

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЕТИ

Петрова Л.А.

Ф.И.О.


подпись

« 17 » 08 2020 год



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплина

Б1.Б.20 Товароведение продовольственных товаров
код и наименование дисциплины

Направление подготовки/специальность

19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
код и наименование направления подготовки /специальности

Направленность/специализация

Технология продукции и организация ресторанного дела
наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

Квалификация выпускника

бакалавр

указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО

Кафедра-разработчик

Технологий пищевых производств

наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск
2020

Лист согласования

1 Разработчик(и)

Профессор
должность

ТПП
кафедра


подпись

Волченко В.И.
Ф.И.О.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика рабочей программы
Технологий пищевых производств
наименование кафедры

16.09.2020
дата

протокол № 2



Гроховский В.А.

Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к рабочей программе по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров», входящей в состав ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности: «Технология продукции и организация ресторанного дела»

Таблица 1 Изменения и дополнения

№ п/п	Дополнение или изменение, вносимое в программу	Содержание дополнения или изменения	Основание для внесения дополнения или изменения
1.			
2.			

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании Кафедры-разработчика ТПП, от

«___» _____ г., протокол № _____.

Заведующий кафедрой ТПП _____

Аннотация рабочей программы дисциплины

Коды циклов дисциплин, модулей, практик	Название циклов, разделов, дисциплин, модулей, практик	Краткое содержание (Цель, задачи, содержание разделов дисциплины, реализуемые компетенции, формы промежуточной аттестации)
Б1.Б.20	«Товароведение продовольственных товаров»	<p>Цель дисциплины - является изучение потребительских свойств продовольственных товаров.</p> <p>Задачи дисциплины: дать необходимые знания по основам теории товароведения и методам органолептического и физико-химического анализа продовольственных товаров, позволяющие определить качество продовольственных товаров, согласно нормативных документов.</p> <p><u>В результате изучения дисциплины академический бакалавр должен:</u></p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию и ассортимент пищевых продуктов; их химический состав и пищевую ценность; - технологические и потребительские свойства пищевых продуктов, требования к качеству, использование в кулинарии, упаковку, маркировку, условия и сроки транспортирования и хранения; - потери пищевых продуктов, причины возникновения и пути сокращения; - систему оценки качества товара в соответствии со стандартами и нормами качества товаров. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - давать товароведную характеристику основных групп и распознавать ассортимент пищевых продуктов; - определять качество продовольственных товаров согласно требованиям нормативных документов. <p>обладать умениями и навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работы с нормативными правовыми документами по определению качества пищевых продуктов; - исследование качества основных групп продовольственных товаров. <p><u>Содержание разделов дисциплины:</u></p> <p>Содержание основных понятий и определений. Классификация продовольственных товаров. Хранение товаров. Информация о товаре, виды и формы товарной информации. Химический состав продовольственных товаров. Общие сведения об экспертизе. Товароведческая характеристика и исследование качества основных групп продовольственных товаров.</p> <p>Реализуемые компетенции: ОПК-3, ПК-1.</p> <p>Формы отчетности: Семестр 3 – экзамен.</p>

Пояснительная записка

1. Рабочая программа составлена на основе Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (уровень бакалавриата) по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного Минобрнауки РФ № 1332 12.11.2015 г., учебного плана в составе ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технологии продукции и организация общественного питания», направленностям: «Технология продукции и организация ресторанного дела»

2. Цель и задачи учебной дисциплины

2.1 Целью дисциплины (модуля)

Опираясь на достижения науки и практики, дать обучающимся необходимые знания по приобретению умений и формирование компетенций в области товароведения однородных групп продовольственных товаров, необходимой для профессиональной деятельности бакалавров по направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»..

Задачи:

- необходимые знания о состоянии рынка отдельных групп продовольственных товаров;
- необходимые знания основных нормативно-правовых документов, регламентирующих качество и безопасность пищевой продукции, пищевой ценности продуктов;
- необходимые знания основ технологии, классификации, формирования качества и ассортимента отдельных групп продовольственных товаров;
- необходимые знания требований к качеству товаров, установленных нормативными документами;
- необходимые знания о правил упаковки, маркировки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

3. Планируемые результаты обучения в рамках дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»

Таблица 2 – Результаты обучения

№ п/п	Код и содержание компетенции	Степень реализации компетенции	Результаты обучения
1	ПК-1 «способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции»	Компоненты компетенции соотносятся с содержанием дисциплины и компетенция реализуется в части осуществления экспертизы качества продовольственных товаров	Знать: - входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов; Уметь: - организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов; Владеть навыками: - контроля соответствия качества продовольственных товаров.
2	ОПК-3 «способность осуществлять технологический контроль	Компоненты компетенции соотносятся с	Знать: условия хранения продовольственных товаров.

	соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам»	содержанием дисциплины и компетенция реализуется в части требований к качеству продовольственных товаров и осуществления их экспертизы	Уметь: - определять уровень качества продовольственных товаров. Владеть навыками: Экспертизы продовольственных товаров
--	--	--	--

4. Структура и содержание учебной дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (144 часа).

Таблица 3 – Распределение учебного времени дисциплины

Вид учебной нагрузки	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения											
	Очная				Очно-заочная				Заочная			
	Семестр			Всего часов	Семестр			Всего часов	Семестр/Курс		Всего часов	
	3								4			
Лекции	28			25					4			4
Практические занятия	-			-					-			-
Лабораторные работы	30			30					8			8
Часы на самостоятельную и контактную работу												
Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта)												
Прочая самостоятельная и контактная работа	50			50					123			123
Подготовка к промежуточной аттестации	36			36					9			9
Всего часов по дисциплине	144			180					144			144

Формы промежуточного и текущего контроля

Экзамен	+			+					+			+
Зачет/зачет с оценкой	-/-			-/-					-			-
Курсовая работа (проект)	-			-					-			-
Количество расчетно-графических работ	-			-					-			-
Количество контрольных работ	1			1					1			1

Количество рефератов	-			-					-			-
Количество эссе	-			-					-			-

Таблица 4 - Содержание разделов дисциплины (модуля), виды работы

Содержание разделов (модулей), тем дисциплины	Количество часов, выделяемых на виды учебной подготовки по формам обучения											
	Очная				Очно-заочная				Заочная			
	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС
Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины. История и направления развития товароведения. Объекты и субъекты товароведной деятельности. Методы товароведения.	1	-	-	2					0,5	-		3
Тема 2. Химический состав, пищевая ценность, факторы, формирующие качество потребительских товаров. Методы оценки уровня качества пищевых продуктов.	0,5	-	-	4					0,5	-		12
Тема 3. Классификация продовольственных товаров. Значение и виды классификации. Методы классификации. Классификация товаров в общероссийских классификаторах продукции. Товарная номенклатура внешней товарной деятельности.	1	-	-	2					-	-		12
Тема 4. Ассортимент, его виды и показатели. Ассортиментная политика. Основные понятия, классификация ассортимента товаров. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом.	1	-	-	2					-	-		12

Тема 5. Информация о товаре. Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Маркировка и штриховая кодировка, структура маркировки. Международные символы, изображаемые на этикетках и упаковках.	1	-	-	2					1	-		12
Тема 6. Основы экспертизы продовольственных товаров. Общие сведения об экспертизе. Предмет, задачи и виды экспертизы: ассортиментная, количественная, качественная, документальная, ветеринарная.	0,5	-	-	2					1	-		6
Тема 7. Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна и продуктов его переработки.	4	16	-	2					1	4		6
Тема 8. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих и переработанных овощей и плодов. Классификация свежих плодов и овощей. Условия и сроки хранения плодов и овощей.	1	-	-	4					-	-		12
Тема 9. Товароведная характеристика и экспертиза пищевых жиров, маргариновой и майонезной продукции.	4	4		2								
Тема 10. Товароведная характеристика и исследование качества вкусовых и кондитерских товаров. Условия и сроки хранения.	2	-	-	4					-	4		12
Тема 11. Товароведная характеристика и исследование качества мяса и мясопродуктов. Классификация и маркировка мяса и субпродуктов. Колбасные изделия. Условия и сроки хранения мяса и мясопродуктов.	2	6	-	4					-	-		12

Товароведная характеристика яичных товаров.												
Тема 11. Товароведная характеристика и исследование качества молока и молочных продуктов. Ассортимент кисломолочных продуктов. Условия и сроки хранения молока и молочных продуктов.	4	4	-	4					-	-		12
Тема 12. Товароведная характеристика и исследование качества рыбы и рыбных продуктов. Ассортимент и оценка качества рыбных товаров. Сроки и условия хранения рыбы и рыбных товаров.	4		-	4					-	-		12
Тема 13. Товароведная характеристика и экспертиза качества безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков	2			12								
Итого:	25	30	-	50					4	8		123

Таблица 5 - Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины (модуля), и видов занятий с учетом форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий								Формы контроля
	Л	ЛР	ПЗ	КР/КП	р	к/р	э	СРС	
ПК-1	+	+	-	-/-	-	+	-	+	Выполнение лабораторных работ выполнение контрольной работы.

Примечание: Л – лекции, ЛР – лабораторные работы, ПЗ – практические занятия, КР/КП – курсовая работа (проект), р – реферат, к/р – контрольная работа, э – эссе, СРС – самостоятельная работа студентов

Таблица 6 - Перечень лабораторных работ

№ л/р	Наименование лабораторных работ	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
1.	ЛР № 1. Товароведческая оценка качества муки. Определение органолептических и физико-химических показателей.	4	4
2.	ЛР № 2. Товароведческая оценка качества крупы. Определение органолептических и физико-химических показателей.	4	-
3.	ЛР № 3. Товароведческая оценка качества крахмала	4	-

4.	ЛР № 4 Товароведческая оценка качества пищевых жиров: органолептическая оценка качества, физико-химические показатели	4	-
5.	ЛР № 5 Товароведческая оценка качества мясных колбас: органолептическая оценка качества, физико-химические показатели.	6	4
6.	ЛР № 5 Товароведческая оценка качества молока: органолептическая оценка, физико-химические показатели.	4	4
7.	ЛР № 7 Товароведческая оценка качества хлеба. Определение органолептических и физико-химических показателей.	4	-
13.	Всего:	30	8

Таблица 7 - Перечень практических работ

№ п/р	Наименование практических работ	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
1.	Не предусмотрены		

5. Перечень тем курсовой работы (проекта) Не предусмотрены.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю):

- ✓ Презентационные материалы;
- ✓ Методические указания к выполнению лабораторных работ;
- ✓ Методические указания к выполнению контрольной работы; ✓ Методические указания для самостоятельной работы студентов.

7. Фонд оценочных средств

ФОС является компонентом ОП, разрабатывается в форме отдельного документа и включает в себя критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования и процедуры оценивания.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Библиографическое описание* (название литературного источника)	Наличие		
		Электроннобиблиотечная система (ЭБС)	Библиотека МГТУ (печатное издание)	Количество экземпляров печатного издания
1	2	3	4	5
Основная литература				
1	Товароведение, экспертиза в таможенном деле : учеб. пособие для вузов / А. В. Виноградова [и др.] ; [под общ. ред. Е. Л. Богдановой]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. - 389 с.	-	+	15
2	Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. для бакалавров : / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2013, 2015. - 463 с.	-	+	12
Дополнительная литература				

3	Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник для вузов / И. А. Ермилова, В. А. Герасимова, Н. Т. Дударева и др. - Москва : Инфра-М, 2003, 2001. - 544 с.	-	+	11
4	Шевченко В.В., Товароведение и экспертиза потребительских товаров: / под ред. Шевченко В.В., М. : ИНФРА-М : 2009. – 750 с.	-	+	4

9. Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля):

Учебный год	Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
2019/ 2020	ЭБС «Издательство Лань».	Договор № 19/159 от 25.05.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань»	с 02.10.2019 г. по 01.10.2020 г.	Неограничен
	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 530-10/18 от 01.11.2018 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базовой коллекции электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн». Исполнитель ООО «Современные цифровые технологии».	с 16.11.2018 г. по 15.11.2019 г.	Неограничен
	ЭБС «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост»	Договор № 19/38 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к изданиям Электронно-библиотечной системы ИТК «Троицкий мост». Исполнитель ООО «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост».	с 01.04.2019 г. по 31.03.2020 г.	Неограничен
	«ЭБС Консультант студента»	Договор № 19/37 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базе данных «Электронная библиотека технического ВУЗа» («ЭБС Консультант студента»). Исполнитель ООО «Политехресурс».	с 21.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен

ЭБС «IPRbooks»	Лицензионный договор № 4979/19 от 01.04.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе «IPRbooks». Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа».	с 20.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
Национальная электронная библиотека (НЭБ).	Договор № 101/НЭБ/2370 от 09.08.2017 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к Национальной электронной библиотеке (НЭБ). Исполнитель ФГБУ «Российская государственная библиотека»	с 09.08.2017 г. по 08.08.2022 г.	Неограничен
Базы данных компании EBSCO	Сублицензионный договор № 45.49/19.85 от 09.01.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа и использованию Баз данных и входящих в его состав электронных изданий компании EBSCO. Исполнитель ООО «Центр Научной Информации НЭИКОН».	с 01.01.2019 г. по 31.12.2019 г.	Неограничен

10. Перечень информационных технологий и лицензионного программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)
2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)
3. Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.). Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008

Таблица 8 - Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения	Перечень информационных технологий и лицензионного программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1.	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционных (№ 401Л) г. Мурманск, ул.Кирова, д. 1 (корпус «Л»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: 1 Мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1</p>	
2.	<p>Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий Лаборатория_ (№ 403Л) г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью, аудиторной доской -1шт и оборудованием для выполнения лабораторных работ: 1. Термостат ТС1/20 СПУ - 1шт 2. Шкаф сушильный LOIP LF-60/350-GG1 - 1-шт 3. Муфельная печь СНОЛ 7.2/900(CN) -1 шт 4. Плита нагревательная LOIP LH403 с лотком для</p>	

		<p>песчаной бани - 1шт</p> <p>5. Перемешивающее устройство LOIP LS-220 с таймером, до 900об/мин, амплитуда 5мм - 1шт</p> <p>6. Посудомоечная машина Bosch SRS 53E42EU - 1шт</p> <p>7. Устройство для сушки посуды ПЭ-2000 - 1шт</p> <p>8. Баня шестиместная LOIP-161- 1 шт</p> <p>9. Дистиллятор CFL-2004 -1шт</p> <p>10. Центрифуга ОКА 1шт</p> <p>11. Спектрофотометр LEKISSI207 -1шт</p> <p>12. Экстракционный аппарат «Дет Грас»N Selecta - 1шт</p> <p>13. Весы SW 10W- 1шт</p> <p>14. Весы CAUY-220 - 1шт</p> <p>15. Холодильник Indesit B16-1шт</p> <p>16. Устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов «ЭЛЕКС-7» - 1шт</p> <p>17. Рефрижераторная центрифуга ЦР-6 в комплекте с ротором РК4х750-1шт</p> <p>18. Стелаж настенный для сушки посуды Лаб -400 ССт -4 шт</p> <p>19. Стол для весов ЛАБ -1200 ВГ1200*600*760-1шт</p>	
--	--	--	--

		<p>20. Стол для весов ЛАБ -600 ВГ600*400*780-1шт- 1шт</p> <p>21. Стол для титрования 1200 ТК1200*600*1800- 1шт</p> <p>22. Стол лабораторный ЛАБ- 1200 ЛТВ- 1200*600*900-1шт</p> <p>23. Стол островной ЛАБ-2400 ОКМ2400*1400*1500- 1шт</p> <p>24. Стол островной ЛАБ-2400 ОКМ2400*1400*1500 - 1шт</p> <p>25. Стол письменный ЛАБ ОМ- 07- 1200*700*760-1шт</p> <p>26. Стол письменный ЛАБ-ОМ- 071200*700*760 - 1шт</p> <p>27. Стол пристенный физический ЛАБ1500 ПКТ 1500*800*1500- 1шт</p> <p>28. Стол пристенный химический ЛАБ1200 ПТМ 1200*800*1500 - 1шт</p> <p>29. Стол мойка ЛАБ1200 МОП- 1200*600*1500 - 1шт</p> <p>30. Стол мойка ЛАБ1200 МОП- 1200*750*1500- 1шт</p> <p>31. Стол мойка ЛАБ1200 МОП- 1200*750*1500- 1шт</p>	
--	--	--	--

		<p>32. Стул лабораторный ЛАБ-СЛ-04 - 1 шт</p> <p>33. Шкаф вытяжной ЛАБ-1800 ШВ1872*710*2100 - 1 шт</p> <p>34. Шкаф вытяжной ЛАБ-800 ШВл832*925*1980 - 1 шт</p> <p>35. Шкаф для посуды ЛАБ-800*580*1810- 1шт</p> <p>36. Шкаф для приборов ЛАБ-800 ШПР-800*580*1810 - 1шт</p> <p>37. Шкаф для химреактивов ЛАБ-800 ШР-800*580*1810- 1шт</p> <p>38. Шкаф для хранения кислот ЛАБРо-ШКЩ-600*500*1950 - 1шт</p> <p>39. Шкаф лабораторный ЛАБ ШЛ 80800*565*2100 - 1шт</p> <p>Количество посадочных мест 12</p> <p>Доступа к интернету нет.</p>	
--	--	--	--

3.	205С Специальное помещение для самостоятельной работы г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения: □ доска аудиторная – 1 шт. – персональные компьютеры (Intel(R) Pentium(R) 4CPU 3,01 ГГц, 1,5 Гб ОЗУ) – 7 шт. с возможностью подключения к сети	1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)
		«Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Посадочных мест – 15	3. Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.). Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008

Таблица 9 - Технологическая карта дисциплины (промежуточная аттестация - экзамен)

№ п/п	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения (недели сдачи)
		min	max	
Текущий контроль				
1.	Посещение и выполнение лабораторных работ	17,5	24,5	1-16-я неделя (по расписанию)
2.	Защита лабораторных работ	17,5	24,5	3-17 неделя (на следующем занятии после выполнения работы)
13.	Контрольная работа	9	10	13-я неделя
14.	Посещение лекций	8	10	По расписанию
15.	Своевременная сдача контрольных точек	8	11	Защита всех выполненных работ, сдача контрольной работы до начала сессии
	Итого:	60	80	
Промежуточная аттестация «экзамен»				
	Экзамен	10	20	
	Оценка «5» - 20 баллов Оценка «4» - 15 баллов Оценка «3» - 10 баллов			
	ИТОГОВЫЕ БАЛЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	70	100	