организацией контроля за выполнением заказа на продукцию;
- правилами и условиями соблюдения рецептур;
- методиками анализа причин брака, пути их устранения и повторного использования продуктов;
- принципами хозяйственного расчета, как в целом по предприятию, так и по его подразделениям и службам; расчетами выходов продукции.

1.2. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Дисциплина Производственный учет и отчетность в мясной отрасли в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих обще-профессиональных (ОПК) компетенций и профессиональных компетенций (ПК):

1. Способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3).
2. Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1).
3. Способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5).

Таблица 1 – Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции, (ОПК; ПК)
1	Знать:	ОПК-3 ПК-1 ПК-5
1.1	– объект, предмет, цели, задачи, место данной дисциплины среди других дисциплин, основные термины и понятия, видов документации и порядок их заполнения;	
1.2	– основные термины и понятия, видов документации и порядок их заполнения;	
1.3	– контроль функциональных связей и систему документооборота;	
2.	Уметь:	
2.1	– обеспечивать сохранность собственности; осуществлять технический контроль и управление качеством продукции;	
2.2	– совершенствовать систему документооборота, учета	

	производства.	
3	Владеть:	
3.1	– организацией контроля за выполнением заказа на продукцию;	
3.2	– правилами и условиями соблюдения рецептур;	
3.3	– методиками анализа причин брака, пути их устранения и повторного использования продуктов;	
3.4	– принципами хозяйственного расчета, как в целом по предприятию, так и по его подразделениям и службам;	
3.5	– расчетами выходов продукции.	

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.7.1 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ УЧЕТ И ОТЧЕТНОСТЬ В МЯСНОЙ ОТРАСЛИ относится к вариативной части дисциплин по выбору.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Математика», «Пищевая биотехнология», «Физико-химические методы исследований», «Статистические методы управления качеством», «Общая технология мясной отрасли».

3. Содержание дисциплины

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2 по очной форме обучения.

Таблица 2 – Очная форма

№ п/п	Наименование тем	Количество учебных часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятий (ПР)	Самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	
1.	Предмет, цели и задачи курса. Классификация и задачи Производственного учета на предприятиях мясной отрасли. Мясожировое производство. Точки учета и документация. Перечень операций, подлежащих контролю в цехе убоя скота и разделки туш. Виды брака и порядок списывания. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов.	2	–	–	2	ОПК-3 ПК-1 ПК-5
2.	Производство пищевых жиров. Характеристика сырья. Технологические схемы вытопки жира из различного сырья. Точки учета, документация. Контроль производства. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов производство пищевых жиров.	2	–	2	4	

3.	Учет субпродуктов. Характеристика сырья. Технологические схемы обработки субпродуктов. Точки учета, документация. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов обработки субпродуктов.	2	2	2	6
4.	Учет кишечного сырья. Характеристика сырья. Технологические схемы обработки кишечного сырья. Точки учета, документация. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов.	2	4	2	8
5.	Учет шкуроконсервировочного производства. Характеристика сырья. Технологическая схема обработки кожевенного сырья. Точки учета, документация. Виды брака, порядок списывания и использования. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов шкуроконсервировочного производства.	2	2	2	6
6.	Учет технических фабрикатов. Характеристика сырья. Технологическая схема производства сухих животных кормов. Точки учета и документация.	2	2	3	7
7.	Учет крови убойных животных. Характеристика сырья. Технологическая схема переработки крови. Точки учета, документация.	2	2	4	8
8.	Учет сырья и готовых продуктов колбасного производства. Характеристика сырья. Точки учета и контроля. Полуфабрикаты. Учет сырья и готовой продукции полуфабрикатов. Консервное производство.	2	4	4	10
9.	Выполнение контрольной работы	—	—	12	12
10.	Подготовка к зачету	—	—	9	9
Итого:		16	16	40	72

Учебная дисциплина состоит из лекций, практических занятий, самостоятельной работы, контрольной работы.

3.1. Содержание отдельных тем

Тема 1. Мясожировое производство. Точки учета и документация. Перечень операций, подлежащих контролю в цехе убоя скота и разделки туш. Виды брака и порядок списывания. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов.

Общая характеристика производства, его структура, ассортимент, функциональные связи. Виды документации. Ответственность должностных лиц.

Значение учета сырья и продуктов для обеспечения экономической эффективности производства. Современные концепции развития производственного учета. Методы и виды учета. Учет потерь от брака и простоев. материально–технических затрат на производство. Повышение эффективности нормирования на мясоперерабатывающих предприятиях

Взаимоотношения между поставщиками и сдатчиками. Порядок подготовки и доставки скота, птицы и кроликов в хозяйство. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и расчета за них у товаропроизводителей. Порядок сдачи-приемки и расчетов за скот по весу и качеству мяса. Порядок сдачи-приемки скота, птицы и кроликов на предприятиях перерабатывающей промышленности или приемных пунктах заготовительных организаций.

Организация учета сырья и готовой продукции в мясожировом производстве.

Технологический процесс первичной переработки скота. Контроль за соблюдением режимов и условий обработки. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов убойных животных. Контроль за соблюдением режимов и правильностью ведения операций: электроогушения, обескровливания, поддувки сжатым воздухом, забеловки и съемки шкур, шпарки и опалки, извлечения из туш внутренних органов, зачистки туш, соблюдения рекомендуемого интервала времени между этапами технологического процесса. Послеубойная ветеринарно-санитарную экспертизу. Регистрация всех патологических изменений. Документация при браковке целых туш или частей. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов.

Порядок учета незавершенного производства в мясожировом корпусе.

Тема 2. Производство пищевых жиров. Характеристика сырья. Технологические схемы вытопки жира из различного сырья. Точки учета, документация. Контроль производства. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов производство пищевых жиров.

Технологический процесс производства пищевых жиров. Характеристика сырья. Виды пищевых топленых жиров. Сортность топленого жира. Точки учета, документация. Контроль производства. Подготовка жирового сырья. Извлечение жира. Очистка жира. Охлаждение жира. Нейтрализация пищевых жиров. Обработка пищевых жиров антиокислителями. Хранение упакованных пищевых жиров. Учет сырья. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов производства жиров.

Тема 3. Учет субпродуктов. Характеристика сырья. Технологические схемы обработки субпродуктов. Точки учета, документация. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов обработки субпродуктов.

Технологические схемы обработки субпродуктов. Характеристика сырья. Пищевая ценность субпродуктов. Отвес-накладная производственного учета. Накопительная ведомость учета переработки скота по количеству и качеству мяса. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов обработки субпродуктов.

Тема 4. Учет кишечного сырья. Характеристика сырья. Технологические схемы обработки кишечного сырья. Точки учета, документация. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов.

Учет кишечного сырья. Характеристика сырья. Технологический процесс обработки кишечного. Накладная на внутреннее перемещение сырья. Производственные выбросы. Ведомость учета выработки кишечных фабрикатов. Отпуск готовой продукции. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов кишечного сырья и фабрикатов.

Тема 5. Учет шкуроконсервировочного производства. Характеристика сырья. Технологическая схема обработки кожевенного сырья. Точки учета, документация. Виды брака, порядок списывания и использования. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов шкуроконсервировочного производства.

Учет шкуроконсервировочного производства. Характеристика кожевенного сырья. Технологическая схема обработки кожевенного сырья. Заборная карточка. Бирка. Штабельная марка. Ведомость учета движения шкур. Накладная. Пороки шкур. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов шкуроконсервировочного производства

Тема 6. Учет технических фабрикатов. Характеристика сырья. Технологическая схема производства сухих животных кормов. Точки учета и документация.

Учет технических фабрикатов. Характеристика сырья. Технологическая схема производства сухих животных кормов в горизонтальных вакуумных котлах. Накладная (форма П-20 мясо). Рапорт.

Тема 7. Учет крови убойных животных. Характеристика сырья. Технологическая схема переработки крови. Точки учета, документация.

Учет крови убойных животных. Кровь – источник полноценных белковых веществ, витаминов, микро и макроэлементов. Технологическая схема переработки крови. Сепарирование. Сублимационные и распределительные сушилки. Замораживание. Накладная на внутреннее перемещение. Учет движения сырья и учет движения готовой продукции. Материальный баланс, расчет сырья. Нормы расхода крови и ее фракций на выработку пищевой и технической продукции, тонн на тонну продукции.

Тема 8. Учет сырья и готовых продуктов полуфабрикатного, колбасного производства. Характеристика сырья. Точки учета и контроля. Полуфабрикаты. Учет сырья и готовой продукции полуфабрикатов. Консервное производство.

Технология производства этих видов мясопродуктов – многостадийный процесс. Условия и режимные параметры отдельных этапов изготовления колбас и копченостей в зависимости от вида изделий существенно варьируются.

Особенности учета мясных полуфабрикатов. Производство полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов. Документальное оформление операций по производству полуфабрикатов. Учет материальных затрат. Документооборот производства.

Особенности, влияющие на организацию производственного учета. Принципы и задачи производственного учета в колбасном производстве. Порядок учета незавершенного производства. Учет материальных затрат. Документооборот колбасного производства.

Разновидности скота и птицы, обработанных субпродуктов I и II категории; белок-содержащих препаратов животного и растительного жиров, яиц и яйцепродуктов, пшеничной муки, крахмала, круп для производства колбасных изделий.

Мясо. Субпродукты. Кровепродукты. Белковые препараты животного и растительного происхождения. Жиросодержащее сырье. Прочее сырье.

Организация учета в колбасном производстве. Производственный контроль за соблюдением технологического процесса. Процесс приготовления фарша, осадки колбасных изделий. Особенности технологического процесса на организацию учета движения сырья в производстве.

Виды документации при производстве полуфабрикатов. Учет сырья и готовой продукции полуфабрикатов. Требования предъявляемые к сырью и специям для производства консервов. Виды тары для упаковки консервов. Готовая продукция.

Первичный учет движения сырья и готовой продукции по производству мясных консервов. Виды документации. Производство консервов. Ассортимент консервов. Система учета, действующая на консервных предприятиях. Документооборот консервного производства. Учет движения производственного брака.

Отвес-накладная. Накладная на внутреннее перемещение. Правила приемки мяса.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.1. Список основной литературы

- ✓ 1. В.М. Позняковский. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник - М.: (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-005308-0, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.
- ✓ 2. Рудаков О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей. Издательство: Лань. 978-5-8114-1147-4 ISBN: СПб – 2011.

4.2. Дополнительная литература

- ✓ 1. Антипова Л. В., Ильина Н. М., Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР. — М.: КноРус, 2012 —392 с.
- ✓ 2. Кундиус В.А. Управленческий анализ деятельности предприятий агропромышленного комплекса.- СПб.: Лань, 2012.- 456 с.
- ✓ 3. Производственный учет и отчетность в мясной отрасли: учеб. пособие для студ. вузов по техн. спец. / Л.В. Антипова и др. – СПб.: ГИОРД, 2006. – 501 с.



4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 3. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Общий аудит. Организация управленческого учета снабженческо-заготовительной деятельности	http://www.optim.su/fin/2003
2.	Мясная промышленность России	www.meat-industry.ru
3	РИА «Стандарты и качество»	www.stq.ru .
4.	Логистическое и таможенное дело	http://www.customs.consultant.ru
5.	ГНУ ВНИИМП им. В.М.Горбатова	http://vniimp.ru/
6.	Мясные технологии	http://www.meatbranch.com/
7.	Мясная индустрия	http://meatind.ru/
8.	Мясной ряд	http://www.meat-milk.ru/meat/

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и самостоятельной работы

1. Учет и отчетность в мясной отрасли (методические указания по выполнению практических работ) / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Биолого-технол. ф-т; сост./ В.М. Фомин, О.В. Рязкин. // Новосибирск, 2015.

2. Производственная оценка и товароведческая экспертиза скота и продуктов убоя. Система сдачи-приемки скота для убоя (уч.-метод. пособие) / В. М. Фомин. Новосиб. гос. аграр. ун-т. // Новосибирск, 2015. – 104 с.

4.5. Перечень Информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

1. Применение Средства Microsoft Office для составления презентаций по темам и разделам дисциплины.

2. Программные средства, позволяющие работать в среде интернет, обеспечивающие возможность применения мультимедийных средств.

3. Контролирующие компьютерные программы (программа Tester) по темам, разделам и дисциплине в целом.

4. Комплект нормативной и технической документации.

5. Использование оборудования ЛТМ-1 для демонстрации процессов учета расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий по этапам технологического процесса.

Таблица 4. Перечень лицензионного программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Кол-во ключей	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows XP	2	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Power Point)	2	Microsoft
3	Броузер Mozilla FireFox	2	Mozilla Public License

Таблица 5. Перечень плакатов (по темам), стендов, макетов, презентаций, фильмов

№ п/п	Тип	Наименование
1.	Презентация	Нормы технологического проектирования семейных ферм, предприятий малой мощности перерабатывающих отраслей (мясная отрасль), ВНТП 540/699-92
2.	Презентация	Санитарные и ветеринарные требования к проектированию предприятий мясной промышленности, ВСТП-6.02.92
3	Презентация	Нормы технологического проектирования предприятий мясной промышленности ВНТП 540/697
4.	Документ	Сборник нормативных показателей по выходу продукции, расходу сырья и материалов, действующих в мясной промышленности. Срок введения 01.01.1998 г.

5. Описание материально-технической базы

Таблица 6. Перечень используемых помещений

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317	Аудитория для занятий семинарского типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Ноутбук, стационарный мультимедийный проектор InFocus, экран настенный, доска маркерная (2 шт.), доска аудиторная
ЛТМ 1	Учебно-исследовательская лаборатория технологии мяса Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	Камера термодымовая КТД-50 с холодильным агрегатом, мясорубка МИМ 600, Куттер ЕКСИ, фаршемешалка Косатег FMM 03, шприц колбасный AIRHOT SV-3, Ванна моечная ВМЛ-2, камера теплоизолирующая холодильная (2 шт.), машина холодильная низкотемпературная моноблочная МВ 109 SF, машина холодильная среднетемпературная моноблочная ММ 109 SF, упаковщик вакуумный DZ-400/2T, тележка технологическая ИПКС-117, пила ленточная МПЛ-250, рефрактометр Master-alpha, клипсатор Косатег Tabletopclipper, весы лабораторные ВК-1500, аппарат Кьельдаля на шлифах, прибор Сокслета 05 КШ 45/40, стол производственный СПЛ (4 шт.),
3-120	Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования	Компьютер, холодильник «Апшерон», центрифуга ОПН-8, анализатор качества пива «Колос-1», анализатор качества молока «Клевер-2, афрометр, весы ВК-600, дистиллятор ДВ-4А, колориметр КФК-2МП, микроскоп, шкаф сушильный ЛП-321/35, рефрактометр ИРФ-454Б2М, «Элекс-7»,

6. Используемые интерактивные формы и методы обучения по дисциплине

Таблица 7. Активные и интерактивные формы и методы обучения

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Вид учебных занятий	Используемые интерактивные образовательные технологии	Формируемые компетенции
1	Предмет, цели и задачи курса. Классификация и задачи Производственного учета на предприятиях мясной отрасли. Мясожировое производство. Точки учета и документация. Перечень операций, подлежащих контролю в цехе убоя скота и разделки туш. Виды брака и порядок списывания. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов.	2	лекция	Лекция-презентация	ОПК-3 ПК-1 ПК-5
2	Учет субпродуктов. Характеристика сырья. Технологические схемы обработки субпродуктов. Точки учета, документация. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов обработки субпродуктов.	2	лекция	Лекция-презентация	
3	Учет кишечного сырья. Характеристика сырья. Технологические схемы обработки кишечного сырья. Точки учета, документация. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов.	2	лекция	Проблемная лекция	
4	Учет шкуроконсервировочного производства. Характеристика сырья. Технологическая схема обработки кожевенного сырья. Точки учета, документация. Виды брака, порядок списывания и использования. Материальный баланс, расчет сырья и продуктов шкуроконсервировочного производства.	2	лекция	Лекция-презентация	
5	Учет технических фабрикатов. Характеристика сырья. Технологическая схема производства сухих животных кормов. Точки учета и документация.	2	лекция	Лекция с разбором конкретных ситуаций	
Итого		10			

7. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Исходные данные по дисциплине: количество зачетных единиц – 2; лекций – 16; лабораторных – 16; самостоятельная работа – 40; всего – 72 часа.

Контроль знаний, умений и навыков бакалавров осуществляется в следующих формах: входящий контроль проводится с целью установления остаточных знаний по дисциплине «Общая технология отрасли» в виде тестирования на первом практическом занятии. Текущий контроль осуществляется через проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении всех практических занятий, контроль проводится периодически в конце занятий с целью усвоения студентами выданного учебного материала. Текущий контроль проводится в форме опроса и проверки выполнения расчетных заданий.

Для промежуточного контроля усвоения дисциплины учебным планом предусмотрены тестовые задания.

Оценивается контрольная работа. Итоговая форма отчетности – зачет.

8. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО
Новосибирского ГАУ, протокол от «24» 04 20 14 г.

Рабочая программа обсуждена и утверждена
На заседании кафедры
Технологии и товароведения пищевой продукции
Протокол от «26» 04 2017 г. № 3

Заведующий кафедрой,
к. т.н., доцент


С.Л. Гаптар

Председатель учебно-методического совета,
д.б.н., профессор


М.Л. Кочнева

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.В.ДВ.7.1 Производственный учет и отчетность в мясной отрасли

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Дисциплина по выбору.

Дисциплина Производственный учет и отчетность в мясной отрасли в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

1. Способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3).
2. Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1).
3. Способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: объект, предмет, цели, задачи, место данной дисциплины среди других дисциплин, основные термины и понятия, видов документации и порядок их заполнения; контроль функциональных связей и систему документооборота; режимы экономии сырья, материальных, денежных ресурсов, соблюдение финансовой дисциплины; методы и принципы вовлечение вторичных ресурсов в основное производство.

уметь: обеспечивать сохранность собственности; осуществлять технический контроль и управление качеством продукции; совершенствовать систему документооборота, учета производства.

владеть: организацией контроля за выполнением заказа на продукцию; правилами и условиями соблюдения рецептур; методиками анализа причин брака, пути их устранения и повторного использования продуктов; принципами хозяйственного расчета, как в целом по предприятию, так и по его подразделениям и службам; расчетами выходов продукции.

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций: лекции-презентации, проблемные и с разбором конкретных ситуаций, интерактивные формы обучения (кооперативные методы), выполнение индивидуальных заданий на практических занятиях.

Контроль знаний, умений и навыков обучающихся осуществляется в следующих формах: текущий контроль – через проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении практических занятий.

Итоговая форма отчетности – зачет.

