## Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Вятский государственный агротехнологический университет»

Агрономический факультет

**УТВЕРЖДАЮ** 

Декан агрономического факультета

А.В.Тюлькин

«27» декабря 2021 г.

## Рабочая программа учебной практики НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

**Направление подготовки** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Направленность** (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

Квалификация бакалавр

Киров



Программу разработали:
Доцент <u>Мого</u> Лыбенко Е.С. 27.12.2021
Доцент <u>fierf</u> Леконцева Т.А.27.12.2021
Программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры общего земледелия и растениеводства (протокол №от «27» декабря 2021г.)
Заведующий кафедрой общего земледелия и растениеводства Доцент Коробицын С.Л.
Программа одобрена методической комиссией агрономического факультета
(протокол № <u>7</u> от « <u>27</u> » <u>декабря</u> 2021г.)
Председатель методической комиссии агрономического факультета,
Доцент А.В.Тюлькин

## 1. Цель научно-исследовательской работы

Целью научно-исследовательской работы является закрепление и расширение знаний полученных при освоении теоретического курса, формирование творческого профессионального мышления путем овладения научными методами исследования, методами ландшафтного проектирования; выполнение выпускной квалификационной работы.

## 2. Задачи практики

- задача научно-исследовательской работы являются достижение индикаторов компетенций, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику направления подготовки к будущей профессии;
- анализ, систематизация и обобщение научной информации по теме исследований;
- изучение способов, методов и технологических приемов, машин и механизмов для объектов ландшафтной архитектуры;
- обобщение результатов и материалов, а также разработка обзора по результатам работы в области ландшафтной архитектуры;
  - сбор материалов к выпускной квалификационной работе.

## 3. Место научно-исследовательской работы в структуре ОПОП

Блок 2 «Практики».

Практика базируется достижение индикаторов компетенций, полученных при изучении дисциплин:

- -Философия
- -Иностранный язык
- -Экономическая теория
- -Информатика и информационные технологии
- -Химия
- -Безопасность жизнедеятельности

- -Физическая культура и спорт
- -Культура речи и деловое общение
- -Правоведение
- -Экономика предприятий общественного питания
- -Начертательная геометрия
- -Инженерная и компьютерная графика
- -Учебная практика (ознакомительная)
- -Учебная практика (технологическая)

Достижение индикаторов компетенций используют при освоении последующих дисциплин, содержание которых направлено на ландшафтное проектирование:

- -Производственная практика (технологическая практика)
- -Производственная практика (организационно-управленческая практика)
- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научноисследовательская работа)
- -Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

#### 4. Вид практики: учебная.

**Тип:** научно-исследовательская работа(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Способ проведения практики: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) является стационарная, лабораторная и выездная, которые объединяются в форме работы с литературой, архивными и статистическими материалами, проведением анализов и исследований, наблюдений, проектированию, написания отчета по практике.

**Форма проведения практики** дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

# 5. Место и время проведения технологической (проектнотехнологической) практики

Производственная практика проходит в 4 семестр 2 курса подготовки, в лабораториях кафедр, учебно-опытном хозяйстве ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ или в профильных организациях (организациях, деятельность которых соответствует компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания).

Практика, организуемая в профильных организациях, осуществляется на основе договоров между ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ и соответствующими организациями.

Время и сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком на соответствующий год и с учетом требований ФГОС ВО.

# 6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении научно-исследовательской работе, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы.

В результате прохождения данной научно-исследовательской работы обучающийся должен освоить и закрепить следующие действия:

Код	Формулировка компетенций	Планируемые результаты
УК-1	Способеносуществлять поиск, критический анализ и синтез информации,применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи;  УК 1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;  УК-1.3. Рассматривает и предлагаетвозможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки;

		УК-1.4. Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки.
		УК-1.5. При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения;
		УК-1.6.Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 – Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов
		ОПК-2.2 – Находит подходы к решению задач профессиональной деятельности

## 7. Структура и содержание научно-исследовательской работы

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единицы. Продолжительность практики составляет 4 недели (216 академических часов). Объем контактной работы определен учебным планом.

## 8. Содержание научно-исследовательской работы

Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) предполагает непосредственное участие обучающегося в полевых исследованиях и лабораторных работах, может проходить как в индивидуальной, так и в групповой форме.

При этом должна быть обеспечена возможность обсуждения результатов работы обучающихся друг с другом и с руководителем практики.

<b>№</b> π/π	Разделы (этапы) практики	Компетенции
1	2	3
1.	Организация практики: Постановка целей и задач перед обучающимися, разработка индивидуального задания, определение мест практики	УК-1; ОПК-2
2.	Подготовительный этап: Проведение инструктажа по технике безопасности с обучающимися. Знакомство с оборудованием, приборами и материалами, необходимыми для реализации поставленных задач.	УК-1; ОПК-2
3.	Экспериментальный (исследовательский этап): Работа по заданной тематике. Выполнение всех типов работ, связанных со сбором фактического материала по программе практики и для подготовки выпускной квалификационной работы: работа с литературой, натурные исследования, лабораторные исследования, постановки экспериментов и т.д.	УК-1; ОПК-2
4.	Обработка и анализ полученных данных: Проведение камеральной обработки полученных данных, математические и статистические расчеты, сопоставление полученных сведений с имеющимися данными исследований в области проблемы проведения работ.	УК-1; ОПК-2
5.	Подготовка отчета по практике:  Написание отчета по научно-исследовательской работе	УК-1; ОПК-2

Обучающийся выполняет представленные разделы практики в рамках индивидуального задания в соответствии с рабочим графиком (планом)

проведения практики, разработанным руководителем практики. Руководитель практики от профильной организации согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от организации и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики. При прохождении практики в Университете руководитель практики от образовательной организации осуществляет текущий контроль хода прохождения практики.

При прохождении практики в профильной организации текущий контроль хода прохождения практики осуществляет руководитель от профильной организации.

Вопросы организации практик, обязанности руководителя практики и обучающегося, особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья, подведение итогов практики, материальное обеспечение практики осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования.

## 9. Образовательные, научно-исследовательские и научнопроизводственные технологии, используемые в научноисследовательской работе

При прохождении научно-исследовательской работе используются следующие образовательные технологии:

- технология разноуровневого (дифференцированного) обучения предполагает осуществление познавательной деятельности обучающихся с учетом их индивидуальных способностей, возможностей и интересов;
- информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) расширяют рамки образовательного процесса, повышая его практическую направленность, способствуют интенсификации самостоятельной работы обучающихся и повышению познавательной активности.

#### К ИКТ относятся:

- интернет-технологии предоставляют широкие возможности для поиска информации, разработки индивидуальных проектов, выполнения самостоятельной работы.
- технология индивидуализации обучения помогает реализовывать личностно-ориентированный подход, учитывая индивидуальные особенности и потребности обучающихся;
- технология тестирования используется для контроля уровня усвоения дисциплины в рамках модуля на определенном этапе обучения.
- проектная технология ориентирована на моделирование социального взаимодействия обучающихся с целью решения задачи, которая определяется в рамках профессиональной подготовки.
- технология обучения в сотрудничестве реализует идею взаимного обучения, осуществляя как индивидуальную, так и коллективную ответственность за решение производственных задач.
- технология развития критического мышления способствует формированию разносторонней личности, способной критически относиться к информации, умению отбирать информацию для решения поставленной задачи.
  - система инновационной оценки «портфолио».

# 10. Формы отчетности и промежуточной аттестации (по итогам практики)

Подведение итогов практики осуществляется в соответствии с Положением практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования. В качестве основной формы и вида отчетности по итогам практики в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ устанавливается письменный отчет в соответствии с Положением обучающихся, основные 0 практике осваивающих профессиональные образовательные программы высшего образования.

Отчет о прохождении учебной производственной практики должен иметь следующую структуру:

## •Титульный лист;

•Индивидуальное задание и рабочий график (план) проведения практики (при прохождении практики в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ); дневник практики;

- •Оглавление;
- •Основная часть;
- •Библиографический список;
- •Приложения.

Отчет о прохождении практики оформляется в соответствии с методическими указаниями для обучающихся по направлению подготовки 21.04.02 Землеустройство и кадастры

## 11. Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики:

## А) основная литература

- 1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.С. Ратушный и др.; под ред. А.С. Ратушного. М.: Форум, ИНФРА-М, 2016. 336 с. ЭБС «Znanium.com» Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519492.
- 2. Технология продукции общественного питания: учебник / А.И. Мглинец [и др.]; под ред. А.И. Мглинца. СПб. : Троицкий мост, 2010. 736с.
- 3. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебник / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. Москва: Академия, 2012. 240 с.
- 4. Джабоева, А.С. Технология продуктов общественного питания [Электронный ресурс]: сборник задач: учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: Инфра-М, 2016. 256 с. ЭБС «Znanium.com» Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519624.

## Б) дополнительная литература

- 1. Ратушный, А.С. Все о еде от А до Я [Электронный ресурс]: энциклопедия / Ратушный А.С., Аминов С.С. М.: Дашков и К, 2016. 440 с. ЭБС «Znanium.com» Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=557877.
- 2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2016. 376 с. ЭБ «Znanium.com» Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=518473.
- 3. Продовольственная безопасность Методические указания для лабораторных занятий и самостоятельной подготовки студентов Д. С. Габриелян. Вологда : BГМХА им. Н.В. В 2019

https://e.lanbook.com/book/159441 ) основная литература:

## В) Интернет-ресурсы:

www.book.ru	Коллекции: Экономика и менеджмент, Право, Социально-гуманитарные науки, СПО	Доступ с компьютеров библиотеки и с любых компьютеров после регистрации в системе к которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
ЭБС «ЛАНЬ»  www.e.lanbook.co m	Пакеты: Ветеринария и сельское хозяйство, Лесное хозяйство и лесоинженерное дело, Инженерные и технические науки	Доступ с компьютеров библиотеки и с любых компьютеров после регистрации в системе к которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
ebs.rgazu.ru	Научные и учебно- методические ресурсы сельскохозяйственного, агротехнологического и других смежных направлений	Доступ с компьютеров библиотеки и с любых компьютеров после регистрации в системе к которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
Электронный каталог библиотеки ВятГАТУ http://46.183.163.3 5/MarcWeb2/Defa ult.asp	Библиографическая БД литературы	Доступ с компьютеров библиотеки и с любых компьютеров после регистрации в системе к которой имеется доступ к информационно- телекоммуникационной сети "Интернет"

	Поиск по фондам	Доступ с любых
H	библиотек России	компьютеров
Национальная	федерального,	
Электронная	регионального,	
библиотека	муниципального уровня,	
<u>http://нэб.рф/</u>	библиотек научных и	
	образовательных	
	учреждений, а также	
	правообладателей. На	
	портале представлены	
	электронные копии книг и	
	библиографические записи.	
	Часть книг находится в	
	свободном доступе, часть	
	защищена авторским	
	правом.	

## Г) периодические издания:

• Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: сб. норматив. док. по подгот. учащейся молодежи в обл. защиты от чрезвычайных ситуаций / под ред. М. М. Дзыбова; М-во РФ по делам граждан. обороны чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий. - М.: дик; аст-лтд, 1998. - 690 с. - isbn 5-7903-0004-9 (изд-во "дик"). - isbn 5-15-000837-0 (ООО "Изд-во Астлтд"); Режим доступа: <a href="https://bibliopskov.ru/obzbooks.htm">https://bibliopskov.ru/obzbooks.htm</a>

# 12. Перечень информационных технологий, используемых при проведении учебной практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При проведении практики используются информационные технологии обработки данных, мультимедиатехнологии, информационные технологии автоматизированного офиса (текстовый процессор, табличный процессор, электронная почта, хранение изображений и пр.), телекоммуникационные технологии.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации.

Перечень программного обеспечения, используемого при проведении практики, представлен в п.13.

Перечень информационных справочных систем, используемых при

# 13. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения производственной практики

Материально-техническое обеспечение практики должно быть достаточным для достижения целей практики и должно соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научнопроизводственных работ.

Материально-техническое и программное обеспечение специальных помещений ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ для организации проведения промежуточной аттестации по итогам практики:

Наименование	0		
специальных	Оснащенность специальных		
помещений	помещений		
помещение для	Б-202 библиотека, зал электронных ресурсов		
самостоятельной	Рабочее место администратора, компьютерная		
работы	мебель, 2 компьютера администратора, 5		
	персональных компьютеров, 3 принтера,		
	видеоувеличитель.		
	Список ПО: Windows, MicrosoftOffice,		
	KasperskyAntivirusи свободно распространяемое		
	программное обеспечение.		
	С возможностью подключения к сети «Интернет» и		
	обеспечением доступа в электронную		
	информационно-образовательную среду организации		
учебные аудиториидля	А-309 Доска, рабочее место преподавателя,		
групповых и	лабораторная мебель, 23микроскопа, 8 осветителей к		
индивидуальных	микроскопу, баня водяная ЛВ-8, 2		
консультаций	лабораторных шкафа, лабораторный встряхиватель		
	А-304 Доска, рабочее место преподавателя, комплект		
	столов и стульев для обучающихся, сахариметр		
	универсальный СУ-2, 4 весов, 3 препоровальные		
	лупы, 5 планиметров, прибор Магницкого, ПЧП-3,		
	пурка, эксикатор, 8 луп, 2 почвенных сита, РМП-1,		
	вискозиметр		
	ЭАК-1м, прибор Бакшеева, влагомер,		
	трость агронома, электромельница,		
	микроскоп, твердомер Ревякина		
	Б-228 Доска, рабочее место преподавателя,		
	комплект столов и стульев для обучающихся, 6		
коллекций минералов, образцы горных пород,			
	планиметр 10шт., теодолит 4Т30П 2шт., нивелир		

	АМ-32 2шт., вешки 4шт., штатив -4шт., рейки 4шт.,
	плотномер почвы 1шт., электронный тахеометр
	Sokkia Set 610 1шт., буссоль БШ-1 5шт., буссоль БГ-
	1 5шт.
учебные аудиториидля	А-309 Доска, рабочее место преподавателя,
текущего контроля и	лабораторная мебель, 23 микроскопа, 8 осветителей к
промежуточной	микроскопу, баня водяная ЛВ-8, 2
аттестации	лабораторных шкафа, лабораторный встряхиватель
	А-304 Доска, рабочее место преподавателя, комплект
	столов и стульев для обучающихся, сахариметр
	универсальный СУ-2, 4 весов, 3 препоровальные
	лупы, 5 планиметров, прибор Магницкого, ПЧП-3,
	пурка, эксикатор, 8 луп, 2 почвенных сита, РМП-1,
	вискозиметр
	ЭАК-1м, прибор Бакшеева, влагомер,
	трость агронома, электромельница,
	микроскоп, твердомер Ревякина
	Б-228 Доска, рабочее место преподавателя, комплект
	столов и стульев для обучающихся, 6 коллекций
	минералов, образцы горных пород, планиметр 10шт.,
	теодолит 4Т30П 2шт., нивелир АМ-32 2шт., вешки
	4шт., штатив -4шт., рейки 4шт., плотномер почвы
	1шт., электронный тахеометр Sokkia Set 610 1шт.,
	буссоль БШ-1 5шт., буссоль БГ-1 5шт.
14 Фонти оно	TOWN IVANOUATE THE TRANSPORTATION OF ATTACHMENT

# 14. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся

Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1.

## Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Вятский государственный агротехнологический университет»

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации по научно-исследовательской работе (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

Квалификация бакалавр

#### 1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы научно-исследовательской работы и предназначен для оценки планируемых результатов обучения и достижения индикаторов компетенций характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе прохождения данной практики.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачёта с оценкой.

ФОС разработан на основании:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)
- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Положения «О формировании фонда оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

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

#### Универсальные компетенции:

Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК-1.

#### Общепрофессиональные компетенции:

Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ОПК-2.

Код форми	Этапы формирования компетенции		генции
руемой	в процессе ос	своения образовательно	й программы
компе-	Начальный	Основной	Заключительный
УК-1	Высшая математика	Философия Учебная практика научно- исследовательская работа (получение первичных навыков научно- исследовательской работы) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-	Физика Механика Химия Биохимия Микробиология Метрология, стандартизация и сертификация	Теплотехника и теплоснабжение предприятий пищевых производств Санитария и гигиена питания Физиология питания Детали машин и основы конструирования, САПР Электротехника и электроника Учебная практика научно-исследовательская	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

	работа (получение	
	первичных навыков	
	научно-	
	исследовательской	
	работы)	
	Производственная	
	практика	
	(преддипломная	
	практика, в том числе	
	научно-	
	исследовательская	
	работа)	

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

	н осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, гемный подход для решения поставленных задач	
Индикаторы	Формулировка индикатора	
УК-1.1.	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи;	
УК-1.2.	Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;	
УК-1.3.	Рассматривает и предлагаетвозможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки;	
УК-1.4.	Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки.	
УК-1.5.	При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения;	
УК-1.6.	Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.	
ОПК-2. Спосо	обен применять основные законы и методы исследований	

естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
Индикаторы	Формулировка индикатора
ОПК-2.1	Применяет основные биологические законы и методы исследований физиологических процессов
ОПК-2.2	Находит подходы к решению задач профессиональной
	деятельности

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

## Вопросы для подготовки к зачету с оценкой по практике

- 1. Какие философско-мировозренческие концепции повлияли на формирование вашей позиции по отношению к будущей профессии?
- 2. Какие философские знания, на ваш взгляд, помогают формированию мировоззренческой позиции?
- 3. Какие основные философские знания были использованы в ходе прохождения учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)?
- 4. Какие основные этапы и закономерности исторического развития повлияли на формирование гражданской позиции, в том числе касающейся вашей профессиональной деятельности?
- 5. Какие проблемы возникают при межличностном и межкультурном взаимодействии при коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранно
- 6. В чем заключаются навыки работы в коллективе организации?
- 7. Какие требования безопасности и охраны труда необходимо придерживаться в вашей профессиональной деятельности?
- 8. Характеристика и совершенствование процесса товароснабжения на предприятии общественного питания.
- 9. Анализ товароснабжения предприятия общественного питания.

- 10. Сущность и значение организации товароснабжения.
- 11. Структура товарооборота предприятий общественного питания.
- 12. Планирование товарооборота предприятий общественного питания.
- 13. Способы продвижения услуг предприятия общественного питания.м языках?

## Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Процедура оценивания результатов обучения и достижения индикаторов компетенций, при проведении текущего контроля знаний проводится посредствам собеседования:

- процедура оценивания проводится во время проведения ознакомительной практики:
- обучающийся получает контрольные вопросы к собеседованию.
- на подготовку к собеседованию отводится не более 20 мин.
- оценка текущего контроля проводится посредством интегральной (целостной) двухуровневой шкалы.