**санкт-петербургское государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

|  |  |
| --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  на заседании Педагогического Совета  СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»  Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_ г. | **утверждаю**  Директор СПб ГБПОУ  «Колледж «Красносельский»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.И. Софина  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_ г.  Приказ № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 202\_ г. |

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.00** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих/

специалистов среднего звена

по профессии/специальности

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**СОГЛАСОВАНО**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Санкт – Петербург

202\_ г.

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № \_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Организация –разработчик**: СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

**Разработчик:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (ФИО, должность)

СОДЕРЖАНИЕ

**1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

1.1 Область применения

1.2 Система контроля и оценки освоения ПМ. 00

1.2.1 Организация контроля и оценки освоения ПМ.00

1.2.2 Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля ПМ.00

**2. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля МДК.00.00**

2.1. Текущая аттестация по МДК.

2.2. Промежуточная аттестация по МДК

2.2.1 Задания для проведения промежуточной аттестации по МДК.

**3. Оценка освоения практик профессионального модуля**

3.1. Оцениваются следующие профессиональные компетенции:

3.2. Учебная практика ПМ.00

3.3. Производственная практика ПМ.00

**4. Процедура проведения экзамена по профессиональному модулю ПМ.00**

4.1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (по модулю).

4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по модулю

4.3. Оценка освоения профессиональных и общих компетенций через портфолио

4.4. Итоговая оценка уровня освоения профессиональных и общих компетенций, знаний и умений по ПК.

**5. Информационное обеспечение обучения по дисциплине**

**1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

**1.1. Область применения**

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** и составляющих его профессиональных и общих компетенций**,** основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП), входящей в состав укрупненной группы профессий **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** по профессии/специальности **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». Форма проведения экзамена –выполнение практического задания.

**Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:**

освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности и общих компетенций (ОК), в части их формирования в процессе изучения ПМ.00

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные компетенции** | **Показатели оценки результата** |
|  |  |
|  |  |
| **Общие компетенции:** | **Показатели оценки результата** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ.**

**1.2.1. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.**

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** осуществляется на экзамене (квалификационном). Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения комплексного практического задания по приготовлению блюда и обоснованию алгоритма деятельности по приготовлению блюда при представлении выполненного задания. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по МДК (текущая и промежуточная аттестация), учебной практике (промежуточная аттестация), производственной практике (промежуточная аттестация).

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

**1.2.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля ПМ.00**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Элемент модуля** | **Форма контроля и оценивания** | |
| **Промежуточная аттестация** | **Текущий контроль** |
| МДК 00.00 |  |  |
| УП |  |  |
| ПП |  |  |

**2. Оценка освоения теоретического курса профессионального МОДУЛЯ МДК.00.00**

**2.1. Текущая аттестация по МДК.**

*конкретные задания по разделам/темам*

**2.2. Промежуточная аттестация по МДК**

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания**.**

**Дифференцированный зачет/зачет/экзамен** по МДК проводится с учетом результатов текущего контроля:

* Результатом выполнения практических работ № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Результатом выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Результат выполнения тестовых заданий № 1, № 2

Обучающийся, имеющий средний балл «5», освобождается от выполнения заданий на зачете и получает оценку «отлично».

Обучающийся, имеющий средний балл «4», освобождается от выполнения заданий на зачете и получает оценку «хорошо». Если обучающийся претендует на получение более высокой оценки, он должен выполнить задания на зачете. Перечень заданий определяется в зависимости от результатов текущего контроля.

Все остальные обучающиеся выполняют все задания

**2.2.1 Задания для проведения промежуточной аттестации по МДК. \_\_\_\_**

**Конкретные задания для проведения дифференцированного зачета!!!**

**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Итого, баллов** | **Оценка** |
| 50-45 | 5 (отлично) |
| 45-40 | 4 (хорошо) |
| 40-35 | 3 (удовлетворительно) |
| 35-30 | 2 (неудовлетворительно) |

**3. Оценка освоения практик профессионального модуля**

**3.1. Оцениваются следующие профессиональные компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 1.1 |  |
| ПК 1.2 |  |

**…………….**

**Сформированные умения:**

**Формируемые общие компетенции:**

**ОК 1. …………**

**3.2. Учебная практика ПМ. 00 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется с учетом экспертной оценки процесса выполнения и результатов деятельности обучающихся на занятиях учебной практики в период обучения (при предъявлении дневника практики и аттестационного листа по практике (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на учебной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения.

**3.3. Производственная практика ПМ. 00 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании оценки результатов деятельности обучающихся на производстве во время прохождения производственной практики в период обучения (при предъявлении комплекта документов по практике: дневника практики, аттестационного листа по практике, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией процессов на производстве.



**4. процедура проведения экзамена ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ модулю пм.00\_\_\_\_\_\_\_**

**4.1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (по модулю).**

Экзамен (по модулю) проводится в виде выполнения практико-ориентированного задания.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности и процесс выполнения задания.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен на оценку: 5 –отлично,4-хорошо, 3- удовлетворительно».

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды и наименования проверяемых профессиональных компетенций** | **Показатели оценки** | **Объект оценки** | **Результат**  **+/ –** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по модулю**

**Пакет экзаменатора**

**ПМ.01 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Максимальное время выполнения задания \_\_\_ часа 00 мин. (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_мин.)

**1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся:**

|  |
| --- |
| ***Текст задания*** |
|  |

**2.Требования к деятельности обучающегося**

Цели задания:

**Оценивает следующие профессиональные компетенции:**

ПК1.1

ПК 1.2

Умения:

Знания:

**Оценивает следующие общие компетенции:**

**3. Требования к оценке задания**

**3.1 Форма оценки задания**:

Готовый продукт

**3.2 Методы оценки:**

Экспертная оценка по эталону ответа и критериям качества готового продукта

**3.3 Требования к процедуре оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| Помещение: |  |
| Оборудование: |  |
| Инструменты, инвентарь |  |
| Расходные материалы: |  |
| Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам: |  |
| Норма времени: |  |

**Требования к кадровому обеспечению оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| Оценщик | Мастер ПО/преподаватель с профильным образованием |
| Ассистент | Особых требований нет |

**4.Инструмент проверки**

**Технологическая карта**

**……………..**

**Текст задания……………………………………………………………………..**

1. **Критерии оценки выполнения задания**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п / п** | **Показатель** | **Критерии** | **Баллы** | |
| **Макс.** | **набранное** |
|  |  |  | . |  |
|  |  |  | .. |  |
| **…….** | | | | |
| 4 |  |  | . |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ИТОГО | | |  |  |

**Перевод баллов в оценку**

|  |  |
| --- | --- |
| **Баллы** | **Оценка** |
|  | 5 «отлично» |
|  | 4 «хорошо» |
|  | 3 «удовлетворительно» |
|  | 2 «неудовлетворительно» |

**Оценка общих компетенций производиться в процессе выполнения задания и по представленному портфолио**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды проверяемых компетенций** | **Показатели оценки результата** | **Критерии оценки** | **Оценка**  **Да/нет** |
| **ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Результаты участия в мероприятиях профессиональной направленности | Грамоты, благодарности, дипломы, сертификаты  Отзывы работодателей с мест производственной практики |  |
| **ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем  В СООТВЕТСТВИИ С ФГОС!!!!!! | Своевременность выполнения заданий.  Качество выполненных заданий.  Соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям руководителя по их выполнению. | Соблюдение правил личной гигиены  Организация рабочего места  Соблюдение техники безопасности, санитарии и гигиены  Рациональное соблюдение лимита времени на выполнение задания |  |
| **ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности.  Ответственность за результаты своей работы | Соблюдение алгоритма технологических операций |  |

1. **Инструкции**

**Инструкция для оценщика (эксперта):**

1.Ознакомьтесь с бланком оценки.

2.Проверьте выполненное задание в соответствии с бланком оценки.

3.Поставьте внизу бланка дату и подпись.

**Инструкция для ассистента (преподаватель, мастер п/о):**

1. Вы имеете право вмешиваться в экзамен:

* в случае истечения срока выполнения задания
* в случае нарушения ТБ
* в случае нарушения дисциплины

1. При необходимости Вы можете дать ответы на организационные вопросы
2. По каждому из заполненных бланков оценки посчитайте суммарный балл.
3. Поставьте внизу бланка дату и подпись

**Пакет ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ (ОБРАЗЕЦ)**

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное**

**образовательное учреждение**

**«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**ПМ.01 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании МК профессиональной составляющей  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Экзаменационное задание  по ПМ 05  Приготовление блюд из мяса и домашней птицы  профессия 19.01.17 Повар, кондитер | УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 |
| ***Инструкция***   * Внимательно прочитайте задание. * Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания   (Рекомендации для экзаменующегося)   * Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебного кулинарного цеха для выполнения задания, нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами * Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.) | | |
| ***Текст задания*** | | |
| **В кулинарный цех ресторана «Астория» поступил заказ на приготовление блюда**  **«Котлеты из филе птицы жареные». Вам необходимо приготовить это блюдо на 2 порции.**   1. Ознакомьтесь с технологией приготовления блюда (Приложение 1) 2. 2. Приготовите блюдо, 2 порции, в соответствии с рецептурой, выход порции – 175 грамм   3. Готовое оформленное блюдо (1 порцию) представьте комиссии для оценки качества блюда | | |

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Айдарова И.Д./

Мастер п/о \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Шаталов Е. И./

Мастер п/о \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Тёсова Е. А./

**Рекомендации для экзаменующегося**

***Для выполнения задания:***

- пройдите инструктаж по охране труда

- получите у экзаменатора задание

- прочитайте внимательно текст задания, обратите внимание на отведённое время для его выполнения

- ознакомьтесь с критериями оценки

- распределите время для выполнения задания в пределах установленного лимита времени

- ознакомитесь с технологической картой №1, согласно «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий»

- организуйте рабочее место (подберите необходимую посуду и инвентарь)

- получите сырьевой набор для приготовления и оформления блюда

- проведите первичную обработку сырья

-приготовьте блюдо (на 2 порции) в соответствии с предложенным заданием

- подготовьте посуду для подачи вашего блюда

- оформите блюдо

- уберите рабочее место

- подайте блюдо членам экзаменационной комиссии для проведения бракеража и оценки

***Для оценки результата освоения профессионального модуля:***

-предоставьте членам экзаменационной комиссии личное портфолио освоения профессиональных и общих компетенций

- расскажите технологию приготовленного Вами блюда

- ответьте на вопросы членов экзаменационной комиссии

**Критерии оценки выполненного задания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ пп** | **Показатели оценки** | **Баллы** | | | **Макс.возможное** |
| **С** | **Ч/С** | **Н/С** |
| 1 | Организация рабочего места | 1 | 0 | 0 | 1 |
| 2 | Последовательность технологических операций | 1 | 0 | 0 | 1 |
| 3 | Правила личной гигиены и охраны труда | 1 | 0 | 0 | 1 |
| 4 | Требование к качеству блюда  (оценка качества приготовленного блюда) | 5 | 1-4 | 0 | 5 |
| 5 | Правила подачи блюда | 1 | 0 | 0 | 1 |
| 6 | Косвенные показатели, влияющие на оценку  (аккуратность и точность в работе, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины) | 1 | 0 | 0 | 1 |

Соответствует требованиям **- С**

Частично соответствует требованиям –**Ч/С**

Не соответствует требованиям **- Н/С**

**Перевод баллов в оценку**

|  |  |
| --- | --- |
| **Баллы** | **Оценка** |
| 10-9 | «5» (отлично) |
| 8-7 | «4» (хорошо) |
| 6-5 | «3» (удовлетворительно) |
| 4-0 | «2» (неудовлетворительно) |

**Приложение 1**

**Экзамен квалификационный**

**Профессия 19.01.17 Повар, кондитер**

**ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

Компетентностно-ориентированное задание

***«****Приготовить блюда из мяса и домашней птицы»*

**Технологическая карта №1**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Рецептура № 320 | | Сборник рецептур блюд 2006 | | | |
| Название блюда: | | **Котлеты из филе птицы панированные жареные** | | | |
|  | Наименование продуктов | Брутто  /грамм/ | Нетто  /грамм/ | Брутто  /грамм/ | Нетто  /грамм/ |
| 1 порция | | 2 порции | |
|  | Курица | 100 | 69 | 200 | 138 |
|  | Хлеб пшеничный | 17 | 15 | 34 | 30 |
|  | Яйцо | 1/7 шт | 6 | 2/7шт | 12 |
|  | Соль | 3 | 3 | 6 | 6 |
|  | Гарнир №355(1в) | - | 100 | - | 200 |
|  | Огурцы свежие | 42 | 40 | 84 | 80 |
|  | Помидоры свежие | 47 | 40 | 94 | 80 |
|  | Салат зелёный | 28 | 20 | 56 | 40 |
|  | Выход блюда |  | **75/100** |  | **2/75/100** |

**Процесс приготовления блюда «Котлеты из филе птицы панированные жареные»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Технологические этапы** |
|
| 1. | Филе зачистить от плёнок и сухожилий |
| 2. | Обработать яйца, выпустить в отдельную посуду |
| 3. | Филе смачивают в яйцах |
| 4. | Панируют в белой панировке |
| 5. | Обжаривают |
| 6. | Поливают сливочным маслом. Отпускают с гарниром |

**4.3.Оценка освоения профессиональных и общих компетенций через портфолио.**

**Портфолио смешанного типа**

Содержание и оформление портфолио должно быть в соответствии с положением о портфолио, обучающихся ОУ.

**Подготовка и представление портфолио:**

|  |
| --- |
| **Проверяемые результаты обучения: *освоение профессиональных компетенций и общих компетенций***  **Основные требования**  ***Требования к структуре и оформлению портфолио:***  Портфолио должно быть оформлено в соответствии с Положением о портфолио ОУ.  Содержание портфолио для оценивания по виду деятельности:  1. Документы, подтверждающие участие обучающегося в конкурсах профессионального мастерства (грамоты, дипломы, благодарности).  2. Материалы, подготовленные в процессе учебной деятельности (аудиторной, внеаудиторной, в том числе с использованием ИКТ): творческие работы (выборочно).  3. Документы, подтверждающие участие обучающегося в семинарах, конференциях, мастер-классах на различном уровне (грамоты, дипломы, благодарности).  4.Отчеты, фотоотчеты.  5. Материалы, подтверждающие посещение профессиональных выставок и конкурсов (отчеты, фотоотчеты).  6. Отзывы работодателей с мест производственной практики.  7. Копия приписного свидетельства (для юношей).  8. Документы, подтверждающие участие обучающегося в военных сборах, военно-патриотических и спортивных мероприятиях (грамоты, дипломы, благодарности). Фотоотчеты  ***Требования к представлению (защите) портфолио***:  Оценка портфолио может проводится как на экзамене квалификационном, так и до него – по согласованию с экзаменатором (экспертом). Защита портфолио проводится в том случае, если у экзаменатора возникнут вопросы к обучающемуся по содержанию портфолио для оценки всех профессиональных и общих компетенций. |

Оценивание портфолио может проводиться, как во время экзамена, так и до него. На экзамен представляется портфолио.

**4.4.Итоговая оценка уровня освоения профессиональных и общих компетенций, знаний и умений по ПК. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Подготовленный продукт/осуществленный процесс**:

|  |  |
| --- | --- |
| **Освоенные знания** | **Критерии оценки**  0- критерий отсутствует  1– критерий присутствует частично  2– критерий присутствует в полном объеме |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Освоенные умения** | **Критерии оценки**  0- критерий отсутствует  1– критерий присутствует частично  2– критерий присутствует в полном объеме |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Освоенные ОК** | **Показатели оценки результатов** | **Критерии оценки**  0- критерий отсутствует  1– критерий присутствует частично  2– критерий присутствует в полном объеме |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Перевод баллов в оценку**

|  |  |
| --- | --- |
| **Баллы** | **Оценка** |
|  | 5 «отлично» |
|  | 4 «хорошо» |
|  | 3 «удовлетворительно» |
|  | 2 «неудовлетворительно» |

**5.Информационное обеспечение обучения по дисциплине**

**Основная литература:**

* *Из электронных библиотек*

**Дополнительная литература:**

**Интернет-ресурсы:**