



Министерство образования и науки Самарской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области

«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11. ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОДУКЦИИ

«Профессиональный цикл»

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

г.о. Тольятти 2015

ОДОБРЕНО

методической комиссией

специальности 19.02.10 *Технология*

производства общественного питания

Председатель МК _____ Л.Н. Громова

Протокол № ____ от _____ 20 ____ г.

Составитель: _____ Чекунов С.П. преподаватель ГАПОУ СО «ТМК»

Эксперты:

Внутренняя экспертиза:

Техническая экспертиза: _____ *Н.М. Костенко, методист ГАПОУ СО «ТМК»*

Содержательная экспертиза: _____ Л.Н.Ливицкая, преподаватель ГАПОУ СО ТМК

Внешняя экспертиза _____

Содержательная экспертиза: _____

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального по специальности 19.02.10 *Технология производства общественного питания* утверждённой приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г.№384.

Рабочая программа разработана в соответствии с разъяснениями по формированию, примерных программ профессиональных модулей среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утверждёнными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 *Технология производства общественного питания*, в соответствии с требованиями ФГОС СПО нового поколения.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5.	КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16
6.	ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	18

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с концепцией вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области по всем специальностям СПО.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа реализуется в рамках общепрофессионального цикла ОПОП СПО по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* получаемой на базе основного общего образования.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен: получить навыки грамотного рисования и лепки для решения творческих задач в производственной деятельности кондитера

Уметь;

- планировать деятельность,
- мыслить художественно и пространственно,
- выполнять приёмы передачи карандашом и красками,
- последовательно выполнять рисунок и его обобщать,
- рисовать с натуры, вести технический рисунок,
- осуществлять процесс создания объёмного изображения из пластилина,
- осуществлять процесс отделки кондитерских изделий,
- оценивать результаты деятельности,
- работать в команде (группе),
- воспринимать содержания информации в процессе устной и письменной коммуникации.

Знать:

- сущность и социальную значимость данного предмета в профессиональной подготовке кондитеров;
- типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии к будущей специальности).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся 102 часа, в том числе:

самостоятельной работы обучающихся 34 часа.

обязательной аудиторной учебной нагрузкой обучающихся 68 часов, из них:

лекций 38 часов;

практических занятий 30 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>102</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>68</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>30</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>34</i>
в том числе внеаудиторной:	<i>34</i>
реферат подготовка сообщения поиск источника информации по каталогу работа по индивидуальным заданиям	
<i>Итоговая аттестация - дифференцированный зачет</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Рисование				
Тема 1.1. Основы рисования. Рисование плоских предметов и орнамента. Рисование с натуры.	Содержание учебного материала		4	2-3
	1	Материалы для рисования.		
	2	Техника выполнения рисунка.		
	Практические занятия			
	1	Выполнение тренировочных заданий для приобретения навыков рисования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1	Рисование плоских предметов с натуры	4	
Тема 1.2. Перспектива. Понятие светотени.	Содержание учебного материала		4	2-3
	1	Закон перспективы, освещённость предметов. Тень, полутень, блик.		
	Практические занятия			
	1	Последовательность работы над рисунком.	4	
Самостоятельная работа обучающихся				
	1	Работы с перспективным изображением.	4	
	2	Выполнение работ с нанесением светотени.		

Тема 1.3. . Рисование объёмных предметов геометрической формы, предметов домашнего обихода Рисование с натуры фруктов и овощей..	Содержание учебного материала		4	2
	1	Правила и методы рисования с натуры предметов геометрической формы..		
	Практические занятия		4	
	1	Построение аксонометрических проекций в техническом рисунке.		
	Самостоятельная работа обучающихся			
1	Выполнение рисунка с натуры предметов геометрической формы.	6		
2	Рисование натюрморта, составленного из фруктов или овощей.			
Раздел 2. Понятие о цвете. Основы композиции			4	2-3
Тема 2.1.Цвет в рисунке Разработка и рисование пирожных и тортов.	Содержание учебного материала			
	1	Что такое цвет. Техника работы гуашью и акварелью.		
	2	Выразительные средства композиции.		
	Практические занятия			
	1	Выбор кондитерских изделий. Составление эскизов.		
Самостоятельная работа обучающихся				
1	Разработка элементов и их эскизирование.	4		
Тема 2.2.Композиции тортов.	Содержание учебного материала		4	2-3
	1	Композиция круглого торта.		
	2	Композиция квадратного торта.		

	Практические занятия		4	
	1	Композиционный рисунок торта или пирожного		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1	Поэтапная разработка изготовления элементов	4	
	2	Окончательный рисунок кондитерского изделия.		
Раздел 3. Лепка				
Тема 3.1 Основы лепки. Инструмент	Содержание учебного материала		4	2-3
	1	Содержание и задачи лепки. Лепка из пластилина и солёного теста.		
	2	Материал для работы и методы работы.		
	Практические занятия		4	
	1	Лепка из пластилина элементов.		
Тема 3.2 Лепка с природы	Содержание учебного материала		4	2-3
	1. Лепка с природы орнаментов, фруктов и овощей.			
	2. Лепка с природы цветов и животных.			
	Практические занятия			
	1	Тренировочные работы по лепке.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
	1. Изготовление орнамента из пластилина.			
2. Отработка навыков сочетания цвета в композиции при работе с пластилином.				

Тема 3.3 Макеты тортов.	Содержание учебного материала		4	2-3
	1	Изготовление макетов тортов по эскизам.		
	2	Изготовление пирожных и других кондитерских изделий по эскизам.		
	Практические занятия		2	
1	Работа над основами выполнения макета из пенопласта и папье-маше.			
Раздел 4. Способы отделки				
Тема 4.1 Основы отделки	Содержание учебного материала		4	2-3
	1	Содержание и задачи отделки.		
	2	Инструменты для отделки.		
	Практические занятия		2	
	1	Соединение основы с элементами отделочных элементов.		
	Самостоятельная работа обучающихся		4	
1	Доработка мелких элементов на макете кондитерского изделия.			
Тема 4.2 Многообразие украшений кондитерских изделий.	Содержание учебного материала		2	2-3
	1. Украшение из крема и глазури и приспособления для этого. 2. Украшение из карамели.			
	Практические занятия		2	
	1	Тренировочные работы по нанесению украшений.		

	Самостоятельная работа обучающихся		
	Знакомство со способами нанесения украшений. Реферат на тему: «Виды и способы украшения кондитерских изделий».	4	
	Дифференцированный зачет		
	Опрос по темам, связанным с изготовлением кондитерских изделий. Представление макетов кондитерских изделий на оценку.		
	Всего:	102	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия стандартного учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета: мебель, предназначенная для группировки в различных конфигурациях.

Технические средства обучения:

1. Интерактивный комплекс (Интерактивная доска, проектор, ноутбук);
2. Принадлежности для рисования;
3. Принадлежности для лепки;
4. Рабочие места;
5. Наглядные пособия и плакаты;
6. Методические указания по выполнению практических работ.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий. Ростов на Дону. «Феникс» - 2001 - 160 с. (Серия «Учебники XXI века»)
2. Голуб Г.Б., Перельгина Е.А. Введение в профессию: общие компетенции профессионала: Учебные материалы.- Самара: ЦПО,2007.
3. Семушина Л.Т. Ярошенко Н.Г. Содержание и технология обучения в средних специальных учебных заведениях: Учебное пособие для преподавателей. – М.: Мастерство, 2008.
4. О рекомендациях по планированию и организации самостоятельной работы студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования в условиях действия ГОС СПО. Письмо Минобразования России № 16-52-138 ин/16-13 от 29.12.2000.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А., татарская П.П. Кулинария «Повар, Кондитер» М., «Академия» 2002
2. Барановский В.А. Повар-технолог. М., «Академия» 2003
3. Ботов М.М., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М., «Академия» 2003
4. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания. М., Альфа-М, Инфа-М, 2007.
5. Харченко Н.Э., Чеснакова Л.Г. Технология приготовления пищи. М., издательский центр «Академия» 2004
6. Интернет-сайт. URL: <http://www.bibliotekar.ru/slesar/index.htm>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none">- планировать деятельность,- мыслить художественно и пространственно,- выполнять приёмы передачи карандашом и красками,- последовательно выполнять рисунок и его обобщать,- рисовать с натуры, вести технический рисунок,- осуществлять процесс создания объёмного изображения из пластилина,- осуществлять процесс отделки кондитерских изделий,- оценивать результаты деятельности,- работать в команде (группе),- воспринимать содержание информации в процессе устной и письменной коммуникации.	<p>Индивидуальный контроль выполнения практических работ, выполнение комплексного компетентностно - ориентированного задания, экспертная оценка по самостоятельной работе.</p>

<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и социальную значимость данного предмета в профессиональной подготовке кондитеров; - типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии к будущей специальности). 	<p>Комбинированный: индивидуальный и фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий; тестирование.</p> <p>Контроль выполнения индивидуальных и групповых заданий</p>

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме проверки ЗУН в 3 семестре.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

5 КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач оценивать их эффективность и качество.</p>	
<p>Уметь: - Мыслить художественно и пространственно, осуществлять последовательный процесс выполнения рисунка</p>	<p>ПЗ Приобретение навыков рисования ПЗ Последовательность работы над рисунком.</p>
<p>Знать: -Сущность и социальную значимость данного предмета в профессиональной подготовке кондитеров</p>	<p>Тема: Рисование. Основные требования к выполнению рисунка. Тема: Понятие о цвете. Основы композиции.</p>
<p>Самостоятельная работа студента</p>	<p>Рисование элементов предмета с натуры. Составление и рисунок натюрморта из фруктов и овощей (яблоки, груши, помидоры, огурцы).</p>
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	
<p>Уметь: -Изготавливать макеты тортов</p>	<p>ПЗ Лепка из пластилина геометрических фигур. ПЗ Работа над изготовлением макета кондитерского изделия.</p>

<p>Знать:</p> <p>-Типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии к будущей специальности)</p>	<p>-Сущность профессиональной деятельности в рамках профессии (специальности).</p> <p>Тема: Способы отделки изделий.</p> <p>Тема: Многообразие украшений кондитерских изделий.</p>
<p>Самостоятельная работа студента</p>	<p>Изготовление макета кондитерского изделия</p> <p>Отработка навыков сочетания цвета в композиции при работе с пластилином</p>
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	
<p>Уметь:</p> <p>- воспринимать содержание информации в процессе устной и письменной коммуникации</p>	<p>ПЗ Аксонометрические проекции в техническом рисунке.</p> <p>ПЗ Изготовление эскизов изделий (по индивидуальным заданиям).</p>
<p>Знать:</p> <p>- Основы отделки</p> <p>-Инструменты для отделки</p>	<p>Предварительная работа с источником информации.</p> <p>Отработка навыков работы с инструментом.</p>
<p>Самостоятельная работа студента</p>	<p>Изготовление орнамента из пластилина</p>
<p>ОК 6 Работа в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	
<p>Уметь:</p> <p>- Определять вопросы для группового обсуждения.</p>	<p>ПЗ Тренинг группового взаимодействия.</p>
<p>Знать:</p> <p>- процедуру групповой</p>	<p>Определение процедуры групповой коммуникации.</p>

коммуникации	Определение вопросов для группового обсуждения.
Самостоятельная работа студента	Изготовление рефератов на тему: «Последовательность выполнения работы по изготовлению макета кондитерского изделия». Подготовка к защите дифференциального проекта

6 ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

№ изменения	Дата внесения изменения:	№ страницы с изменением
БЫЛО	СТАЛО	
Основание:		
Подпись лица внесшего изменения:		

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ

ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК

Название ОК	Технология формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Поиск в Интернете и оформление заданной информации в рамках изучаемой дисциплины
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Имитационная деловая игра
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализ и разработка предложений по заданной ситуации.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Подготовка рефератов, докладов, сообщений Конспектирование текста
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ Выполнение самостоятельной работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коллективное обсуждение вместе с обучающимися выполненных профессиональных ситуаций
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Решение вариативных задач и упражнений
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Выполнение самостоятельной работы
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Оценка степени профессиональной подготовки при изучении законодательства, регулирующего трудовые отношения

Содержательная экспертиза программы учебной дисциплины

наименование учебной дисциплины
представленной ГАПОУ СО «ТМК»
указывается организация-разработчик
ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы учебной дисциплины»					
	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС (в т. ч. конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС)				
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины»					
	Основные показатели оценки результатов обучения позволяют однозначно диагностировать уровень освоения умений и усвоения знаний				
	Наименование форм и методов контроля и оценки освоенных умений и усвоенных знаний точно и однозначно описывает процедуру аттестации				
	Формы и методы контроля и оценки позволяют оценить степень освоения умений и усвоения знаний				
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»					
	Структура программы учебной дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения				
	Разделы программы учебной дисциплины выделены дидактически целесообразно				
	Содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям				
	Объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала				
	Объем и содержание лабораторных и практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к умениям и знаниям				
	Тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно				
	Примерная тематика курсовых работ соответствует целям и задачам освоения учебной дисциплины (пункт заполняется, если в программе дисциплины предусмотрена курсовая работа)				
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»					
	Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех				

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка			Примечание
		да	нет	заключение отсутствует	
	видов лабораторных и практических работ, предусмотренных программой учебной дисциплины				
	Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических занятий, предусмотренных программой учебной дисциплины				
	Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники				
	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны				
	Перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программы учебной дисциплины				
	Общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно (перечислены условия проведения занятий, консультационной помощи обучающимся)				

ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ (из трех альтернативных позиций следует выбрать одну)	да	нет
Программа дисциплины может быть рекомендована к утверждению		
Программу дисциплины следует рекомендовать к доработке		
Программу дисциплины следует рекомендовать к отклонению		

Замечания и рекомендации эксперта по доработке: _____

_____ «__» _____ 20__ г.

_____ / Ф.И.О/

Техническая экспертиза программы учебной дисциплины

наименование программы учебной дисциплины
представленной ГАПОУ СО «ТМК»

указывается организация-разработчик
ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да	нет
Экспертиза оформления титульного листа и оглавления			
	Наименование программы учебной дисциплины на титульном листе совпадает с наименованием дисциплины в тексте ФГОС		
	Нумерация страниц в «Содержании» верна		
Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы учебной дисциплины»			
	Раздел 1 «Паспорт программы учебной дисциплины» имеется		
	Наименование программы дисциплины совпадает с наименованием на титульном листе		
	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнен		
	Пункт 1.2. «Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы» заполнен		
	Пункт 1.3. «Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины» заполнен		
	Требования к умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС		
	Пункт 1.4. «Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины» заполнен		
Экспертиза раздела 2 «Структура и содержание учебной дисциплины»			
	Раздел 2. «Структура и содержание учебной дисциплины» имеется		
	Пункт 2.1. «Объем учебной дисциплины и виды учебной работы» заполнен		
	Таблица 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины заполнена		
	Объем максимальной учебной нагрузки обучающегося в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает		
	Объем обязательной аудиторной нагрузки в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает		
	Объем времени, отведенного на самостоятельную работу обучающихся, в паспорте программы, таблицах 2.1 и 2.2 совпадает		
Экспертиза раздела 3 «Условия реализации программы дисциплины»			
	Раздел 3 «Условия реализации программы дисциплины» имеется		
	Пункт 3.1. «Требования к минимальному материально-техническому обеспечению» заполнен		
	Пункт 3.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен		
	В списке основной литературы отсутствуют издания, выпущенные более 5 лет назад		
Экспертиза раздела 4 «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины»			
	Раздел 4. «Контроль и оценка результатов освоения дисциплины» имеется		
	Наименования знаний и умений совпадают с указанными в п. 1.3		
ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ			
	Программа дисциплины может быть направлена на содержательную экспертизу		

_____ «__» _____ 20__ г.

_____ / Ф.И.О./