

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**Агроинженерный факультет**

**Кафедра «Механизация животноводства и переработки с/х продукции»**

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
«Механизация животноводства и перера-  
ботки с/х продукции»

*Яровой М.Н.*  
«16» ноября 2015 г.

**Фонд оценочных средств**

по дисциплине Б1.В.ОД.12 Холодильное и вентиляционное оборудование  
для направления 35.03.06 Агроинженерия, профиля «Технологическое оборудование  
для хранения и переработки сельскохозяйственной  
продукции» – прикладной бакалавриат

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины (темы)			
		1	2	3	4
ПК-8	Готовность к профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования и электроустановок	+	+	+	+
ПК-11	Способность использовать технические средства для определения параметров технологических процессов и качества продукции	+	+	+	+
ПК-13	Способность анализировать технологический процесс и оценивать результаты выполнения работ	+	+	+	+
ПК-15	Готовность систематизировать и обобщать информацию по формированию и использованию ресурсов предприятия		+	+	+

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-8	Готовность к профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования и электроустановок	<b>знать</b> устройство и принцип действия холодильников, компрессоров, теплообменных аппаратов <b>уметь</b> читать схемы холодильных установок и установок кондиционирования воздуха, отображать процессы кондиционирования на диаграммах <b>иметь навыки</b> выполнения конструктивных расчетов холодильников
ПК-11	Способность использовать технические средства для определения параметров технологических процессов и качества продукции	<b>знать</b> средства контроля параметров работы холодильных машин <b>уметь</b> правильно выбирать температуру охлаждения, подмораживания и замораживания; температуру, относительную влажность и скорость движения воздуха в холодильной камере <b>иметь навыки</b> определения технологических параметров холодильных машин
ПК-13	Способность анализировать технологический процесс и оценивать результаты выполнения работ	<b>знать</b> теплотехнические основы хранения продукции сельского хозяйства <b>уметь</b> правильно выбирать схему охлаждения продукции, вид холодильника, схему кондиционирования воздуха <b>иметь навыки</b> технологических расчетов холодильных предприятий
ПК-15	Готовность систематизировать и обобщать информацию по формированию и использованию ресурсов предприятия	<b>знать</b> факторы, влияющие на эффективность использования холодильной техники <b>уметь</b> принимать меры по оптимизации использования холодильной техники на предприятиях <b>иметь навыки</b> оценки эффективности использования холодильного оборудования

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

### **2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины**

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

## 2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины (темы)	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-8	<p><b>знать</b> устройство и принцип действия холодильников, компрессоров, теплообменных аппаратов</p> <p><b>уметь</b> читать схемы холодильных установок и установок кондиционирования воздуха, отображать процессы кондиционирования на диаграммах</p> <p><b>иметь навыки</b> выполнения конструктивных расчетов холодильников</p>	1-4	Сформированные знания способствуют самоорганизации и самообразованию, а также пониманию социальной значимости своей будущей профессии.	Лабораторные работы, самостоятельная работа, лекции	Устный опрос, (раздел 3.2) тестирование (раздел 3.3)	Вопросы из раздела 3.2 №: 1, 2, 3, 4, 5, 12, 18, 19. Тесты из раздела 3.3 №: 1, 3, 7, 15.	Вопросы из раздела 3.2 №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 11, 12, 18, 19, 21. Тесты из раздела 3.3 №: 1, 2, 3, 6, 7, 10, 15.	Вопросы из раздела 3.2 №: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12, 15, 18, 19, 21, 23, 24. Тесты из раздела 3.3 №: 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 15, 18.

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины (темы)	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-11	<p><b>знать</b> средства контроля параметров работы холодильных машин</p> <p><b>уметь</b> правильно выбирать температуру охлаждения, подмораживания и замораживания; температуру, относительную влажность и скорость движения воздуха в холодильной камере</p> <p><b>иметь навыки</b> определения технологических параметров холодильных машин</p>	1-4	Сформированные знания необходимы для самоорганизации и самообразования.	Лабораторные работы, самостоятельная работа, лекции	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.2 №: 6, 11, 14, 17, 20, 21, 22, 25, 33, 36, 37, 39, 41, 45. Тесты из раздела 3.3 №: 4, 8, 13, 19, 20, 24.	Вопросы из раздела 3.2 №: 6, 11, 13, 14, 17, 20, 21, 22, 23, 25, 31, 32, 33, 36, 37, 39, 41, 44, 45. Тесты из раздела 3.3 №: 4, 8, 11, 13, 19, 20, 21, 24, 25.	Вопросы из раздела 3.2 №: 6, 11, 13, 14, 17, 20, 21, 22, 23, 25, 27, 28, 31, 32, 33, 36, 37, 38, 39, 41, 43, 44, 45. Тесты из раздела 3.3 №: 4, 8, 11, 12, 13, 16, 19, 20, 21, 24, 25, 26.

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины (темы)	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-13	<p><b>знать</b> теплотехнические основы хранения продукции сельского хозяйства</p> <p><b>уметь</b> правильно выбирать схему охлаждения продукции, вид холодильника, схему кондиционирования воздуха</p> <p><b>иметь навыки</b> технологических расчетов холодильных предприятий</p>	1-4	Сформированные знания необходимы для поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников.	Лабораторные работы, самостоятельная работа, лекции	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.2 №: 9, 10, 15, 16, 23, 24, 29, 31, 39, 48. Тесты из раздела 3.3 №: 7, 10, 12, 17, 22, 25.	Вопросы из раздела 3.2 №: 9, 10, 11, 15, 16, 18, 23, 24, 25, 29, 31, 36, 39, 48. Тесты из раздела 3.3 №: 7, 9, 10, 12, 17, 19, 22, 25.	Вопросы из раздела 3.2 №: 9, 10, 11, 15, 16, 18, 23, 24, 25, 27, 29, 31, 35, 36, 39, 43, 48. Тесты из раздела 3.3 №: 7, 9, 10, 11, 12, 15, 17, 19, 20, 22, 25.
ПК-15	<p><b>знать</b> факторы, влияющие на эффективность использования холодильной техники</p> <p><b>уметь</b> принимать меры по оптимизации использования холодильной техники на предприятиях</p> <p><b>иметь навыки</b> оценки эффективности использования</p>	2-4	Сформированные знания необходимы для использования научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта	Лабораторные работы, самостоятельная работа, лекции	Устный опрос, тестирование	Вопросы из раздела 3.2 №: 6, 15, 18, 21, 29, 31 Тесты из раздела 3.3 №: 5, 13, 19.	Вопросы из раздела 3.2 №: 6, 9, 15, 18, 21, 29, 31, 36 Тесты из раздела 3.3 №: 5, 13, 19, 25.	Вопросы из раздела 3.2 №: 6, 9, 15, 18, 21, 29, 31, 36, 42, 43 Тесты из раздела 3.3 №: 5, 9, 13, 19, 25.

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины (темы)	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
	ния холодильного оборудования							

## 2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-8	Готовность к профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования и электроустановок	Лабораторные работы, самостоятельная работа	Зачёт	Задания из раздела 3.2 (вопросы: 1, 2, 4, 9, 20)	Задания из раздела 3.2 (вопросы: 1, 2, 3, 4, 9, 11, 20)	Задания из раздела 3.2 (вопросы: 1, 2, 3, 4, 5, 9, 11, 16, 20, 23)
ПК-11	Способность использовать технические средства для определения параметров технологических процессов и качества продукции	Лабораторные работы, самостоятельная работа	Зачёт	Задания из раздела 3.2 (вопросы: 3, 5, 8, 11, 15, 22)	Задания из раздела 3.2 (вопросы: 3, 5, 8, 11, 14, 15, 22, 29)	Задания из раздела 3.2 (вопросы: 3, 5, 8, 11, 14, 15, 22, 29, 36, 42)



Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-13	Способность анализировать технологический процесс и оценивать результаты выполнения работ	Лабораторные работы, самостоятельная работа	Зачёт	Задания из раздела 3.2 (вопросы: 9, 17, 24, 32, 39)	Задания из раздела 3.2 (вопросы: 9, 17, 24, 32, 36, 39, 43)	Задания из раздела 3.2 (вопросы: 9, 17, 24, 29, 32, 36, 39, 41, 43)
ПК-15	Готовность систематизировать и обобщать информацию по формированию и использованию ресурсов предприятия	Лабораторные работы, самостоятельная работа	Зачёт	Задания из раздела 3.2 (вопросы: 15, 25, 31, 38, 50)	Задания из раздела 3.2 (вопросы: 15, 22, 25, 31, 36, 38, 50)	Задания из раздела 3.2 (вопросы: 15, 22, 25, 28, 31, 36, 38, 45, 50)

## 2.4 Критерии оценки на зачёте

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся показал достаточные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«Не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

## 2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«зачтено»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры, при этом при ответе допускаются отдельные погрешности в знаниях основного учебно-программного материала
«не зачтено»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

## 2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.

Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.
-----------------------------	--	-------------------------------------

## 2.7 Допуск к сдаче зачета

«Не предусмотрено»

**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 Вопросы к коллоквиуму

1. Производство искусственного холода и его использование в сельскохозяйственном производстве.
2. Рабочий процесс холодильной машины в диаграмме T-S. Цикл Карно.
3. Процесс переохлаждения рабочей жидкости и его использования в ПКХМ.
4. Тепловой баланс абсорбционной холодильной машины.
5. Способы искусственного охлаждения.
6. Озонобезопасность.
7. Определение эксплуатационных теплопритоков.
8. Механические загрязнения в системе холодильной установки.
9. Процесс перегрева всасываемого пара и его использование в ПКХМ.
10. Непосредственное и косвенное охлаждения.

### 3.2 Вопросы к экзамену

1. Краткие сведения из истории развития холодильной техники.
2. Хладагенты и их свойства
3. Удельная холодопроизводительность.
4. Термодинамические диаграммы T-S. Работа необходимая для осуществления холодильного процесса.
5. Схемы холодильных машин. Воздушная холодильная машина..
6. Схемы работы паровой компрессионной холодильной машины.
7. Влажный и сухой ход компрессора холодильной машины.
8. Схема и рабочий процесс многоступенчатой холодильной машины.
9. Машинное охлаждение. Обратный круговой процесс.
10. Процесс дросселирования и его использование в паровой компрессионной машине.
11. Процесс перегрева всасываемого пара и его использование в ПКХМ.
12. Теоретический цикл ПКХМ. Диаграмма P-i. Расчет цикла.
13. Хладоносители, использование их в холодильных машинах.
14. Отличия теоретического цикла ПКХМ от цикла Карно.
15. Смеси хладагентов и их использование в холодильных машинах.
16. Принцип работы абсорбционной холодильной машины непрерывного действия.
17. Обозначение хладагентов и их смесей.
18. Сервисные хладагенты SUVA.
19. Перевод холодильного оборудования работающего на озонобезопасных хладагентах на альтернативные.
20. Теплопритоки в охлаждаемые помещения. Расчёт теплопритоков.

21. Определение теплопритоков от окружающего воздуха через ограждение.
22. Определение теплопритоков от продуктов при их холодильной обработке.
23. Определение нагрузки на компрессор.
24. Приближённый расчёт теплопритоков
25. Примеси к хладагенту и их влияние на работу холодильной машины.
26. Смазочное масло в системе холодильной машины, маслоотделители, гидравлические затворы.
27. Вода в системе холодильной установки.
28. Воздух в системе холодильной установки.
29. Расчёт оборудования для машинных отделений.
30. Проектирование холодильных предприятий. Технологический процесс холодильника.
31. Определение ёмкости помещений с положительными и отрицательными температурами при холодильной обработке.
32. Определение размеров помещений холодильника.
33. Определение грузового фронта холодильника.
34. Планировка холодильников.
35. Тепловой расчёт холодильной машины.
36. Назначение, устройство и рабочий процесс компрессора холодильной машины.
37. Назначение, устройство и рабочий процесс испарителей холодильных машин.
38. Конденсаторы, устройство, работа классификация.
39. Приборы автоматики, используемые в аммиачных и хладоновых холодильных машинах.
40. Назначение, классификация и рабочий процесс ресиверов холодильных машин.
41. Устройство и рабочий процесс холодильной установки МКТ-14,2.
42. Устройство и рабочий процесс холодильной установки АВ-3С.
43. Устройство и рабочий процесс холодильных установок СМ-1200, ТОМ-2.
44. Назначение, устройство и работа РНО-2,5; МК-2000Л.
45. Устройство и рабочий процесс компрессорно-конденсаторного агрегата АК-2 АВ-20/0.
46. Воздухоохладители и кондиционеры воздуха.
47. Малые холодильные установки.
48. Автомобильный холодильный транспорт.
49. Особенности холодильных установок, используемых на транспорте.
50. Лёдосоляное охлаждение. Склад Крыгова.

### 3.3 Тестовые задания

№ п/п	Содержание тестового задания	Варианты ответов
1	Из каких процессов состоит цикл Карно	а) 2-х изотерм и 2-х адиабат б) 2-х изохор и 2-х политроп в) 2-х адиабат и 2-х политроп г) 2-х изохор и 2-х адиабат
2	Чем определяется величина КПД цикла Карно	а) только значением температур $T_1$ и $T_2$ , в которых осуществляется цикл б) значениями температур и давлений, в которых осуществляется цикл в) значениями давлений, в которых осуществляется цикл г) значениями температур и энтропии, в которых

3	Как называются машины для передачи тепла от холодного источника к горячему	а) холодильными машинами и тепловыми насосами б) компрессорами в) паросиловыми установками г) котельными агрегатами
4	За счет чего в обратном цикле происходит переход тепла от холодного источника к горячему	а) за счет механической энергии б) за счет разницы теплоты в горячем и холодном источнике в) за счет изотермического процесса г) за счет адиабатного процесса
5	С какой целью изготавливают компрессоры для значительных давлений (более 1,2 бар) многоступенчатым	а) с целью повышения КПД б) с целью уменьшения металлоемкости в) с целью снижения мощности привода г) с целью упрощения конструкции
6	По какому циклу работают холодильные установки	а) прямой обратимый б) обратный обратимый в) прямой необратимый г) регулируемый
7	Холодильный коэффициент $s$ это-	а) отношение холодопроизводительности к затраченной работе б) отношение затраченной работы к холодопроизводительности в) сумма холодопроизводительности и затраченной работы
8	Как в цикле холодильных установок называют отношение полученного в цикле тепла к затраченной механической энергии	а) отопительным коэффициентом б) холодильным коэффициентом в) КПД цикла г) в этом цикле такое отношение не имеет физического смысла
9	При каком процессе сжатия в компрессоре происходит наименьшая затраченная работа	а) при адиабатном сжатии б) при политропном сжатии в) при изотермическом сжатии г) при изобарном сжатии
10	При каких условиях объемный КПД и производительность одноступенчатого компрессора будет равна нулю	а) при рабочем давлении более 25 бар б) при рабочем давлении более 50 бар в) при недостаточной мощности привода г) в случае, когда кривая сжатия пересечет линию, характеризующую объем вредного пространства
11	На какую величину холодильный коэффициент меньше отопительного	а) на величину работы, затраченной компрессором б) холодильный коэффициент в два раза меньше отопительного в) они равны по величине г) холодильный коэффициент на 30% меньше отопительного

12	Может ли тепловой насос работать в качестве охладителя (холодильника)	а) да б) нет. в) только в условиях соблюдения повышенной безопасности г) в условиях замены хладагента
13	Какие холодильные агенты получили наибольшее применение	а) хладоны, аммиак б) аммиак, хладон 22 в) аммиак, хладон 12 г) фреоны
14	Где применяется холод в условиях сельского хозяйства?	а) при хранении продуктов; б) в процессе переработки продуктов; в) при транспортировании продуктов; г) в любых условиях.
15	До какой температуры необходимо охладить продукты при краткосрочном хранении?	а) до температуры затвердевания сока в продуктах; б) до температуры нуль градусов; в) до температуры минус пять градусов; г) до температуры окружающей среды.
16	До какой температуры понижается температура тела при естественном охлаждении?	а) до температуры окружающей среды; б) до температуры четыре градуса; в) до температуры минус пять градусов; г) до любой температуры.
17	Какая минимальная температура поддерживается в ледниках?	а) плюс 4... 5 градусов; б) нуль градусов; в) минус пять градусов; г) минус десять градусов.
18	Какая температура должна поддерживаться в камерах для охлаждения продуктов при льдосоляном охлаждении?	а) на 5...8 градусов ниже температуры плавления смеси льда и соли; б) на 10 градусов ниже температуры плавления смеси льда и соли; в) любая; г) на 15 градусов ниже температуры плавления смеси
19	Параметры, характеризующие микроклимат помещения.	а) теплосодержание, абсолютная влажность воздуха. б) освещенность, отсутствие сквозняков, в) температура воздуха. г) температура, относительная влажность, подвижность, чистота воздуха; д) температура, подвижность воздуха.
20	За счет чего получают холод в абсорбционных холодильных машинах?	а) за счет затраты теплоты; б) за счет механической энергии; в) за счет разницы теплоты в горячем и холодном источнике; г) за счет изотермического процесса.

21	В каких единицах измерения выражают вместимость промышленного холодильника?	а) т/м <sup>3</sup> грузового объема продукта; б) т/м <sup>2</sup> площади камеры холодильника; в) т/м объема камеры холодильника; г) т/м объема помещения, где установлен холодильник.
22	Где применяется влажный воздух?	а) в сушильных установках, в системах б) вентиляции и кондиционирования воздуха в) в двигателях внутреннего сгорания. г) только в сушильных установках; в холодильных установках.
23	Какие параметры внутреннего воздуха обеспечиваются отоплением?	а) температура воздуха внутри помещения; б) влажность воздуха внутри помещения; в) температура и влажность воздуха внутри помещения; г) температура, подвижность воздуха.
24	Какие параметры внутреннего воздуха обеспечиваются вентиляцией?	а) температура воздуха внутри помещения; б) влажность воздуха внутри помещения; в) температура, влажность, скорость, чистота воздуха внутри помещения; г) температура и влажность воздуха внутри
25	Режимы движения воздуха в воздуховодах?	а) ламинарный и турбулентный; б) турбулентный и параллельно-струйный; в) ламинарный и хаотический; параллельно-струйный.
26	<u>Наиболее</u> распространенная система вентиляции в помещениях холодильников?	а) естественная канальная вытяжная вентиляция б) без организованного притока воздуха; в) естественная приточно-вытяжная вентиляция; механическая вытяжная безканальная и г) естественная канальная приточная вентиляция;
27	Как называется неорганизованная вытяжная вентиляция?	а) инфильтрация; б) эксфильтрация; в) аэрация; г) нет отдельного названия;
28	Как называется неорганизованная приточная вентиляция?	а) эксфильтрация; б) инфильтрация; в) нет отдельного названия; г) проветривание.
29	Как определить среднюю скорость движения воздуха в воздуховоде, если замерена скорость движения воздуха по оси воздуховода?	а) равна осевой скорости; б) равна половине осевой скорости; в) равна 80 % от осевой скорости г) в зависимости от режима движения воздуха в воздуховоде.

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

##### **4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся II ВГАУ 1.1.05 – 2014**

##### **4.2 Методические указания по проведению текущего контроля**

1.	Сроки проведения текущего контроля	На лабораторных занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории на лабораторных занятиях
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	В соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Акименко Андрей Владимирович
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, опрос
6.	Время для выполнения заданий	В течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Акименко Андрей Владимирович
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ