

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 01.10.2024 16:02:10
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e58bab07f031e1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
/ Воротников И.Л./
«20» 05 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная
Кафедра-разработчик	Проектный менеджмент и внешнеэкономическая деятельность в АПК
Ведущий преподаватель	Руднев М.Ю., доцент

Разработчик: доцент, Руднев М.Ю.


(подпись)

Саратов 2021

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	3
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	6
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы и формирования	10

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. № 1041, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-11	Способен оценивать организацию процессов хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств и определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность	ПК-11.1 – решает производственно-хозяйственные задачи, связанные с организацией производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	5	лекции, практические занятия	устный опрос, письменный опрос
		ПК-11.2. – определяет способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность	5	лекции, практические занятия	устный опрос, письменный опрос

Компетенция ПК-11 – также формируется в ходе прохождения: организационно-управленческой практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

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

Перечень оценочных материалов

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного средства в ОМ
1	письменный опрос	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с примени-	практические работы

		ем методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	
2	устный опрос	средство, направленное на изучение теоретического материала, тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях	устные ответы

Программа оценивания контролируемой дисциплины

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного материала
1	2	3	4
1.	Предмет, цель и задачи дисциплины.	ПК-11	устный опрос
2.	Основные экономические концепции функционирования производства.	ПК-11	письменный опрос
3.	Производственная программа предприятия	ПК-11	письменный опрос
4.	Создание, юридическое оформление и реорганизация организации.	ПК-11	устный опрос
5.	Организация и управление производством на предприятии	ПК-11	письменный опрос
6.	Организационно-правовые формы предприятия.	ПК-11	письменный опрос
7.	Формы организации производства на предприятиях.	ПК-11	устный опрос
8.	Объединения организаций (предприятий)	ПК-11	письменный опрос
9.	Формы организации производства на предприятиях.	ПК-11	письменный опрос
10.	Производственные ресурсы предприятия.	ПК-11	устный опрос
11.	Трудовые ресурсы предприятия.	ПК-11	устный опрос
12.	Персонал предприятия, производительность труда	ПК-11	письменный опрос
13.	Основные фонды предприятия.	ПК-11	устный опрос
14.	Основные производственные фонды и мощности предприятия.	ПК-11	письменный опрос

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного материала
1	2	3	4
15.	Оборотные фонды предприятия.	ПК-11	устный опрос
16.	Издержки производства, их сущность и структура.	ПК-11	устный опрос
17.	Затраты на производство и реализацию продукции.	ПК-11	письменный опрос
18.	Методика расчета себестоимости продукции.	ПК-11	письменный опрос

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине
«Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» на различных этапах их формирования,
описание шкал оценивания**

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-11, 5 курс	ПК-11.1 – решает производственные задачи, связанные с организацией производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (понятие и сущность организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (понятие и сущность организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

	ПК-11.2. – определяет способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (методику распределения производственных заданий между бригадами), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (методику распределения производственных заданий между бригадами), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видеоизменении заданий
--	---	--	---	---	--

3. 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

3.1. Письменный опрос

Письменный опрос проходит в результате проведения практических работ.

Цель оценочного средства является проверка знаний обучающихся в ходе проведения практических занятий.

Пример практической работы.

ТЕМА. МЕТОДИКА РАСЧЕТА СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКЦИИ

Цель: рассмотреть вопросы понятие издержек производства и себестоимости продукции; основы методики исчисления себестоимости сельскохозяйственной продукции; структура и пути снижения себестоимости продукции.

Методика выполнения задания. Себестоимость продукции – денежное выражение стоимости продукции за вычетом той части, которая идет на образование прибыли. В себестоимость входят затраты прошлого овеществленного труда или израсходованные средства производства и необходимая часть затрат живого труда. Группировка затрат по статьям калькуляции или видам расходов отражает целевое назначение расходов и образует структуру себестоимости отдельных продуктов.

Задача 1.

Рассчитать переменные и постоянные расходы, структуру затрат и отклонение.

Затраты на производство продукции

Элементы затрат	Сумма, тыс. руб.			Структура затрат, %		
	план	факт	+,-	план	факт	+,-
Оплата труда	13500	15800				
Социальные отчисления	4725	5530				
Материальные затраты	35000	45600				
в том числе: сырье и материалы	25200	31500				
топливо	5600	7524				
электроэнергия	4200	6576				
Амортизация	5600	7000				
Прочие затраты	7175	7580				
Полная себестоимость	66000	81510		100	100	
в том числе: переменные расходы						
постоянные расходы						

Задача 2.

Определить полную себестоимость изделий А и В. Выпуск изделия А – 500 единиц, затраты на материалы на ед. изд. – 120 руб., основная заработная плата на годовой выпуск – 130000 руб., дополнительная зарплата – 10 %, начисления на заработную плату – 26 %. Выпуск изделия В – 250 единиц, затраты на материалы – 380 руб., основная заработная плата – 80000 руб.

Общехозяйственные расходы по изд. А – 50 %, по изд. В – 35 % от прямых затрат. Внепроизводственные затраты по изд. А – 5 %, по изд. В – 7 % от производственной себестоимости.

Задача 3.

Предприятие производит продукцию одного наименования, цена изделия – 18000 руб., средние переменные расходы составляют 9000 руб., общие постоянные расходы – 150000 тыс. руб. Определить критический объем выпуска и реализации продукции в денежном и натуральном выражении.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Туровец, О. Г. Организация производства и управление предприятием [Текст] / О.Г. Туровец. - М.: Инфра-М, 2015. - ISBN 978-5-16-101885-9
2. Фатхутдинов, Р. А. Организация производства [Текст] / Р.А. Фатхутдинов. - М.: Инфра-М, 2016. - ISBN 9785-16-002832-3

3.2. Промежуточная аттестация

Вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья – зачет.

Вопросы, выносимые на зачет

1. Значение предприятия (организации) в экономике страны.
2. Понятие, предмет и задачи экономики организации.
3. Методологические аспекты и методы науки.
4. Организация: понятие и сущность.
5. Цель, функции и принципы деятельности организации.
6. Факторы, влияющие на результативность функционирования предприятия.
7. Факторы, определяющие образование нового предприятия (организации).
8. Государственная регистрация, учредительные документы и органы предприятия (организации).
9. Выбор цели деятельности предприятия (организации).
10. Реорганизация юридического лица.
11. Концентрация производства на предприятии.
12. Специализация и кооперирование производства.
13. Комбинирование производства.
14. Структура национальной экономики: сферы, секторы, комплексы.
15. Организация как хозяйствующий субъект.
16. Понятие производственной программы предприятия и теории оптимального выпуска продукции.
17. Естественно-вещественные и стоимостные результаты деятельности предприятия.
18. Качество и конкурентоспособность продукции.
19. Производственный процесс и основные принципы его организации.
20. Типы и методы организации производства.
21. Производственная структура предприятия.
22. Управление предприятием. Организационная структура управления.
23. Объединения предприятий (организаций).
24. Понятие и классификация ресурсов.
25. Ограниченность и взаимозаменяемость ресурсов.
26. Основные пути ресурсосбережения.
27. Понятие и состав трудовых ресурсов предприятия.
28. Движение персонала предприятия.
29. Рынок труда и особенности его функционирования в России.
30. Производительность труда и ее показатели.
31. Сущность и состав основного капитала.
32. Оценка и износ основных фондов.
33. Амортизация основных фондов.
34. Воспроизводство основных фондов.
35. Обеспеченность и эффективность использования основных фондов.
36. Сущность и структура оборотного капитала.
37. Кругооборот оборотных средств.
38. Эффективность использования оборотных средств предприятия.
39. Нормирование оборотных средств.
40. Понятие и экономическая сущность издержек производства.
41. Сущность, значение себестоимости продукции и ее виды.
42. Классификация затрат.

43. Структура себестоимости продукции.
44. Планирование себестоимости продукции на предприятии.
45. Управление издержками на предприятии с целью их минимизации.
46. Экономические ресурсы предприятия.
47. Основные направления рационального использования ресурсов.
48. Факторы роста производительности труда.
49. Нормирование и оплата труда персонала.
50. Производственная мощность предприятия.
51. Источники финансирования воспроизводства основных фондов.
52. Определение потребности в оборотных средствах.
53. Пути ускорения оборачиваемости оборотных средств.
54. Методы отражения косвенных расходов в себестоимости отдельных видов продукции.
55. Факторы снижения себестоимости продукции.
56. Сущность экономической эффективности производства.
57. Прибыль предприятия.
58. Распределение и использование прибыли предприятия.
59. Рентабельность работы предприятия.
60. Финансовое обеспечение предприятия.
61. Основные пути увеличения прибыли и экономической эффективности на предприятии.
62. Сущность и функции цены.
63. Система цен и их классификация.
64. Методы расчета цены.
65. Понятие и экономическая сущность инноваций.
66. Научно-технический потенциал предприятия.
67. Управление, планирование и эффективность инноваций.
68. Основные виды инновационных стратегий.
69. Формирование, использование и распределение прибыли.
70. Планирование прибыли.
71. Ценовая политика предприятия на различных типах рынка.
72. Основные ценовые стратегии.
73. Роль инноваций в развитии предприятия.
74. Регулирование инвестиционной программы предприятия.
75. Основные инвестиционные программы предприятия.
76. Понятие и виды стратегий. Факторы выбора стратегии.
77. Составляющие экономической стратегии.
78. Разработка товарной и маркетинговой стратегии.
79. Планирование как важнейшая функция управления.
80. Планирование производства продукции.
81. Понятие эффективности деятельности предприятия.
82. Показатели оценки хозяйственной деятельности предприятия.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» осуществляется через проведение текущего, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*		Описание
высокий	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, реко-

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*		Описание
			мендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при текущем контроле и промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: понятие и сущность организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; методику распределения производственных заданий между бригадами;

умения: решать производственно-хозяйственные задачи, связанные с организацией производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; определять способы распределения производственных заданий между бригадами;

владение навыками: организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность.

Критерии оценки

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> – знание материала (понятие и сущность организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; методику распределения производственных заданий между бригадами), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видеоизменении заданий; – умение (решать производственно-хозяйственные задачи, связанные с организацией производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; определять способы распределения производственных заданий между бригадами), используя современные методы и показатели такой оценки; – успешное и системное владение навыками (организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность)
----------------	--

<p>хорошо</p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (решать производственно-хозяйственные задачи, связанные с организацией производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; определять способы распределения производственных заданий между бригадами), используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками (организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность)
<p>удовлетворительно</p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение (решать производственно-хозяйственные задачи, связанные с организацией производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; определять способы распределения производственных заданий между бригадами), используя современные методы и показатели оценки; - в целом успешное, но не системное владение навыками (организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность)
<p>неудовлетворительно</p>	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (понятие и сущность организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; методику распределения производственных заданий между бригадами), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы (решать производственно-хозяйственные задачи, связанные с организацией производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; определять способы распределения производственных заданий между бригадами), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками (организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки письменного ответа

При выполнении письменного ответа обучающийся демонстрирует:

знания: понятие и сущность организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; методику распределения производственных заданий между бригадами;

умения: решать производственно-хозяйственные задачи, связанные с организацией производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

определять способы распределения производственных заданий между бригадами;
владение навыками: организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность.

Критерии оценки

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала (понятие и сущность организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; методику распределения производственных заданий между бригадами), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение (решать производственно-хозяйственные задачи, связанные с организацией производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; определять способы распределения производственных заданий между бригадами), используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками (организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность)
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (решать производственно-хозяйственные задачи, связанные с организацией производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; определять способы распределения производственных заданий между бригадами), используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками (организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность)
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение (решать производственно-хозяйственные задачи, связанные с организацией производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; определять способы распределения производственных заданий между бригадами), используя современные методы и показатели оценки; - в целом успешное, но не системное владение навыками (организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность)
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (понятие и сущность организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; методику распределения производственных заданий между бригадами), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;

	<ul style="list-style-type: none">- не умеет использовать методы и приемы (решать производственно-хозяйственные задачи, связанные с организацией производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; определять способы распределения производственных заданий между бригадами), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;- обучающийся не владеет навыками (организации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено
--	--

Разработчик: доцент Руднев М.Ю.


(подпись)