

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

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой



Дерканосова Н.М.

«30» августа 2017 г.

Фонд оценочных средств

по дисциплине **Б1.В.ДВ.07.02 «Технология и техническая оснащенность торговых предприятий»**

для направления **38.03.07 Товароведение**
направленности (профиля) **Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров**

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ПК-4	системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	+	+
ПК -14	способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	+	+
ПК-15	умение работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей	+	+
ПК-16	знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль	+	+

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

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК – 4	<p>знать: технологическую систему представления организационных и управленческих функций на всех этапах товародвижения, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров.</p> <p>уметь: организовывать и управлять технологической системой связанной с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров.</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности: приемами организации управленческих функций и методик, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием</p>	1-2	<p>Основополагающие факторы технологии хранения и транспортирования продовольственных товаров. Теоретические основы хранения сырья и продовольственных товаров.</p>	<p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование, реферат</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4</p>

	ем, хранением, приемкой и реализацией товаров.							
ПК-14	<p>знать: основные понятия, термины и их определения к упаковке и маркировке; правила и сроки хранения, транспортирования и реализации товаров; технологические подходы продажи товаров; причины и виды потерь при разработке предложений по их предупреждению и сокращению с учетом технологии хранения и транспортирования.</p> <p>уметь: контролировать нормативные требования к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятель-</p>	1-2	<p>Потери товаров при хранении и их транспортировании.</p> <p>Виды потерь продовольственных товаров, возникающих при хранении продовольственных товаров.</p> <p>Технология хранения и транспортирования однородных групп продовольственных товаров.</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат	<p>Вопросы из раздела 3.1</p> <p>Тесты из-задания 3.3</p> <p>Реферат из раздела 3.4</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1</p> <p>Тесты из-задания 3.3</p> <p>Реферат из раздела 3.4</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1</p> <p>Тесты из-задания 3.3</p> <p>Реферат из раздела 3.4</p>

	<p>НОСТИ: требованиями нормативного контроля за соблюдением упаковки и маркировки, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров; организационными способностями разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.</p>							
ПК-15	<p>знать: требования к оформлению товаросопроводительных документов; транспортную логистику выполнения условий и сроков поставки товаров; современные информационные технологии в торговой деятельности в соответствии с технологией хранения и транспортирования товаров; требования к учету товаров и проведению инвентаризацию товарно-материальных ценностей.</p>	1-2	<p>Технология хранения продовольственных товаров. Технология транспортирования продовольственных товаров. Методы и средства поддержания и регулирования режимов хранения. Сроки хранения и транспортирования.</p>	<p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование, реферат</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4</p>

<p><u>уметь:</u> работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей с учетом определения стандартной продукции и размеров товарных потерь.</p> <p><u>иметь навыки и/или опыт деятельности:</u></p> <p>инструкциями к оформлению товаросопроводительных документов; требованиями и методами организации транспортной логистики при выполнении условий и сроков поставки товаров; современной информационной технологией в условиях</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--

	торговых организаций; технологическими знаниями и приемами при проведении инвентаризации товарно-материальных ценностей.							
ПК-16	<p>знать: особенности функциональных возможностей и принципы работы торгово-технологического оборудования в условиях технологических операций организации и проведения хранения и транспортирования продовольственных товаров, а также его правила эксплуатации с системой организации метрологического контроля условий и режимов его хранения и транспортирования.</p> <p>уметь: пользоваться торгово-технологическим оборудованием с применением оптимальных методов хранения и транспортирования продовольственных то-</p>	1-2	Организация и технология приемки товаров по количеству и качеству. Технология хранения товаров на складе в условиях оптовой и розничной торговли. Организация и технология отпуска товаров. Методы и средства поддержания и регулирования режимов хранения. Механизация и автоматизация технологических процессов на оптовых предприятиях.	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3 Реферат из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3 Реферат из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из-задания 3.3 Реферат из раздела 3.4

<p>варов, а также уметь организовывать метрологический контроль оптимальных параметров условий и режимов их хранения и транспортирования.</p> <p><u>иметь навыки и/или опыт деятельности:</u> по эксплуатации торгово-технологического оборудования с учетом знаний его функциональных возможностей, а также организации его метрологического контроля при учете оптимальных параметров его работы.</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-4	<p>знать: технологическую систему представления организационных и управленческих функций на всех этапах товародвижения, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров.</p> <p>уметь: организовывать и управлять технологической системой связанной с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров.</p> <p>иметь навыки и/ или опыт деятельности: приемами организации управленческих функций и методик, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров.</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1
ПК-14	<p>знать: основные понятия, термины и их определения к упаковке и маркировке; правила и сроки хранения, транспортирования и реализации товаров; технологические подходы продажи товаров; причины и виды потерь при разработке предложений по их предупреждению и сокращению с учетом технологии хранения и транспортирования.</p> <p>уметь: контролировать нормативные требования к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров; разрабатывать предложения по предупре-</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1

	<p>ждению и сокращению товарных потерь.</p> <p><u>иметь навыки и/ или опыт деятельности:</u></p> <p>требованиями нормативного контроля за соблюдением упаковки и маркировки, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров;</p> <p>организационными способностями разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.</p>					
ПК-15	<p><u>знать:</u> требования к оформлению товаросопроводительных документов;</p> <p>транспортную логистику выполнения условий и сроков поставки товаров;</p> <p>современные информационные технологии в торговой деятельности в соответствии с технологией хранения и транспортирования товаров;</p> <p>требования к учету товаров и проведению инвентаризацию товарно-материальных ценностей.</p> <p><u>уметь:</u> работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей с учетом определения стандартной продукции и размеров товарных потерь.</p> <p><u>иметь навыки и/ или опыт деятельности:</u></p> <p>инструкциями к оформлению товаросопроводительных документов; требованиями и методами организации транспортной логистики при выполнении условий и сроков поставки товаров;</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1

	современной информационной технологией в условиях торговых организаций; технологическими знаниями и приемами при проведении инвентаризации товарно-материальных ценностей.					
ПК-16	<p>знать: особенности функциональных возможностей и принципы работы торгово-технологического оборудования в условиях технологических операций организации и проведения хранения и транспортирования продовольственных товаров, а также его правила эксплуатации с системой организации метрологического контроля условий и режимов его хранения и транспортирования.</p> <p>уметь: пользоваться торгово-технологическим оборудованием с применением оптимальных методов хранения и транспортирования продовольственных товаров, а также уметь организовывать метрологический контроль оптимальных параметров условий и режимов их хранения и транспортирования.</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности: по эксплуатации торгово-технологического оборудования с учетом знаний его функциональных возможностей, а также организации его метрологического контроля при учете оптимальных параметров его работы.</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1

2.4 Критерии оценки экзамена

Не предусмотрены

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	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 «удовлетворительно»	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста
Продвинутый «хорошо»	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста
Высокий «отлично»	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

- 1.Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение домашних заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях.

2.8 Критерии оценки практических задач

Оценка	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала, допуская незначительные неточности при решении.
«Не зачтено»	Обучающийся дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Отметка «зачтено» выставляется обучающему, который выполнил программу всех практических занятий, а при проведении зачета в виде устного опроса должен дать ответы, соответствующие, как минимум, критериям удовлетворительной оценки теоретического курса. Обучающийся составил правильный алгоритм решения практической ситуа-

ции или задачи, получил правильный ответ.

Отметка «не зачтено» выставляется обучающему, не выполнившему программу практических занятий, не выполнивший реферат, а так же при проведении устного опроса дал ответы, не соответствующие, как минимум, критериям удовлетворительной оценки теоретического курса. Задача не решена или решена неправильно.

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 экзамену

Экзамен по данной дисциплине не предусмотрен

3.2 Вопросы к зачету

1. Задачи развития розничной торговой сети потребительской кооперации в условиях рыночных отношений.
2. Социально-экономическое значение розничной торговой сети.
3. Торгово-технические функции магазинов, факторы, влияющие на объем, характер выполняемых функций.
4. Направления и формы специализации магазинов, ее значение в решении социально-экономических задач.
5. Типизация магазинов и ее значение в совершенствовании торгово-технологического прогресса.
6. Понятие и сущность процесса товародвижения. Факторы, влияющие на процесс товародвижения.
7. Принципы рационального построения процесса товародвижения.
8. Составные элементы складского технологического процесса.
9. Приемка товаров на складе по количеству и качеству.
10. Правила и принципы размещения товаров на хранение.
11. Принципы размещения розничной торговой сети в сельских населенных пунктах и городах. Качественные показатели состояния торговой сети.
12. Виды розничной торговой сети, их роль в обслуживании сельского населения, решении социально-экономических задач.
13. Передвижная розничная торговая сеть, ее виды, значение и задачи ее совершенствования.
14. Методика перспективного планирования розничной торговой сети административного района.
15. Классификация зданий магазинов. Требования, предъявляемые к ним.
16. Конструктивные элементы и общетехнические устройства торговых зданий и требования, предъявляемые к ним.
17. Состав и функциональная взаимосвязь помещений магазинов. Основы технико-экономических расчетов площадей помещений.
18. Устройство и планировка торгового зала магазина.
19. Классификация и функции розничных торговых предприятий.
20. Специализация и типизация магазинов.
21. Основные понятия, назначение и функции оптовой торговли.
22. Сущность хозяйственных связей оптовой торговли с поставщиками.
23. Типы и виды оптовых предприятий, их функции.
24. Характеристика услуг, оказываемых оптовыми предприятиями.
25. Организаторы оптового оборота, их краткая характеристика.
26. Торговые сети и основные принципы размещения магазинов
27. Принципы размещения торгово-технологического оборудования в торговом зале магазина.
28. Особенности технологической планировки торговых залов магазинов са-

мообслуживания.

29. Техничко-экономические показатели эффективности использования торговой площади магазинов.

30. Порядок разработки технологического проекта магазина.

31. Товарные оптовые склады: понятие, назначение и функции.

32. Классификация складов по различным признакам, их краткая характеристика.

33. Характеристика требований, предъявляемых к складским зданиям.

34. Технологическая планировка склада, взаимосвязь его основных зон.

35. Показатели оценки эффективности использования складов.

36. Задачи и основные направления совершенствования торгового обслуживания населения.

37. Содержание торгово-технологического процесса в магазине, принципы ее организации

38. Факторы, влияющие на содержание торгово-технологического процесса и принципы его организации.

39. Организация и технология приемки товаров в магазине, ее документальное оформление.

40. Способы и принципы укладки товаров на хранение. Виды потерь и порядок их списания.

41. Организация и технология подготовки товаров к продаже. Особенности подготовки товаров к продаже в магазинах самообслуживания.

42. Требования к размещению товаров в торговом зале.

43. Услуги по оказанию помощи в совершении покупки и при ее использовании. Их характеристика.

44. Характеристика информационно-консультационных услуг розничной торговли.

45. Услуги по созданию удобств покупателям. Их характеристика.

46. Требования, предъявляемые к услугам торговли.

47. Методы контроля качества и безопасности услуг торговли*. Их характеристика.

48. Организация и технология продажи товаров в магазине. Порядок обмена и возврата товаров, вытекающий из закона РФ «О защите прав потребителей».

49. Понятия "потребитель", "продавец", "изготовитель" "недостаток товара", "существенный недостаток товара", "безопасность товара".

50. Права потребителя при продаже ему товара продавцом.

51. Права и обязанности изготовителя при продаже товара.

52. Ответственность изготовителя при продаже товара.

53. Ответственность продавца за нарушение прав потребителей.

54. Порядок обжалования нарушений прав потребителя

3.3 Тестовые задания

1. Унификация торговой мебели предусматривает:

- а) соответствие нормативным требованиям к размерам, материалам, качеству изготовления, правилам приемки, транспортировки, маркировки и хранения;
- б) приведение к единообразию форм, конструкций и размеров отдельных деталей;
- в) все вышеназванные мероприятия;
- г) устранение ее многообразия, отбор наибольших рациональных конструкций. .

2. Какая, по вашему мнению, мебель получила наибольшее распространение в магазинах потребительской кооперации:

- а) ВИРУ -90, ТО-5, ТМ -90;
- б) «Паллада»;
- в) «Экспорама», «Ника - 5»;
- г) все вышеназванные типы.

3. Типизация торговой мебели предусматривает:

- а) приведение к единообразию форм, конструкций и размеров отдельных деталей;
- б) устранение ее многообразия, отбор наиболее рациональных конструкций;
- в) соответствие нормативным требованиям к размерам, материалам, качеству изготовления, правилам приемки, маркировки и хранения;
- г) все вышеназванные мероприятия.

4. Какой, по вашему мнению, безмашинный метод холодильной обработки пищевых продуктов актуален в связи с его экономичностью, а также наличием достаточного количества природного сырья:

- а) метод охлаждения льдосоляным раствором;
- б) зероторный метод охлаждения с помощью эвтектического раствора; в) криогенный метод охлаждения на базе жидкого и газообразного азота;
- г) охлаждение сухим льдом, основанное на свойстве углекислоты сублимировать.

5. Резервуар для сбора жидкого хладагента с целью обеспечения его равномерного поступления к терморегулирующему вентилю:

- а) испаритель;
- б) ресивер;
- в) конденсатор;
- г) охлаждаемая камера.

6. Разновидностью льдосоленого охлаждения является охлаждение:

- а) «Сухим льдом», основанное на свойстве вещества сублимировать;
- б) эвтектическим раствором;
- в) криогенным методом с применением безмашинной проточной системы хладоснабжения;
- г) хладоном - 12 (дифтордихлорметаном).

4. - это отвод от него тепла, сопровождаемый понижением температуры.

7. Составная часть компрессионной холодильной машины в виде батареи, в которой кипит хладагент, поглощая тепло из окружающей среды:

- а) испаритель;
- б) компрессор;
- в) конденсатор;
- г) ресивер.

8. Разновидностью паровых холодильных машин, в которой пары хладагента поглощаются другим веществом:

- а) компрессионная;
- б) абсорбционная;
- в) сплит-система;
- г) аммиачные.

9. Охлаждение тела до температуры окружающей среды -• это... .

10. Как классифицируют торговое холодильное оборудование:

- а) по назначению, по температурному режиму охлаждения;
- б) по методам продажи, по комплектности, по способу размещения;
- в) по расположению агрегата, по способу охлаждения, по характеру движения воздуха, по доступности к товару;
- г) по всем вышеперечисленным признакам.

11. Способ получения холода за счет изменения агрегатного состояния хладагента, кипения его при низких температурах с отводом от охлаждаемого тела или среды необходимой для этого теплоты парообразования... .

12. - это охлаждающая батарея, которая поглощает тепло окружающей среды за счет кипящего в ней при низкой температуре хладагента.

13. Установите соответствие между классификационными признаками и видами торгового холодильного оборудования:

1. По месту хранения	а) для продажи методом скоропортящихся товаров самообслуживания
2. По методам продажи	б) групповое
3. По назначению	в) холодильные камеры
4. По комплектности	г) для демонстрации и продажи товаров покупателям

14. Установите последовательность расшифровки индексации холодильного оборудования КХС - 1 - 8, ОК:

- а) полезный охлаждаемый объем 8 м;
- б) размещение товаров в контейнерах;
- в) камера;
- г) с встроенным холодильным агрегатом;
- д) холодильный;
- е) среднетемпературный.

15. Установите последовательность расшифровки индексации холодильного оборудования О ВХС -2-1,4:

- а) среднетемпературная;
- б) с вынесенным холодильным агрегатом;
- в) охлаждаемый объем 1,4 м;
- г) открытая;
- д)холодильная;
- е) витрина.

16. Установите порядок движения хладагента через основные узлы и механизмы холодильной машины:

- а) конденсатор;
- б) испаритель;
- в) ресивер;
- г) испаритель;
- д) компрессор;
- е) терморегулирующий вентиль.

Практические ситуации и задачи:

1. Произведите установку и поверку весов РН-10Ц13У.
- 2 Произвести установку на рабочем месте весов РН-10Ц13, произвести отвесы: 380г , 2,7 кг. Расшифровать индексацию данных весов.
- 3 Произвести подбор потребного количества холодильного оборудования для магазина «Универсам» с преимущественным использованием тары-оборудования, площадь магазина 650 м².

- 4 Произвести подбор потребного количества подъемно-транспортного оборудования для магазина «Промышленные товары». Площадь магазина 400 м².
- 5 На складе используются РП-100Ш13. Фасуют гвозди в ящики по 50 кг. За 8 часов работы надо расфасовать 150 ящиков. Среднее время одной операции 4 мин. Определите потребное количество весов. Расшифровать идентификацию данных весов.

3.4 Темы курсовых работ

Не предусмотрены

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: Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение практического занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Крупичын В.В.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, письменный опрос, тестирование
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	Крупичын В.В.
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