СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 26.04.2021
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

"Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"

(наименование дисциплины)

Освоение учебной дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО):

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

Квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

(наименование квалификации)

Сочи,
2021 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.01.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и

название дисциплины

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины МДК.01.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС "Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565)"

Основная цель–способствовать формированию общих и профессиональных компетенций посредством приобретения знаний, умений и навыков.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина МДК.01.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента входит в Профессиональный цикл Профессиональной подготовки.

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

Задачами дисциплины является: выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам,
обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно - эпидемиологические требования;

В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем программы 146 часов, в том числе:
аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;
самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1. Виды учебной работы по периодам освоения ООП СПО для формы обучения - очная.

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		5					
Контактная (аудиторная) работа (всего)	60	60					
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	60	60					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
практические занятия (если предусмотрено)	-	-					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26	26					
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
Часов на контроль:	-	-					
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/ экзамен)	-	-					
Общая трудоемкость час	146	146					

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины МДК.01.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к

Таблица 2. Содержание дисциплины/МДК по видам учебной работы

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*	Кол-во часов
Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**18**	
Введение	Лек	2
Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лек	2
Классификация, ассортимент и кулинарное назначение п/ф для сложной кулинарной продукции. Принципы сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами. Документальное оформление сырья, поступающего на производство.		
Организация работы мясного цеха, рыбного и мясо-рыбного цехов.	Лек	2
Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного и мясо-рыбного цехов.		
Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов	Лек	4
Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления полуфабрикатов		
Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	СР	6
Изучение и составление различных видов технологической документации		

Организация работы птицегольевого цеха.	Лек	2
Организация работы птицегольевого цеха. Организация рабочего места по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Виды технологического оборудования для производства п/ф для сложной кулинарной продукции и техника безопасности при эксплуатации оборудования		
Раздел 2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**43**	
Характеристика, пищевая ценность рыбы.экзотические и редкие виды рыб	Лек	2
Характеристика, пищевая ценность рыбного и нерыбного водного сырья, экзотических и редких видов рыб и нерыбного водного сырья. Ассортимент рыбы для приготовления сложных блюд. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;		
Классификация, ассортимент и оценка и нерыбного водного сырья	Лек	2
Практические занятия Расчет сырья, определение количества порций		
Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы	Лек	2
Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Обработка экзотических и редких видов.		
Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья	Лаб	12
Практические занятия Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач		
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Лек	2
Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из традиционных и экзотические виды рыбы и нерыбного водного сырья. Правила охлаждения и замораживания, условия и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для дальнейшего использования.		
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Лек	4
Практические занятия Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы.		
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукци	СР	9
Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции		
Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лек	2
Составление таблиц, схем приготовления полуфабрикатов из рыбы, разработка алгоритмов работы, с учетов состояния рыбного сырья;		
Ассортимент рыбы для приготовления сложных блюд. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;	Лек	4
Ассортимент рыбы для приготовления сложных блюд. Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;		
обработка не рыбного водного сырья	Лек	2
обработка не рыбного водного сырья		

Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из традиционных и экзотические виды рыбы и нерыбного водного сырья. Правила охлаждения и замораживания, условия и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов	Лек	2
Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из традиционных и экзотические виды рыбы и нерыбного водного сырья. Правила охлаждения и замораживания, условия и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для дальнейшего использования.		
Раздел 3. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**47**	
Основная характеристика мяса Требования к качеству и правила хранения мяса.	Лек	2
Основные характеристики и пищевая ценность туш говядины, свинины, телятины. Основные характеристики и пищевая ценность молочных поросят и поросячьей головы, баранины, ягнят		
Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья	Лек	2
Методы обработки и подготовки мяса туш говядины для приготовления сложной кулинарной продукции. Ассортимент полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству и правила хранения мяса.		
Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. Основные критерии оценки качества.	Лек	2
Приготовление полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. Основные критерии оценки качества. Приготовление полуфабрикатов из мяса телят, ягнят, молочных поросят, поросячьей головы. Основные критерии оценки качества.		
Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лаб	12
Лабораторная работа Приготовление полуфабрикатов из мяса для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов		
Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лаб	12
Лабораторная работа Приготовление рубленных полуфабрикатов из мяса для приготовления сложной кулинарной продукции; оценивание органолептическим методом качества сырья и готовых полуфабрикатов.		
Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	СР	7
Рассчет технологических карт. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса		
Методы обработки и подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов	Лек	2
Требования к качеству и правила хранения мяса. Методы обработки и подготовки мяса туш баранины, козлятины, телятины, ягнят для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.		

Приготовление котлетной массы и п/Ф	Лек	2
Приготовление полуфабрикатов из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рубленого мяса.		
Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Приготовление маринадов. Правила охлаждения и замораживания	Лек	2
Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Приготовление маринадов. Правила охлаждения и замораживания, условия и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования.		
Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.	Лек	4
Методы обработки и подготовки мяса туш диких животных, для приготовления полуфабрикатов сложной кулинарной продукции.		
Раздел 4. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	**38**	
Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени, дичи.	Лек	2
Основная характеристика и пищевая ценность домашней птицы, утиной и гусиной печени, дичи. Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной, утиной печени; Разработка ассортимента. Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса домашней птицы		
Технологический процесс механической кулинарной обработки и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лек	2
Подготовка домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд.		
Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Лаб	12
Лабораторная работа Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению. Приготовление начинок для фарширования домашней птицы. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению		
Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	Лаб	12
Лабораторная работа Приготовление рубленых полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление полуфабрикатов из гусиной, утиной печени. Оценка качества органолептическим методом. Подготовка к хранению		
Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	СР	4
Расчет технологических карт		
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы	Лек	4
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд. Приготовление начинок для фарширования птицы. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени, дичи.		

Приготовление начинок для фарширования птицы.	Лек	2
Приготовление начинок для фарширования птицы.		

** - Лек – лекции; Пр – практические занятия; СР – самостоятельная работа; ЛР – лабораторные работы.*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения, приведенным в п 6.3 основной образовательной программы специальности.

Таблица 3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	**Оснащение аудитории** **Специализированное учебное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)**
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели, маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя: компьютер AMD Ryzen, монитор LCD 24" Philips, интерактивная панель 86", имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Компьютерный класс)	Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i5, оперативная память объемом не менее 16Gb;(SSD 500 GB HDD 1 TB); проектор EPSON, проекционный экран, имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42" автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Ryzen, оперативная память объемом не менее 8 Гб; SDD 500 GB, моноблок Lenovo Intel i3), имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» http://biblioclub.ru
- ЭБС Znanium https://znanium.ru
- Образовательная платформа Юрайт https://urait.ru
- ЭБС «Academia-library» https://academia-moscow.ru/

2. Базы данных и поисковые системы:

- Учебный портал института https://portal.rudn-sochi.ru/

Методические материалы для обучающихся

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.
Правильно спланированная и организованная самостоятельная работа студентов позволяет:
-сделать образовательный процесс более качественным и интенсивным;
-способствует созданию интереса к избранной профессии и овладению ее особенностями;
-приобщить студента к творческой деятельности;
-проводить в жизнь дифференцированный подход к обучению.
При организации самостоятельной работы студентов в качестве методологической основы должен применяться деятельный подход, когда обучение ориентировано на формирование умений решать не только типовые, но и нетиповые задачи, когда студент должен проявить творческую активность, инициативу, знания, умения и навыки, полученные при изучении конкретной дисциплины.
Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Таблица 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**

Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты	Анализ и оценка выполнения индивидуальных заданий, расчетных работ, опрос, тематический диктант, контрольная работа, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование, Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Полнота и грамотность подготовленных докладов, сообщений, презентаций.
Умения: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно - эпидемиологические требования;	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование

Практический опыт: - разработке ассортимента полуфабрикатов; - разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; - контроле хранения и расхода продуктов.	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Организация и ведение процессов приготовления,

Перечень вопросов для подготовки к занятиям и промежуточной аттестации, контрольных работ, содержание заданий для выполнения практических и самостоятельных работ, рекомендации по выполнению и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств по дисциплине «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

Таблица 6. Показатели и критерии оценивания

Показатель	Критерий
Пороговый (узнавание) «3»	Знает: базовые общие знания; Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач; Владеет: работает при прямом наблюдении.
Базовый (воспроизведение) «4»	Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования; Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое поведение к обстоятельствам в решении проблем
Высокий (компетентность) «5» max балл	Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; Владеет: контролирует работу, проводит оценку, совершенствует действия работы

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству соответствует вербальному критерию «высокий».

7. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе обучения используются активные и интерактивные образовательные технологии (формы проведения занятий):

-лекции, фронтальные опросы, презентации и защита мини-проектов;

-кейс-стади (разбор конкретных ситуаций),

-имитационные компьютерные модели;

-организации самостоятельной учебно-познавательной деятельности (индивидуальные домашние задания).